C/2024/4523

16.7.2024

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2024/4523)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Vicenza“

PDO-IT-A0476-AM04

Dátum oznámenia: 17. 4. 2024

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **Zavedenie druhu „Pinot Grigio Superiore“**

Opis:

Zavedenie nového druhu „Pinot Grigio Superiore“ [superior]

Dôvody:

Cieľom navrhovanej zmeny je zvýšiť konkurencieschopnosť označenia „Vicenza“ na trhu, využiť veľkú obchodnú príležitosť vstúpiť na nové trhy, ktorá sa momentálne ponúka, konsolidovať existujúce trhy, a zároveň odradiť vinárske podniky od preklasifikovania CHOP „Vicenza Pinot Grigio“ pod iné označenie zahŕňajúce druh „Pinot Grigio Superiore“.

Táto zmena sa týka článkov 1, 4 a 6 špecifikácie výrobku a bodu 4 (Opis vín) jednotného dokumentu.

2. **Zmena názvu druhu „Vicenza Pinot Grigio“**

Opis:

Názov druhu „Vicenza Pinot Grigio“ sa zmenil na „Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato [rosé] / Pinot Grigio Ramato [copper]“.

Dôvody:

Využiť obchodnú príležitosť vstúpiť na nové trhy a konsolidovať existujúce trhy, a zároveň odradiť vinárske podniky od preklasifikovania CHOP „Vicenza Pinot Grigio“ pod iné označenie zahŕňajúce druh „Pinot Grigio Rosato / Ramato“.

Táto zmena sa týka článkov 1, 4, 6 a 7 špecifikácie výrobku a bodu 4 (Opis vín) jednotného dokumentu.

3. **Zavedenie pojmu „Rosé“ na označení**

Opis:

V prípade druhu „Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato“ je možné používať aj pojem „Rosé“.

Dôvody:

Využiť obchodnú príležitosť vstúpiť na nové trhy a konsolidovať existujúce trhy.

Táto zmena sa týka článku 7 špecifikácie výrobku a bodu 9 (Iné požiadavky) jednotného dokumentu.

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Zmena vlastností pri konzumácii druhu „Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato“**

Opis:

V prípade druhu „Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato“ sa zmenili vlastnosti pri konzumácii, pokiaľ ide o farbu a chuť.

Dôvody:

Ako vyplýva zo zmeny názvu druhu „Vicenza Pinot Grigio“ na „Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato“, mení sa aj opis farby, a to zo „od slamovožltej po zlatožltú, niekedy s odleskmi ružovej“ na „od slamovožltej po zlatožltú, alebo ružová či medená“. Pokiaľ ide o chuť, pojem „zamatová“ sa nahrádza správnejším pojmom „lahodná“.

Táto zmena sa týka článku 6 špecifikácie výrobku a bodu 4 (Opis vín) jednotného dokumentu.

5. **Zmenený minimálny prirodzený obsah alkoholu hrozna, ktoré sa má použiť pri výrobe druhu „Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato“**

Opis:

Minimálny prirodzený obsah alkoholu hrozna, ktoré sa má použiť pri výrobe druhu „Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato“ sa znížil z 10,0 % to 9,5 %.

Dôvody:

Považovalo sa za vhodné prispôsobiť minimálny prirodzený obsah alkoholu hrozna, ktoré sa má použiť pri výrobe druhu „Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato“, iným označeniam v oblasti, medzi ktoré patrí aj druh „Pinot Grigio“, aby sa prevádzkovateľom vinárskych podnikov vyrábajúcich „Pinot Grigio“ pod rôznymi označeniami uľahčilo riadenie akejkoľvek preklasifikácie.

Táto zmena sa týka článku 4 špecifikácie výrobku.

6. **Zmena minimálnej celkovej kyslosti druhu „Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato“**

Opis:

Minimálna celková kyslosť požadovaná pre druh „Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato“ sa znížila z 5,0 g/l na 4,5 g/l.

Dôvody:

Považovalo sa za vhodné prispôsobiť minimálnu celkovú kyslosť požadovanú pre druh „Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato“ iným označeniam v oblasti, medzi ktoré patrí aj druh „Pinot Grigio“, aby sa prevádzkovateľom vinárskych podnikov vyrábajúcich „Pinot Grigio“ pod rôznymi označeniami uľahčilo riadenie akejkoľvek preklasifikácie.

Táto zmena sa týka článku 6 špecifikácie výrobku a bodu 4 (Opis vín) jednotného dokumentu.

7. **Formálna oprava**

Opis:

V článkoch 3 a 8 špecifikácie výrobku sa vypúšťajú slová „kontrolované [označenie] pôvodu“, pretože sa zopakovali omylom.

Dôvody:

Oprava chyby.

