C/2024/6594

2024 10 30

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(C/2024/6594)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ([1]) 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Val d'Arno di Sopra / Valdarno di Sopra"

PDO-IT-A1497-AM02

Pranešimo data: 2024 m. liepos 31 d.

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. Naujų vyno rūšių įtraukimas ir parajonių išbraukimas

Įtrauktos naujos kategorijos, susijusios su kilmės vietos nuorodos vietovės tradicijomis ir istorija: „Orpicchio", „Trebbiano", „Malvasia Nera", „Canaiolo Nero", „Ciliegiolo", „Foglia Tonda" ir „Pugnitello".

Pridėjus rūšinį putojantį rožinį vyną, pirmenybė teikiama naudojamai kategorijai, o rūšinio putojančio baltojo vyno kategorija buvo išbraukta, nes ji nenaudojama.

Be to, siekiant pagerinti produkcijos kokybę, į rūšinius vynus įtraukta rūšis „Riserva", taip pat rožinio vyno rūšis, gaminama iš veislių „Sangiovese", „Cabernet Franc" arba „Pugnitello" vynuogių.

Taip pat atgaivintos raudonųjų ir baltųjų vėlyvojo derliaus vynų ir tradicinių vynų „Vin Santo" ir „Vin Santo Occhio di Pernice" gamybos tradicijos.

Tačiau ankstesni parajoniai buvo išbraukti, nes jie trukdė plėtoti kilmės vietos nuorodą.

Šis pakeitimas yra susijęs su visais produkto specifikacijos straipsniais ir šiais bendrojo dokumento skirsniais: „Vynų aprašymas", „Didžiausia išeiga", „Ryšys su geografine vietove" ir „Vyninių vynuogių veislės".

2. Vynuogių veislių derinio pakeitimas

Siekiant pagerinti tam tikrų vyno rūšių tipiškumą ir kokybę, atsižvelgiant į pirmųjų dešimties kilmės vietos nuorodos galiojimo metų patirtį, buvo pritaikytos leidžiamos vynuogių veislės.

Veislė „Trebbiano" įtraukta į vynuogių veislių baltajam vynui gaminti sąrašą dėl istorinių priežasčių, o veislė „Sauvignon" – dėl papildančių savybių.

Raudonajam vynui gaminti skirtos vynuogių veislės buvo iš dalies pakeistos išbraukus ankstesnius parajonius, kuriuose buvo naudojami du skirtingi vynuogių veislių deriniai.

Įtrauktos ir anksčiau neįtrauktų vyno rūšių vynuogių veislės.

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsniu.

3. Gamybos vietovės išplėtimas

Gamintojai paprašė, kad, atsižvelgiant į kilmės vietos nuorodos istoriją, gamybos vietovė būtų išplėsta ir apimtų 1716 m. Kozimo III de Medičio įsake nurodytą vietovę, nes jos dirvožemio ir klimato savybės yra tokios pačios.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 3 straipsniu ir bendrojo dokumento skirsniu „Nustatyta geografinė vietovė".

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

4. **Derliaus ir natūralios alkoholio koncentracijos tūrio procentais dalinis pakeitimas ir įtraukimas**

Standartizuotas didžiausias leistinas vynuogių derliaus kiekis iš hektaro yra 11 tonų, išskyrus gaminant vėlyvojo derliaus vynus ir vyną „Vin Santo“, kurių atveju didžiausias leistinas vynuogių derliaus kiekis yra 7,5 tonos iš hektaro.

Be to, dėl besitęsiančios klimato kaitos buvo pakoreguota arba nurodyta mažiausia natūrali alkoholio koncentracija.

Visais atvejais siekiama pagerinti gaminamo vyno kokybę.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 4 straipsniu ir bendrojo dokumento skirsniu „Didžiausia išeiga“.

5. **Vyno gamybos ir išleidimo vartoti taisyklės**

Siekiant palengvinti tikrinimo procesą ir sustiprinti tapatumą su vietove, panaikinta galimybė gaminti ir išpilstyti rūšinį putojantį vyną už kilmės vietos nuorodos vietovės ribų. Be to, siekiant užtikrinti produkto ir vietovės ryšį ir atsižvelgiant į klimato pokyčius, misos ir vynų sodrinti nebeleidžiama.

