C/2024/6594

30.10.2024.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(C/2024/6594)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 [1] 17. panta 5. punktu.

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Val d’Arno di Sopra / Valdarno di Sopra”

PDO-IT-A1497-AM02

Paziņojuma datums: 2024. gada 31. jūlijs

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. Jaunu vīna veidu pievienošana un apakšapgabalu svītrošana

Pievienotas jaunas kategorijas, kas saistītas ar tā apgabala tradīcijām un vēsturi, kurā ražo ar cilmes vietas nosaukumu apzīmēto produktu, proti, no šķirnēm “Orpicchio”, “Trebbiano”, “Malvasia Nera”, “Canaiolo Nero”, “Ciliegiolo”, “Foglia Tonda” un “Pugnitello” iegūta vīna kategorijas.

Pievienojot kvalitatīvu dzirkstošo sārtvīnu, priekšroka tiek dota izmantotai kategorijai, savukārt kvalitatīva dzirkstošā baltvīna kategorija tiek svītrota, jo tā netiek izmantota.

Turklāt, lai uzlabotu produkcijas kvalitāti, attiecībā uz vienšķirnes vīniem ir pievienots *Riserva* veids un attiecībā uz vienšķirnes vīniem, kuri gatavoti no “Sangiovese”, “Cabernet Franc” vai “Pugnitello” šķirnes vīnogām, – sārtvīna veids.

Atjaunotas arī vēlīnās ražas sarkanvīnu un baltvīnu, kā arī tradicionālo vīnu *Vin Santo* un *Vin Santo Occhio di Pernice* ražošanas tradīcijas.

Tomēr ir svītroti iepriekš norādītie apakšapgabali, jo to norādīšana kavēja cilmes vietas nosaukuma attīstību.

Šis grozījums attiecas uz visiem produkta specifikācijas punktiem un šādām vienotā dokumenta iedaļām: “Vīnu apraksts”, “Maksimālais ražas iznākums”, “Saiknes vai saikņu apraksts” un “Vīna vīnogu šķirnes”.

2. Grozījums vīnogu šķirņu sarakstā

Lai uzlabotu dažu veidu vīnu tipiskumu un kvalitāti, atļauto vīnogu šķirņu saraksts ir pielāgots, pamatojoties uz pieredzi, kas gūta pirmajos desmit cilmes vietas nosaukuma pastāvēšanas gados.

Šķirne “Trebbiano” ir iekļauta baltvīna vīnogu šķirņu vidū vēsturisku iemeslu dēļ, bet šķirne “Sauvignon” – savu papildinošo īpašību dēļ.

Sarkanvīna vīnogu šķirņu saraksts ir grozīts pēc to iepriekš norādīto apakšapgabalu svītrošanas, kuros tika izmantotas divas dažādas vīnogu šķirņu kombinācijas.

Pievienotas arī vīnogu šķirnes, kas izmantojamas iepriekš neiekļautajiem vīna veidiem.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punktu.

3. Ražošanas apgabala paplašināšana

Ražotāji lūdza paplašināt ražošanas apgabalu atbilstīgi cilmes vietas nosaukuma vēsturei, iekļaujot tajā apgabalu, kas minēts *Cosimo* III *de’ Medici* 1716. gada ediktā, un ņemot vērā vienādās augsnes un klimata īpašības.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 3. punktu un vienotā dokumenta iedaļu “Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals”.

[1] OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

4. **Grozījums attiecībā uz ražas iznākumu un dabisko spirta tilpumkoncentrāciju un to iekļaušana**

Maksimālā vīnogu raža no hektāra ir standartizēta, nosakot, ka tā ir 11 tonnu no hektāra, izņemot vēlīnas ražas vīnus un *Vin Santo* vīnus, kuriem izmantojamās maksimālās ražas apjoms ir 7,5 tonnas no hektāra.

Turklāt ilglaicīgu klimata pārmaiņu dēļ ir koriģēta vai norādīta minimālā dabiskā spirta koncentrācija.

Mērķis visos gadījumos ir uzlabot ražotā vīna kvalitāti.

Šis grozījums attiecas uz specifikācijas 4. punktu un vienotā dokumenta iedaļu "Maksimālais ražas iznākums".

5. **Noteikumi par vīndarību un nodošanu patēriņam**

Lai atvieglotu kvalitatīva dzirkstošā vīna pārbaudes procesu un stiprinātu tā identificēšanu ar apgabalu, ir svītrota iespēja to ražot un pildīt pudelēs ārpus apgabala, kurā ražo ar cilmes vietas nosaukumu apzīmēto produktu. Turklāt, lai garantētu saikni starp produktu un apgabalu un ņemot vērā klimata pārmaiņas, vairs nebūs atļauta misas un vīnu bagātināšana.

Pēc reorganizācijas un papildu vīna veidu pievienošanas ir atjaunināta informācija par vīniem ar apzīmējumu *Riserva*, nosakot laiku to laišanai tirgū.