Táto zmena sa týka článkov 3 a 8 špecifikácie výrobku.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov:**

„Vicenza“

2. **Druh zemepisného označenia:**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

1. Víno

5. Akostné šumivé víno

6. Akostné aromatické šumivé víno

8. Perlivé víno

4. **Opis vín:**

1. *Vicenza Bianco (biele víno)*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: slamovožltá až sýta slamovožltá. Vôňa: ovocná, intenzívna, niekedy mierne aromatická. Chuť: suchá, svieža, harmonická. Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,50 %. Minimálny bezcukorný extrakt: 15,0 g/l. Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť 5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

2. *Vicenza Bianco Frizzante (biele perlivé víno)*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: slamovožltá. Vôňa: delikátna, ovocná, niekedy mierne aromatická s kvetinovými tónmi. Chuť: suchá až polosladká, svieža. Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,50 %. Minimálny bezcukorný extrakt: 14,0 g/l. Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť 5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

3. *Vicenza Bianco Spumante (biele šumivé víno)*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Pena: decentná s jemnou štruktúru, dlhotrvajúca. Farba: svetlá slamovožltá rôznej intenzity. Vôňa: delikátna, ovocná, niekedy mierne aromatická s kvetinovými tónmi. Chuť: suchá až sladká, ovocná. Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,00 %. Minimálny bezcukorný extrakt: 15,0 g/l. Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť 5,5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

4. *Vicenza Bianco Passito (biele víno zo zhrozienkovateného hrozna)*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: od slamovožltej po zlatožltú. Vôňa: charakteristická pre Passito, jemná. Chuť: stredne sladká alebo sladká, harmonická. Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 16,00 %. Minimálny bezcukorný extrakt: 18,0 g/l. Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť 5,5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)

5. *Vicenza Rosso (červené víno)*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: rubínovočervená rôznej intenzity. Vôňa: intenzívna a dlhotrvajúca s tónmi červeného bobuľového ovocia. Chuť: svieža, suchá, harmonická. Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,00 %. Minimálny bezcukorný extrakt: 18,0 g/l. Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť 4,5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

6. *Vicenza Rosso Novello (červené mladé víno)*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: rubínovočervená, niekedy s odleskmi fialovej. Vôňa: intenzívna s korenistými tónmi a tónmi červeného bobuľového ovocia. Chuť: okrúhla, lahodná, jemná. Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,00 %. Minimálny bezcukorný extrakt: 18,0 g/l. Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť 4,5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

7. *Vicenza Rosso Riserva (červené rezervné víno)*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: rubínovočervená rôznej intenzity. Vôňa: intenzívna a dlhotrvajúca s tónmi červeného bobuľového ovocia. Chuť: suchá, harmonická, robustná, lahodne tanínová. Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,50 %. Minimálny bezcukorný extrakt: 22,0 g/l. Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť 4,5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

8. *Vicenza Rosato (rosé)*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: ružová rôznej intenzity. Vôňa: delikátna, kvetinová. Chuť: suchá až polosladká. Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,50 %. Minimálny bezcukorný extrakt: 15,0 g/l. Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť 5,0 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

9. *Vicenza Rosato Frizzante (ružové perlivé víno)*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: ružová rôznej intenzity. Vôňa: delikátna, kvetinová. Chuť: suchá až polosladká, svieža, živá. Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,50 %. Minimálny bezcukorný extrakt: 15,0 g/l. Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť 5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

10. *Vicenza Moscato Spumante*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Pena: decentná s jemnou štruktúru, dlhotrvajúca. Farba: jasná slamovožltá. Vôňa: intenzívna, charakteristická pre odrodu. Chuť: suchá až sladká, charakteristická pre odrodu. Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,00 %. Minimálny bezcukorný extrakt: 13,0 g/l. Vyrábajú sa tieto druhy: „extra brut“, „brut“, „extra dry“, „dry“, „demi sec“. Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť 5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

11. *Vicenza Chardonnay*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: slamovožltá so zelenkastými odleskmi. Vôňa: jemná s tónmi zrelého bieleho ovocia. Chuť: suchá, harmonická. Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,00 %. Minimálny bezcukorný extrakt: 15,0 g/l. Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť 5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

12. *Vicenza Garganega*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: slamovožltá. Vôňa: delikátna s tónmi bielych kvetov a zrelého bieleho ovocia. Chuť: suchá a harmonická s mierne horkým tónom. Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,50 %. Minimálny bezcukorný extrakt: 14,0 g/l. Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť 5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

13. *Vicenza Riesling*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: slamovožltá so zelenkastými odleskmi. Vôňa: intenzívna s tónmi broskýň a exotického ovocia. Chuť: suchá, ovocná. Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,00 %. Minimálny bezcukorný extrakt: 15,0 g/l. Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť 5,5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

14. *Vicenza Sauvignon*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: slamovožltá rôznej intenzity. Vôňa: delikátna s tónmi broskýň a exotického ovocia. Chuť: svieža, harmonická. Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,00 %. Minimálny bezcukorný extrakt: 15,0 g/l. Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť 4,5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

15. *Vicenza Manzoni Bianco*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: svetlá slamovožltá so zelenkastými odleskmi. Vôňa: ovocná s tónmi bielych kvetov. Chuť: svieža, harmonická, plná. Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,00 %. Minimálny bezcukorný extrakt: 15,0 g/l. Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť 5,5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

16. *Vicenza Pinot Bianco*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: svetlá slamovožltá. Vôňa: kvetinová s náznakmi exotického ovocia. Chuť: svieža, harmonická, ovocná. Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,00 %. Minimálny bezcukorný extrakt: 15,0 g/l. Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť 5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