Reorganizavus vynus ir įtraukus kitas vyno rūšis, atnaujinta vynų, žymimų terminu „Riserva“, nuoroda ir nustatyti jų išleidimo į rinką terminai.

Rūšiniam putojančiam vynui nustatyti reikiami antrinės fermentacijos (pranc. *tirage*) terminai, kad būtų užtikrinta aukšta kokybė, atitinkanti visus specifikacijos reikalavimus.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsniu ir bendrojo dokumento skirsniu „Kitos sąlygos“.

6. **Vynų cheminių, fizinių ir juslinių savybių papildymas ir pakeitimai**

Siekiant atsižvelgti į naujai įtrauktas rūšis ir pateikti tikslesnius aprašymus, atnaujintos ir papildytos keleto vartojamų vyno rūšių savybės.

Tai taip pat leis tiksliau įvertinti vynus patvirtinimo etape.

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 6 straipsniu ir bendrojo dokumento skirsniu „Vyno (-ų) aprašymas“.

7. **Nuostata dėl rožinių vynų, vynų, žymimų terminu „Vigna“, ir platesnio geografinio pavadinimo naudojimo etiketėje**

Nuo šiol: terminas „rosé“ gali būti vartojamas tiek rūšiniam putojančiam vynui, tiek rožiniams vynams apibūdinti; terminu „Vigna“ žymimų vynų analitinės vertės turi būti tokios pačios kaip ir vynų, žymimų terminu „Riserva“; geografinis pavadinimas „Toskana“ gali būti naudojamas etiketėse su atitinkamomis nuorodomis.

Visais šiais pakeitimais siekiama suteikti daugiau aiškumo ir pagerinti vynų, kuriems taikoma ši nuoroda, kokybę ir konkurencingumą.

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 7 straipsniu.

8. **Išpilstymo į butelius nuostatos**

Talpyklų talpa yra laisvai pasirenkama, su sąlyga, kad jos yra leidžiamos. Metalinius kamštelius naudoti draudžiama.

Taip siekiama sudaryti sąlygas gamintojams neatsilikti nuo technologijų raidos ir vartotojų poreikių, kartu išlaikant suvokimą, kad vynai, kuriems suteikta ši nuoroda, yra aukštos kokybės.

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 8 straipsniu.

9. **Ryšio su aplinka aprašymo atnaujinimas**

Atsižvelgiant į naujai apibrėžtą vietovę ir įtraukus vietos vynuogių veisles bei siekiant patobulinti bendrą aprašymą A1 skirsnyje „Ryšiui svarbūs veiksniai“ ir A2 skirsnyje „Ryšiui svarbūs žmogiškieji veiksniai“, atlikti daliniai pakeitimai.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 9 straipsniu ir bendrojo dokumento skirsniu „Ryšys su geografine vietove“.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Produkto pavadinimas**

Val d'Arno di Sopra

Valdarno di Sopra

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22 – GĖRIMAI, SPIRITINIAI GĖRIMAI IR ACTAS

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant spirituotus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

4. **Vyno (-ų) aprašymas:**

1. baltasis vynas ir terminu „Riserva“ žymimas baltasis vynas, taip pat vynai, kurių pavadinimuose nurodytos vynuogių veislės „Chardonnay“, „Sauvignon“, „Malvasia Bianca Lunga“, „Orpicchio“ ir „Trebbiano“

GLAUSTAS APRAŠYMAS

— Spalva: įvairaus intensyvumo šiaudų geltonumo, vynui brėstant išryškėja aukso atspalviai;

— aromatas: švelnus ir subtilus, intensyvus ir gėlių, vaisinis, vynui brėstant įgauna minerališkų pokvapių;

— skonis: švelnus, subtilus, sausas, harmoningas, vynui brėstant švelnėja;

— mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11,50 proc.; nuoroda „Riserva“ ir „Vigna“ žymimų vynų – 12,50 proc.;

— mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: vynų „Chardonnay“ ir „Sauvignon“ – 18,00 g/l; vynų „Malvasia Bianca Lunga“, „Orpicchio“ ir „Trebbiano“ – 17 g/l; vynų „Chardonnay“ ir „Sauvignon“, žymimų terminais „Riserva“ arba „Vigna“, – 19,00 g/l; vynų „Malvasia Bianca Lunga“, „Orpicchio“ ir „Trebbiano“, žymimų terminais „Riserva“ arba „Vigna“, – 18 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): —