17. *Vicenza Pinot Grigio* / *Pinot Grigio Rosato* / *Pinot Grigio Ramato*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: od slamovožltej po zlatožltú, alebo ružová či medená. Vôňa: intenzívna, ovocná, niekedy mierne aromatická s kvetinovými tónmi. Chuť: suchá, svieža, lahodná. Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,00 %. Minimálny bezcukorný extrakt: 15,0 g/l. Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť 4,5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

18. *Vicenza Cabernet*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: sýta rubínovočervená. Vôňa: intenzívna aróma červeného ovocia, niekedy s miernym nádychom trávy. Chuť: suchá a dlhotrvajúca. Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,00 %. Minimálny bezcukorný extrakt: 18,0 g/l. Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť 4,5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

19. *Vicenza Cabernet Riserva*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: sýta rubínovočervená, niekedy prechádza do granátovej. Vôňa: ovocná, niekedy s korenistými tónmi. Chuť: suchá so správnym množstvom tanínov. Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,00 %. Minimálny bezcukorný extrakt: 22,0 g/l. Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť 4,5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

20. *Vicenza Cabernet Sauvignon*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: sýta rubínovočervená. Vôňa: intenzívna s tónmi červeného ovocia. Chuť: suchá, harmonická. Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,00 %. Minimálny bezcukorný extrakt: 18,0 g/l. Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť 4,5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

21. *Vicenza Cabernet Sauvignon Riserva*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: sýta rubínovočervená, niekedy prechádza do granátovej. Vôňa: komplexná aróma červeného bobuľového ovocia. Chuť: suchá, plná, mierne tanínová. Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,00 %. Minimálny bezcukorný extrakt: 22,0 g/l. Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť 4,5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

22. *Vicenza Merlot*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: rubínovočervená. Vôňa: intenzívna s nádychom čerešní a červeného bobuľového ovocia. Chuť: svieža, jemná. Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,00 %. Minimálny bezcukorný extrakt: 18,0 g/l. Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť 4,5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

23. *Vicenza Merlot Riserva*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: rubínovočervená, niekedy prechádza do granátovej. Vôňa: komplexná s nádychom čerešní a iného červeného bobuľového ovocia. Chuť: plná, jemná, dlhotrvajúca. Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,00 %. Minimálny bezcukorný extrakt: 22,0 g/l. Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť 4,5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

24. *Vicenza Pinot Nero*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: rubínovočervená. Vôňa: silná, príjemná. Chuť: suchá, lahodná. Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,00 %. Minimálny bezcukorný extrakt: 18,0 g/l. Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť 5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

25. *Vicenza Pinot Nero Riserva*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: rubínovočervená, niekedy prechádza do granátovej. Vôňa: silná, komplexná. Chuť: plná, zamatová, dlhotrvajúca. Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,00 %. Minimálny bezcukorný extrakt: 22,0 g/l. Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť 5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

26. *Vicenza Raboso*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: rubínová rôznej intenzity, niekedy s odleskmi fialovej. Vôňa: vínová a intenzívna s tónmi čerešní maraska. Chuť: svieža, harmonická, lahodná. Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,50 %. Minimálny bezcukorný extrakt: 20,0 g/l. Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť 5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

27. *Vicenza Raboso Riserva*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: rubínovočervená rôznej intenzity, niekedy prechádza do granátovej. Vôňa: intenzívna a komplexná s tónmi čerešní maraska. Chuť: čerstvá, robustná, dlhotrvajúca. Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,50 %. Minimálny bezcukorný extrakt: 22,0 g/l. Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť 5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

28. *Vicenza Pinot Grigio Superiore*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: od slamovožltej po zlatožltú, niekedy s odleskmi ružovej. Vôňa: charakteristická, harmonická. Chuť: suchá, svieža, charakteristická. Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,5 %. Minimálny bezcukorný extrakt: 18 g/l. Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť 5,0 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) –

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

–

5.2. *Maximálne výnosy:*

1. Garganega

   18 000 kilogramov hrozna na hektár

2. Manzoni Bianco

   14 000 kilogramov hrozna na hektár

3. Merlot, Merlot Riserva

   16 000 kilogramov hrozna na hektár

4. Moscato, Pinot Nero, Pinot Nero Riserva

   13 000 kilogramov hrozna na hektár

5. Bianco, Bianco Frizzante, Bianco Spumante

   18 000 kilogramov hrozna na hektár

6. Bianco Passito

   14 400 kilogramov hrozna na hektár

7. Rosso, Rosso Novello, Rosso Riserva, Rosato, Rosato Frizzante

   16 000 kilogramov hrozna na hektár

8. Moscato Spumante

   13 000 kilogramov hrozna na hektár

9. Cabernet, Cabernet Riserva, Cabernet Sauvignon Riserva, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio/Pinot Grigio Rosato/Pinot Grigio Ramato, Raboso, Raboso Riserva, Riesling

   15 000 kilogramov hrozna na hektár

10. Sauvignon, Cabernet Sauvignon

    15 000 kilogramov hrozna na hektár

11. Pinot Grigio Superiore

    13 500 kilogramov hrozna na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Oblasť produkcie vín s CHOP „Vicenza“, na ktoré sa odkazuje v článku 1, sa vymedzuje takto:

a) zahŕňa celé územie týchto obcí:

Albettone, Alonte, Altavilla Vicentina, Arcugnano, Arzignano, Asigliano Veneto, Barbarano Vicentino, Breganze, Brendola, Cassola, Carrè, Cartigliano, Castegnero, Castelgomberto, Chiuppano, Creazzo, Fara Vicentina, Gambellara, Gambugliano, Grancona, Lonigo, Longare, Malo, Marano Vicentino, Marostica, Mason Vicentino, Molvena, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montecchio Precalcino, Montegalda, Montegaldella, Monteviale, Montorso Vicentino, Mossano, Mussolente, Nanto, Nove, Orgiano, Pianezze, Rosà, Rossano Veneto, Salcedo, Sandrigo, San Germano dei Berici, San Vito di Leguzzano, Sarego, Sarcedo, Schiavon, Sossano, Sovizzo, Tezze sul Brenta, Thiene, Villaga, Zanè, Zermeghedo, Zovencedo a Zugliano;

a časť územia týchto obcí:

Agugliaro, Bassano del Grappa, Brogliano, Caltrano, Calvene, Chiampo, Costabissara, Cogollo del Cengio, Campiglia dei Berici, Costabissara, Cornedo, Dueville, Grumolo delle Abbadesse, Isola Vicentina, Lugo Vicentino, Monte di Malo, Nogarole Vicentino, Piovene Rocchette, Pove del Grappa, Poiana Maggiore, Romano d'Ezzelino, Quinto Vicentino, Schio, Santorso, Torri di Quartesolo, Trissino, Vicenza a Villaverla.

Hranica tejto oblasti je vymedzená takto:

Na konci štátnej diaľnice 46 (del Pasubio) v Albere v obci Vicenza sa hranica tiahne doľava smerom k Viale Diaz a následne pokračuje pozdĺž cesty Viale del Verme až k ceste Via Cricoli. Odtiaľ pokračuje smerom na východ pozdĺž cesty Via Ragazzi del 99 až po križovatku s Via Quadri. Túto cestu kopíruje smerom na juhovýchod až po križovatku s ulicou Strada Bertesina. Potom pokračuje smerom na východ, až kým sa nenapojí na cestu Via Quintarello, a následne sa tiahne smerom k mostu nad diaľnicou Valdastico, po ktorej pokračuje až po provinčnú cestu Cà Balbi. Pokračuje cez most ponad rieku Tesina a odtiaľ ihneď zatáča doľava cez dedinu Marola a pokračuje pozdĺž cesty Via Stradone až k mostu vedúcemu ponad rieku Tergola, ktorú lemuje smerom na juh až po Tribolo. Na moste odbočuje na provinčnú cestu Abbadesse a pokračuje po nej až k oblasti Vancimuglio. Odtiaľ pokračuje pozdĺž cesty Via Longare cez rieku Settimo a tvorí hranicu medzi mestami Grumolo delle Abbadesse a Longare. Pokračuje pozdĺž hranice medzi mestami Montegalda a Grisignano di Zocco až po hranicu s provinciou Padova. Lemuje hranicu medzi provinciami až po horu Punta di Vò a odtiaľ cestu smerom na mesto Agugliaro známu ako Via Punta až po križovatku s cestou Via Roma, ktorou sa tiahne smerom na západ približne 50 metrov, potom zabočí doprava na cestu Via Mottarelle a odkiaľ pokračuje smerom na križovatku s cestou Via Finale. Tiahne sa cestou Via Finale smerom na západ, až kým sa nenapojí na cestu Via Ponte Alto, kde pokračuje 50 metrov smerom doľava pozdĺž štátnej diaľnice 247 (Riviera) a následne smerom doprava pozdĺž cesty Via Giotto, až po hranicu mesta Agugliaro, po prekročení ktorej vstúpi do obce Campiglia dei Berici. Na križovatke s cestou Via Galileo Galilei bočí smerom doľava a pokračuje pozdĺž cesty Via Crocetta, až po hranicu s obcou Noventa Vicentina, ktorou sa tiahne až po križovatku s kanálom Alonte. Pozdĺž kanála Alonte pokračuje smerom na juh, prechádza cez provinčnú cestu San Feliciano cez Ponte Murello a následne provinčnú cestu Poianese cez Ponte Cazzola a potom pokračuje juhovýchodne približne 100 metrov pozdĺž kanála Roneghetto až po hranicu obcí Poiana Maggiore a Noventa Vicentina, ktorou sa tiahne až po kanál Ronego. Následne pokračuje severozápadne pozdĺž kanála Ronego až po hranicu s obcou Asigliano Veneto. Odtiaľ demarkačná línia pokračuje pozdĺž provinčnej hranice

Vicenza okolo dedín Spessa, Bagnolo di Lonigo a Lobia Vicentina až po štátnu diaľnicu 11 (Padana Superiore) v Torri di Confine v obci Gambellara. Lemuje hranicu obce Gambellara až po hranicu s provinciou Verona pozdĺž Sarmazza a pokračuje pozdĺž provinčnej hranice cez dediny Calderina (nadmorská výška 45 m), Cavaggoni (348 m) a Monte Segan (504 m). Pokračuje ďalej pozdĺž hranice medzi provinciami v nadmorskej výške 608 m až po Rubeldi. Odtiaľ sa tiahne cestou smerom k Motti až po Maglio di Chiampo a z dediny Sgargeri ide cestou vedúcou cez mesto Nogarole. Touto cestou sa tiahne až po dedinu Selva di Trissino, pričom na konci cesty v tejto dedine sa po prekonaní nadmorskej výšky 543 m dostáva k dedine Capitello, kde bočí doľava na chodník vedúci k akvaduktu. Prechádza pozdĺž chodníka cez mesto Pizi, až sa v nadmorskej výške 530 m napojí na cestu do obce Cornedo Vicentino, ktorou prechádza obcami Pellizzari a Duello až po križovatku s miestnou cestou do obcí Caliari, Stella, Savegnago a Ambrosi, prechádza okolo obce Grigio a potom sa opäť napojí na provinčnú cestu do obce Cornedo. V obci Cornedo sa napojí na štátnu diaľnicu 246, ktorú kopíruje takmer až po most Nori, potom sa stočí východným smerom na miestnu cestu, ktorá prechádza okolo obcí Colombara, Bastianci, Muzolon a Milani (nadmorská výška 547 m). Odtiaľ pokračuje pozdĺž poľnej cesty severovýchodným smerom až po obec Crestani (nadmorská výška 532 m). Potom vedie pozdĺž miestnej cesty do obcí Mieghi, Milani (nadmorská výška 626 m), Casare di Sopra, Casare di Sotto a Godeghe, až po miestnu cestu Monte di Malo – Monte Magrè, ktorou sa tiahne až po obec Monte Magrè. Odtiaľ vedie pozdĺž cesty do obce Magrè do nadmorskej výšky 294 m, pokračuje smerom na severozápad do nadmorskej výšky 218 m, prechádza pozdĺž cesty Valfreda až do obce Raga (nadmorská výška 414 m) a potom pokračuje po hranicu obcí Schio a Torrebelvicino, ktorou sa tiahne po bod s nadmorskou výškou 216 m. Odtiaľ vedie pozdĺž potoka Leogra až po most na štátnej diaľnici 46. Vedie pozdĺž štátnej diaľnice 46 smerom k provincii Poleo a pokračuje severovýchodne k dedinám Folgare (nadmorská výška 287 m), San Martino (273 m), Sessegolo (289 m) a Timonchio (226 m). Z dediny Timonchio pokračuje miestnou cestou okolo miest Murello, Grimola, Santorso (nadmorská výška 292 m) a Inderle na hranicu medzi mestami Santorso a Piovene Rocchette až po potok Astico a tiahne sa ním v smere proti prúdu do nadmorskej výšky 150 m. Odtiaľ vedie po miestnej ceste cez Scalzanella k obci Cogollo del Cengio, odkiaľ miestnou cestou vedie k obci Falon a následne Mosson (nadmorská výška 302 m) až do centra mesta Caltrano. Následne sa napája na provinčnú cestu Caltrano-Calvene, prechádza obcami Camisino a La Costa až do mesta Calvene, odkiaľ vedie miestnou cestou až do dedín Mortisa, Lore a Capitello delle Mare v rámci obce Lugo Vicentino (nadmorská výška 416 m). Odtiaľ prechádza pozdĺž hranice medzi obcami Salcedo a Lusiana až k dedine Ponte (nadmorská výška 493 m), kde sa daná hranica napája na provinčnú cestu Breganze-Lusiana. Pokračuje pozdĺž hranice medzi obcami až k dedine Laverda (nadmorská výška 229 m, 346 m, 410 m a 510 m) až po cestu vedúcu k dedine Crosara, ktorou sa tiahne až do jej centra. Odtiaľ pokračuje pozdĺž cesty Via Pianari až po dedinu Erta (nadmorská výška 456 m) a následne ide východne a klesá smerom k dedinám Capo di Sopra a Piazzette (263 m). Potom vedie provinčnou cestou z dediny Valle San Floriano do dedín Valrovina a Caluga (nadmorská výška 388 m) až k dedine Vallison (285 m) a odtiaľ vedie pozdĺž potoka Vallison k sútoku s riekou Brenta. Od sútoku potoka Vallison s riekou Brenta pokračuje hore tokom rieky Brenta až po most Campese. Prechádza dedinami Albertoni, Zanchetta Pove del Grappa a Rivagge a pokračuje severovýchodne pozdĺž hranice obce Pove del Grappa-Romano d'Ezzelino k dedine Signori (nadmorská výška 342 a 250 m). Dostane sa k štátnej diaľnici 141, po ktorej ide až k hraniciam provincie (nadmorská výška 236 a 217 m). Prechádza hranicou medzi provinciami Vincenza a Treviso až k hranici s provinicou Padova a pokračuje západne až k rieke Brenta. Vedie po rieke k dedinám San Michele, Scaldaferro a Bassanese na hranici s dedinou Sandrigo a následne pokračuje južne smerom k dedine Salvetti, kde sa napája na hranicu medzi obcami a pokračuje po nej severne až k dedine Rozzola. Ide pozdĺž miestnej cesty k dedine Povolaro popri Le Buse a centru mesta Dueville až k časti Villanova, kde sa napája na hranicu mesta Dueville a pokračuje po nej južne až k hranici dediny Villaverla pri potoku Timonchio. Odtiaľ ide po hranici obce Villaverla až k hranici obce Isola Vicentina. Pozdĺž hranice pokračuje južne a následne sa napojí na miestnu cestu, po ktorej ide až po dedinu Ponte, kde sa napojí na štátnu diaľnicu 46 a pokračuje až do mesta Vicenza.