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): —

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): —

2. Rūšinis putojantis rožinis vynas

GLAUSTAS APRAŠYMAS

— Tradicinis metodas, naudojant tų pačių metų, kurie turi būti nurodyti etiketėje, derliaus vynuoges;

— puta: lengva ir ilgai išliekanti;

— Spalva: nuo rausvos iki įvairaus intensyvumo svogūno odelės spalvos;

— aromatas: subtilus mielių pokvapis, kartais vaisinis;

— skonis: gaivus, harmoningas, vidutiniškai sodrus;

— mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11,50 proc.;

— mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 18,00 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): —

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): —

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): —

3. Raudonasis vynas ir terminu „Riserva“ žymimas raudonasis vynas, taip pat vynai, kurių pavadinimuose nurodytos vynuogių veislės „Sangiovese“, „Cabernet Sauvignon“, „Cabernet Franc“, „Merlot“, „Syrah“, „Malvasia Nera“, „Canaiolo Nero“, „Ciliegiolo“, „Pinot Nero“, „Pugnitello“ ir „Foglia Tonda“

GLAUSTAS APRAŠYMAS

— Spalva: įvairaus intensyvumo rubino raudonumo; vynui brėstant gali atsirasti granato atspalvių;

— aromatas: iš veislių „Cabernet Sauvignon“, „Cabernet Franc“ ir „Merlot“ vynuogių pagamintų vynų – švelnus, vaisių, prieskonių aromatas, kuris vynui brėstant gali tapti dinamiškas, intensyvus, kompleksiškas; iš veislės „Sangiovese“ vynuogių pagamintų vynų – gėlių ir vaisių aromatas; iš veislės „Syrah“ vynuogių pagamintų vynų – raudonųjų uogų ir prieskonių aromatas;

— skonis: iš veislių „Cabernet Franc“ ir „Cabernet Sauvignon“ vynuogių pagamintų vynų – sausas, sodrus, harmoningas;

— mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 12,00 proc.; nuoroda „Riserva“ ir „Vigna“ žymimų vynų – 13,00 proc.;

— mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 21,00 visiems vynams; arba, terminu „Riserva“ ir „Vigna“ žymimų vynų atveju, – 25,00.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): —

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): —

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): —

4. Rožinis vynas, pagamintas iš veislių „Cabernet Franc“, „Pugnitello“ arba „Sangiovese“ vynuogių

GLAUSTAS APRAŠYMAS

— Spalva: nuo blyškios iki intensyvios rausvos;

— aromatas: švelnus, subtilus, vaisių;

— skonis: sausas, harmoningas, subtilus;

— mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11,50 proc.;

— mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 18,00 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): —

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): —

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): —

5. Vėlyvojo derliaus vynas

GLAUSTAS APRAŠYMAS

— Spalva: nuo intensyvios šiaudų geltonumo iki gintaro geltonumo ir tamsios terakotos raudonumo;

— aromatas: subtilus, intensyvus, dinamiškas;

— skonis: švelnus, saldus, harmoningas, aiškiai išbaigtas;

— mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 15,00 proc.;

— mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 20,0 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): —

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): —

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): —

6. „Vin Santo“

GLAUSTAS APRAŠYMAS

— Spalva: nuo intensyvios šiaudų geltonumo ir auksinės iki intensyvios gintaro;

— aromatas: dinamiškas, intensyvus;

— skonis: nuo sauso iki labai saldaus.

Nefiltruoti vynai gali būti šiek tiek drumsti;

— mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 16,00 proc.;

— mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 23 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): —

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 45

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): —.

7. „Vin Santo Occhio di Pernice“

GLAUSTAS APRAŠYMAS

— Spalva: nuo tamsios čerpių raudonumo ar intensyvios rausvos iki blyškiai rausvos;

— aromatas: dinamiškas, intensyvus;

— skonis: saldus, švelnus, malonus ir išbaigtas.

Nefiltruoti vynai gali būti šiek tiek drumsti;

— mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 16,00 proc.;

— mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 26,0 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): —

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 45

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): —.