7. **Muštové odrody**

Cabernet Franc N – Cabernet

Cabernet Sauvignon N – Cabernet

Chardonnay B

Garganega B

Manzoni Bianco B – Incrocio Manzoni 6.0.13 B

Merlot N

Moscato Bianco B – Moscato

Pinot Bianco B. – Pinot Blanc

Pinot Grigio

Pinot Nero N

Raboso Piave N. – Raboso

Raboso Veronese N. – Raboso

Riesling Italico B. – Riesling

Sauvignon B

8. **Description of the link(s)**

8.1. *„Vicenza" – všetky kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov*

Prírodné faktory:

Táto oblasť je osobitne vhodná pre vinohradníctvo vďaka svojej zemepisnej polohe, ktorá je charakteristická hrebeňmi vrchov na severe, ktoré ju chránia pred chladnými prúdmi vzduchu v zime, a kopcami Berici na juhu, ktoré zmierňujú prúdy teplého vzduchu z Pádskej nížiny. Oblasť Vicenza takisto ťaží z veľmi dobrej hydrografickej siete, ktorá je kľúčová pre rozvoj vinohradníctva, ako aj všetkých ostatných poľnohospodárskych činností.

Vďaka priaznivej polohe svahov sa vinohradnícka oblasť teší osobitnému podnebiu, ktoré charakterizujú mierne jari, stredne horúce letá a mierne jesene. Priemerná teplota v lete je 22,9 °C, pričom najvyššie teploty sa dosahujú v júli. Jeseň je charakteristická vysokými rozdielmi medzi dennými a nočnými teplotami. Prší najmä od apríla do septembra, pričom zrážky sú relatívne rovnomerne rozdelené.

Pokiaľ ide o geológiu, v oblasti výroby sa nachádzajú rôzne druhy substrátu, od prevažne sopečných čadičových pôd na západných kopcoch a na severe, až po sedimentárne morské vápencové pôdy najmä v stredných a južných častiach a na kopcoch Berici. Pri výbere odrôd, ktoré sa majú použiť, sa do úvahy berú vlastnosti pôdy, ktorá je vďaka sypkej štruktúre vo všeobecnosti dobre odvodnená. To umožňuje správny vývoj viniča, ktorý takto dosiahne generatívno-vegetatívnu rovnováhu, čo následne zaručuje kvalitu produkcie.

V čase zberu má hrozno priemerný obsah cukru a priemernú celkovú kyslosť, ktoré sa menia v závislosti od poveternostných podmienok počas obdobia zberu, ale vždy sú dostatočné na výrobu veľmi sviežich vín.

Historické a ľudské faktory:

Označenie CHOP „Vicenza" pochádza z roku 2000 a vzťahuje sa na rozsiahle územie tiahnuce sa od oblasti Berico na juhu mesta Vicenza až po podhorské oblasti v severovýchodnej časti provincie Vicenza. Moderné techniky a know-how v oblasti vinohradníctva majú korene v dlhoročnej tradícii výroby vína.

Modernému vinohradníctvu vydláždili cestu skúšky vykonané v experimentálnom stredisku v Conegliane, ako aj činnosti odbornej prípravy a šírenie nových vinohradníckych a enologických techník, o ktoré sa zaslúžili inštitúty Conegliano a San Michele all'Adige. Miestni vinohradníci k tomu zásadne prispeli zavedením postupov a metód obhospodarovania vinohradov, ako aj inovatívnymi technológiami v oblasti výroby vína, ktoré sú zamerané na dosiahnutie udržateľnosti v oblasti životného prostredia aj hospodárstva.

8.2. *„Vicenza“ – kategória vína*

Údaje o kvalite/vlastnostiach vína, ktoré v podstatnej miere súvisia so zemepisným prostredím

Biele vína rôznych druhov majú farbu v rozsahu od slamovožltej po zlatožltú, niekedy s odleskmi ružovej, ako v prípade Pinot Grigio.

Majú ľahkú a sviežu chuť s aromatickým profilom súvisiacim s odrodami viniča, z ktorých sú vyrobené (najmä Chardonnay, vína z radu Pinot, Sauvignon a miestne odrody, ako je Garganega). Vôňu bielych vín charakterizujú ovocné tóny, niekedy s nádychom bielych kvetov. Ich chuť je suchá a harmonická, niekedy s miernym nádychom kyslosti.

Hlavnými odrodami viniča používanými v červených vínach s CHOP „Vicenza“ je Cabernet a Merlot alebo miestna odroda Raboso. Vína majú rubínovočervenú farbu rôznej intenzity, niekedy s nádychom granátovej v prípade vyzretých vín. Ich vôňa je intenzívna s nádychom červeného bobuľového ovocia alebo dynamická v prípade vín Pinot Nero. Vo všeobecnosti sú červené vína svieže a majú nižšiu kyslosť, často sú však dobre štruktúrované, majú mierny obsah alkoholu a dobrú úroveň polyfenolov. Hornatý kraj s hlavne vápenatými pôdami poskytuje vínam najmä štruktúru, farbu a rôzne odrodové vlastnosti. Keď červené vína vyzrejú, majú tendenciu rozvinúť komplexné vône, trpkosť a dobrú úroveň tanínov.

Ružové vína sa vo všeobecnosti vyrábajú z tmavých odrôd viniča (najmä Merlot) a je pre ne charakteristická ružová farba, ktorej intenzita sa rôzni v závislosti od procesu výroby vína. Majú delikátnu a kvetinovú vôňu. Ich chuť je svieža a harmonická, suchá až stredne sladká, vo všeobecnosti s vyváženou kyslosťou a miernym obsahom alkoholu.

Farba vín Novello je svetločervená až rubínovočervená, niekedy s odleskmi purpurovej. Ich vôňa býva intenzívna, vínová s nápadnou prítomnosťou korenistých tónov typických pre karbonickú maceráciu. Ich chuť je okrúhla, jemná a lahodná.

Biele vína Passito majú slamovožltú až zlatožltú farbu, ktorá závisí od odrody viniča a použitej techniky. Aróma je jemná a výrazná s tónmi zhrozienkovateného hrozna. Chuť je harmonická a môže byť stredne sladká až sladká.

Príčinný vzťah medzi prvkami zemepisnej oblasti a kvalitou a vlastnosťami výrobku, ktoré v podstatnej miere súvisia so zemepisným prostredím

Špecifické vlastnosti vín „Vicenza“ v kategórii vína sú výsledkom pôdnych a klimatických podmienok v oblasti výroby v kombinácii s ľudskými faktormi, ktoré mali a naďalej majú vplyv na enologický potenciál hrozna a na technológie výroby vína.

Prostredie oblasti výroby sa vyznačuje miernymi jarami, ktoré umožňujú pučanie veľmi skorých odrôd, ako sú Chardonnay a Pinot, nie príliš horúcimi letami, vďaka čomu hrozno nedozrieva príliš skoro, ako aj miernymi jeseňami, vďaka ktorým môžu úplne dozrieť niektoré neskoré odrody, ako je Garganega, Cabernet Sauvignon a Raboso.

Rozdiely medzi dennými a nočnými teplotami majú silný vplyv na vytváranie určitých aromatických zložiek (terpénov), ktoré sú typické pre použité odrody, ako aj aromatických prekurzorov kvetinových tónov bielych a ružových vín, ktoré sú veľmi cenené. Tým sa vytvárajú typické organoleptické a chemické vlastnosti vín, ako aj ich niekedy intenzívny buket, suchá chuť, dobrá štruktúra a obsah alkoholu, ako aj mierna kyslosť.

Kľúčovým faktorom je v tomto prípade odbornosť vinohradníkov, pokiaľ ide o optimalizáciu obhospodarovania vinohradov, olistenie a ochranu krov, ktorí okrem iného zohľadňujú citlivosť strapcov hrozna odrôd Pinot.

Pre rôzne odrody viniča možno použiť rôzne techniky výroby vína a s cieľom vyzdvihnúť ich osobitné organoleptické vlastnosti sa hrozno jednotlivých odrôd vo všeobecnosti zbiera a spracúva na víno osobitne.

Napokon teplotné rozdiely medzi dňom a nocou a prúdy čerstvého vzduchu typické pre toto podnebie pomáhajú zachovať hrozno pri sušení v sušiarňach. Toto sušené hrozno tak má vysokú koncentráciu látok a je ideálne na výrobu vín Bianco Passito, ktorých farba sa líši v závislosti od odrody viniča a použitej techniky výroby vína.

8.3. *Kategórie „Vicenza“: akostné šumivé víno, akostné aromatické šumivé víno, perlivé víno*

Údaje o kvalite/vlastnostiach vína, ktoré v podstatnej miere súvisia so zemepisným prostredím

Vína „Vicenza“ v kategóriách akostné šumivé víno, akostné aromatické šumivé víno a perlivé víno majú vo všeobecnosti slamovožltú farbu rôznej intenzity, zatiaľ čo pre ružové perlivé vína sú charakteristické ružovkasté tóny.

Kvalita šumivých vín úzko súvisí s obmedzeným počtom odrôd viniča, z ktorého sa môžu vyrábať.

Šumivé vína majú jemnú, dlhotrvajúcu penu.

Vína Bianco Spumante majú ovocnú vôňu s nádychom jablka a broskyne alebo iného ovocia s bielou dužinou; ich vôňa je jemná s možnými tónmi bielych kvetov a orechov, čo je výsledkom fermentácie vo vinifikátore.

Víno Moscato Spumante sa vyrába z odrody viniča Moscato Giallo, ktorej aromatické tóny sú posilnené jemným procesom vyzrievania, ktorému prospieva subalpské podnebie. Jeho vôňa je intenzívna a má charakteristické muškátové tóny, ktoré sú pre danú odrodu typické.