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

—

5.2. *Didžiausia išeiga*

1. „Valdarno di Sopra“: baltasis vynas, įskaitant terminu „Riserva“ žymimus baltuosius vynus, putojantis rožinis vynas, raudonasis vynas, įskaitant terminu „Riserva“ žymimus raudonuosius vynus, vynai, įskaitant terminu „Riserva“ žymimus vynus, pagaminti iš šių veislių vynuogių: „Malvasia Lunga Bianca“, „Orpicchio“, „Sauvignon“ ir „Trebbiano“

11 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

2. „Valdarno di Sopra“: baltasis vynas, įskaitant terminu „Riserva“ žymimus baltuosius vynus, putojantis rožinis vynas, raudonasis vynas, įskaitant terminu „Riserva“ žymimus raudonuosius vynus, vynai, įskaitant terminu „Riserva“ žymimus vynus, pagaminti iš šių veislių vynuogių: „Chardonnay“, „Malvasia Lunga Bianca“, „Orpicchio“, „Sauvignon“ ir „Trebbiano“ (su terminu „Vigna“)

   9 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

3. „Cabernet Franc“, įskaitant terminu „Riserva“ žymimus vynus ir rožinius vynus, „Cabernet Sauvignon“, įskaitant terminu „Riserva“ žymimus vynus, „Canaiolo Nero“, įskaitant terminu „Riserva“ žymimus vynus, „Ciliegiolo“, įskaitant terminu „Riserva“ žymimus vynus, „Foglia Tonda“, įskaitant terminu „Riserva“ žymimus vynus, ir „Malvasia Nera“, įskaitant terminu „Riserva“ žymimus vynus

   11 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

4. „Cabernet Franc“, įskaitant terminu „Riserva“ žymimus vynus ir rožinius vynus, „Cabernet Sauvignon“, įskaitant terminu „Riserva“ žymimus vynus, „Canaiolo Nero“, įskaitant terminu „Riserva“ žymimus vynus, „Ciliegiolo“, įskaitant terminu „Riserva“ žymimus vynus, „Foglia Tonda“, įskaitant terminu „Riserva“ žymimus vynus, ir „Malvasia Nera“, įskaitant terminu „Riserva“ žymimus vynus (su terminu „Vigna“)

   9 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

5. „Merlot“, įskaitant terminu „Riserva“ žymimus vynus, „Pinot Nero“, įskaitant terminu „Riserva“ žymimus vynus, „Pugnitello“, įskaitant terminu „Riserva“ žymimus vynus ir rožinius vynus, ir „Syrah“, įskaitant terminu „Riserva“ žymimus vynus

   11 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

6. „Merlot“, įskaitant terminu „Riserva“ žymimus vynus, „Pinot Nero“, įskaitant terminu „Riserva“ žymimus vynus, „Pugnitello“, įskaitant terminu „Riserva“ žymimus vynus ir rožinius vynus, ir „Syrah“, įskaitant terminu „Riserva“ žymimus vynus (su terminu „Vigna“)

   9 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

7. „Val d’Arno di Sopra Vin Santo“, „Vin Santo Occhio di Pernice“

   7 500 kilogramų vynuogių iš hektaro

8. Vėlyvojo derliaus vynas „Val d’Arno di Sopra“

   7 500 kilogramų vynuogių iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Gamybos vietovė yra Toskanos regione ir apima visą teritoriją, kurią sudaro šios savivaldybės: Kavrilja, Montevarkis, Bučinė, Čivitela in Val di Čiana, Kastelfranko Pjandiskas, Teranuova Bračolinis, Loro Čiufena, San Džovani Valdarnas, Kastiljon Fibokis, Laterina Perdžine Valdarnas ir Areco provincijos dalis, esanti tarp Čivitelos, Laterina Perdžine Valdarno ir Kastiljon Fibokio komunų ribų, bei kairysis Maestro dela Kjana kanalo ir Arno upės krantas iki ribos su Kapolonos komuna Areco provincijoje bei visa Florencijos provincijoje esančių Filjine e Inčisa Valdarno, Redželo ir Rinjano sul’Arno komunų teritorija.