Pre biele alebo ružové perlivé vína je charakteristická jemná sviežosť, čo súvisí s miernym uvoľňovaním oxidu uhličitého.

Šumivé aj perlivé vína majú harmonickú chuť so sviežimi tónmi a vyváženou kyslosťou. Pokiaľ ide o obsah cukru, vína „Vicenza“ Bianco Spumante a „Vicenza“ Moscato Spumante sú suché až sladké a vína „Vicenza“ Bianco Frizzante a „Vicenza“ Rosato Frizzante sú suché až polosuché.

Príčinný vzťah medzi prvkami zemepisnej oblasti a kvalitou a vlastnosťami výrobku, ktoré v podstatnej miere súvisia so zemepisným prostredím

Špecifické vlastnosti opísaných akostných šumivých, akostných aromatických šumivých a perlivých vín vyplývajú zo spoločného pôsobenia pôdnych a klimatických podmienok vo výrobnej oblasti a ľudských faktorov, ktoré v minulosti ovplyvňovali enologický potenciál hrozna a technológie spracovania a ovplyvňujú ich až dodnes.

Kvalita akostných šumivých, akostných aromatických šumivých a perlivých druhov vín závisí od dostupnosti surovín pochádzajúcich z oblastí pestovania viniča, ktoré majú správne kvalitatívne vlastnosti na výrobu týchto vín. Tieto kvalitatívne vlastnosti zahŕňajú najmä schopnosť hrozna zachovať vyrovnaný pomer cukru a kyslosti, čomu pomáhajú rozdielne denné a nočné teploty počas záverečnej fázy procesu dozrievania, čo dodáva vínam ich charakteristickú jemnú vôňu.

Kľúčový je prínos hospodárskych subjektov v podobe spôsobu obhospodarovania vinohradu od výberu podpníka až po metódu vedenia viniča a od starostlivosti o listy až po reguláciu zásob vody. Všetky tieto aspekty sú zásadné na získanie vhodného hrozna na cuvée, z ktorého sa v ďalšej fáze vyrobí akostné šumivé víno, akostné aromatické šumivé víno alebo perlivé víno s požadovanými organoleptickými vlastnosťami sviežosti a jemných arómy.

Toto hrozno sa zvyčajne oberá skôr ako hrozno určené na výrobu tichých vín, aby sa zaručila správna rovnováha medzi cukrami a kyslosťou potrebná na výrobu akostného šumivého vína. Víno sa zvyčajne vyrába z jednej odrody, pričom všetky ostatné zložky sa pridávajú vo fáze výroby cuvée.

Akostné šumivé, akostné aromatické šumivé a perlivé vína „Vicenza“ sú takisto výsledkom technologickej inovácie procesov fermentácie vo vinifikátore, ktoré pomohli zefektívniť proces transformácie kvasiniek a zlepšiť tak aromatický profil vyrobených vín a zvýšiť ich lahodnosť. To ďalej posilňuje organoleptickú jedinečnosť vín, najmä tým, že sa zvýrazní ich sviežosť a kvetinové tóny pochádzajúce najmä z hrozna, čo je odrazom skutočnosti, že miestna oblasť je ideálnym prostredím na výrobu vín „Vicenza“. Jedinečné a charakteristické vlastnosti akostného šumivého, akostného aromatického šumivého a perlivého vína z oblasti CHOP „Vicenza“ sú teda výsledkom rovnováhy kyslosti a pH, ktorá umocňuje príjemné arómy vín, a tým aj celkovú eleganciu vín, ktorá je konečným výsledkom vhodných procesov výroby vína.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Špecifické pravidlá balenia

Právny rámec:

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

doplňujúce požiadavky na označovanie

Opis podmienky:

dodatočné ustanovenia týkajúce sa nádob:

Na vína s CHOP „Vicenza“, ktoré sa uvádzajú na trh v nádobách s objemom maximálne päť litrov, sa musí použiť tradičná sklenená fľaša s korkovou zátkou alebo so skrutkovým uzáverom.

Pre objemy päť až 20 litrov možno používať alternatívne nádoby z iných materiálov, než je sklo, ktoré sa skladajú z obalu na víno z polyetylénového alebo polyesterového viacvrstvového plastu, uloženého v škatuli vyrobenej z kartónu alebo iného pevného materiálu.

Tieto alternatívne nádoby sa nemôžu používať pre druhy s označením Riserva.

Zátky používané pre šumivé vína musia zodpovedať platným právnym predpisom. Pri perlivých vínach možno použiť skrutkový uzáver.

Vína s označením CHOP „Vincenza“ druhu Riserva musia byť na trh uvádzané v sklenených fľašiach s objemom maximálne deväť litrov, uzatvorených korkovou zátkou. Nie je preto povolené používať demižóny.

Požiadavky na označovanie

Právny rámec:

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

doplňujúce požiadavky na označovanie

Opis podmienky:

V prípade druhov Pinot Grigio Rosato a Pinot Grigio Ramato sa môže použiť aj pojem „Rosé“.

ODKAZ NA ŠPECIFIKÁCIU VÝROBKU

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/21132