7. **Vyninių vynuogių veislės**

„Cabernet Franc N“ – „Cabernetnet“

„Cabernet sauvignon N“ – „Cabernet“

„Canaiolo Nero N“ – „Canaiolo“

„Chardonnay B“

„Ciliegiolo N“

„Foglia Tonda N“

„Malvasia Nera di Brindisi N“ – „Malvasia Nera di Lecce N“

„Malvasia Nera di Lecce N“ – „Malvasia Nera di Brindisi N“

„Malvasia Bianca Lunga B“ – „Malvasia“

„Merlot N“

„Orpicchio B“

„Pinot Nero N“ – „Pinot“

„Pugnitello N“

„Sangiovese N“

„Sauvignon B“

„Syrah N“

„Trebbiano Toscano B“ – „Trebbiano“

8. **Ryšio (-ių) su geografine vietove aprašymas**

„VALDARNO / VAL D'ARNO DI SOPRA“

Ši vietovė pasižymi specifinėmis reljefo ir klimato ypatybėmis, kurios kartu su žmogaus veikla sudaro sąlygas gaminti aukštos kokybės vynus.

Seniau etruskų pasodintų vynuogynų pakraščiuose vis dar galima pamatyti romėnų kelių žymes, taip pat viduramžių sauso akmens terasas, įrengtas palei piligrimų kelius į Romą.

1716 m. Kozimo III de Medičio įsake Val d'Arnas paminėtas kaip rūšinio vyno gamybos vietovė. Po miltligės laikotarpio buvo pradėta eksperimentuoti su kitomis ir naujomis vynuogių veislėmis. Nuo XX a. aštuntojo dešimtmečio gaminami vynai, kurie dėl savo aukštos kokybės garsėja tarptautiniu mastu. Tokia yra šios nuorodos kilmė.

9. Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)

Pateikimas rinkai

Teisinis pagrindas:

nacionalinės teisės aktai.

Papildomos sąlygos rūšis:

papildomos nuostatos dėl ženklinimo.

Sąlygos aprašymas:

— baltasis vynas ir terminu „Riserva“ žymimas baltasis vynas, taip pat vynai, kurių pavadinimuose nurodytos vynuogių veislės „Chardonnay“, „Sauvignon“, „Malvasia Bianca Lunga“, „Orpicchio“ ir „Trebbiano“: ne anksčiau kaip metų, einančių po metų, kuriais buvo nuimtas vynuogių derlius, vasario 1 d. Terminu „Riserva“ žymimų vynų atveju – ne anksčiau kaip po 12-os mėnesių nuo vynuogių derliaus nuėmimo, iš kurių ne mažiau kaip šešis mėnesius vynas brandinamas statinėse ir tris mėnesius – buteliuose.

— Rūšinis putojantis rožinis vynas: brandinamas ne trumpiau kaip 48 mėnesius nuo išpilstymo į butelius dienos.

— Raudonasis vynas ir terminu „Riserva“ žymimas raudonasis vynas, taip pat vynai, kurių pavadinimuose nurodytos vynuogių veislės „Sangiovese“, „Cabernet Sauvignon“, „Cabernet Franc“, „Merlot“, „Syrah“, „Malvasia Nera“, „Canaiolo Nero“, „Ciliegiolo“, „Pinot Nero“, „Pugnitello“ ir „Foglia Tonda“: ne anksčiau kaip metų, einančių po metų, kuriais buvo nuimtas vynuogių derlius, kovo 31 d. Terminu „Riserva“ žymimų vynų atveju – ne anksčiau kaip po 24 mėnesių nuo vynuogių derliaus nuėmimo, iš kurių ne mažiau kaip 12 mėnesių vynas brandinamas statinėse ir tris mėnesius – buteliuose.

— Rožinis vynas, pagamintas iš veislių „Cabernet Franc“, „Pugnitello“ arba „Sangiovese“ vynuogių: ne anksčiau kaip metų, einančių po metų, kuriais buvo nuimtas vynuogių derlius, vasario 1 d.

— Vėlyvojo derliaus vynai: ne anksčiau kaip metų, einančių po metų, kuriais buvo nuimtas vynuogių derlius, lapkričio 1 d.

— Vynas „Vin Santo“: ne anksčiau kaip po brandinimo medinėse statinėse, vadinamose *caratelli*, kurių talpa neviršija 225 litrų. Laikoma, kad brandinimas baigtas ketvirtųjų metų po derliaus nuėmimo lapkričio 1 d.

— Vynas „Vin Santo Occhio di Pernice“: ne anksčiau kaip po brandinimo medinėse statinėse, vadinamose *caratelli*, kurių talpa neviršija 225 litrų. Laikoma, kad brandinimas baigtas ketvirtųjų metų po derliaus nuėmimo lapkričio 1 d.

Nuoroda į produkto specifikaciją

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/21633