Noteikts laiks, kas jāievēro attiecībā uz kvalitatīva dzirkstošā vīna *tirage* (otrējas rūgšanas izraisīšanu), lai garantētu augstu kvalitāti saskaņā ar visām specifikācijas prasībām.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punktu un vienotā dokumenta iedaļu par papildu nosacījumiem.

6. **Papildinājumi un grozījumi vīnu ķīmiskajās, fizikālajās un organoleptiskajās īpašībās**

Lai ņemtu vērā pievienotos jaunos veidus un sniegtu precīzākus aprakstus, ir atjauninātas un pievienotas patēriņam nodoto dažādo veidu vīna īpašības.

Tas arī ļaus precīzāk novērtēt vīnus apstiprināšanas posmā.

Šis grozījums attiecas uz specifikācijas 6. punktu un vienotā dokumenta iedaļu "Vīnu apraksts".

7. **Noteikums attiecībā uz sārtvīniem, vīniem ar apzīmējumu Vigna un plašāka ģeogrāfiskā apgabala nosaukuma norādīšanu etiķetē**

Turpmāk: vārdu "rosé" var izmantot gan kvalitatīvam dzirkstošajam vīnam, gan sārtvīniem; vīniem ar apzīmējumu *Vigna* jābūt tādām pašām analītiskajām vērtībām kā vīniem ar apzīmējumu *Riserva*; etiķetēs var izmantot ģeogrāfisko nosaukumu *Toscana* ar attiecīgajām norādēm.

Visu uzskaitīto grozījumu mērķis ir panākt lielāku skaidrību un uzlabot ar šo cilmes vietas nosaukumu apzīmēto vīnu kvalitāti un konkurētspēju.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 7. punktu.

8. **Noteikumi par pildīšanu pudelēs**

Ja vien izmantotie trauki ir atļauti, to tilpumu var brīvi izvēlēties. Aizliegta kroņkorķu izmantošana.

Mērķis ir nodrošināt, lai ražotāji varētu sekot līdzi tehnoloģiju attīstībai un patērētāju pieprasījumam, vienlaikus saglabājot izpratni par vīnu ar šo nosaukumu augsto kvalitāti.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punktu.

9. **Atjauninājums aprakstā par saikni ar vidi**

Veikti daļēji pielāgojumi, ņemot vērā no jauna noteikto apgabalu un vietējo vīnogu šķirņu iekļaušanu, kā arī nolūkā uzlabot vispārīgo aprakstu A.1) punktā "Saiknei būtiskie faktori" un A.2) punktā "Saiknei būtiskie cilvēkfaktori".

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 9. punktu un vienotā dokumenta iedaļu par saikni ar ģeogrāfisko apgabalu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Produkta nosaukums**

Val d'Arno di Sopra

Valdarno di Sopra

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 – svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīnu apraksts**

1. Baltvīns un baltvīns ar apzīmējumu Riserva, arī ar norādītu vīnogu šķirni "Chardonnay", "Sauvignon", "Malvasia Bianca Lunga", "Orpicchio" un "Trebbiano"

ĪSS APRAKSTS

— Krāsa: dažādas intensitātes salmdzeltena ar zeltainām nokrāsām, kas izturēšanas laikā kļūst izteiktākas.

— Smarža: izsmalcināta un maiga, intensīva un ziedaina, augļaina, izturēšanas laikā smaržā veidojas minerālu notis.

— Garša: izsmalcināta, maiga, sausa, harmoniska, izturēšanas laikā kļūst mīkstāka.

— Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,50 % vai 12,50 % vīniem ar apzīmējumu *Riserva* un vīniem ar apzīmējumu *Vigna*.

— Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 18,00 grami uz litru vīniem, kas gatavoti no "Chardonnay" un "Sauvignon" šķirnes vīnogām; 17 grami uz litru vīniem, kas gatavoti no "Malvasia Bianca Lunga", "Orpicchio" un "Trebbiano" šķirnes vīnogām; 19,00 grami uz litru vīniem, kas gatavoti no "Chardonnay" un "Sauvignon" šķirnes vīnogām, ar apzīmējumu *Riserva* vai *Vigna*; 18 grami uz litru vīniem, kas gatavoti no "Malvasia Bianca Lunga", "Orpicchio" un "Trebbiano" šķirnes vīnogām, ar apzīmējumu *Riserva* vai *Vigna*.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

2. Kvalitatīvs dzirkstošais sārtvīns

ĪSS APRAKSTS

— Ražots, izmantojot tradicionālo metodi, no vienas ražas vīnogām, kura jānorāda etiķetē.

— Putas: smalkas un noturīgas.

— Krāsa: no sārtas līdz sīpolmizas krāsai, ar dažādām niansēm.

— Smarža: ar maigu rauga niansi, dažkārt augļaina.

— Garša: dzīvīga, harmoniska, vidēji miesīga.

— Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,50 %.

— Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 18,00 grami uz litru.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

3. Sarkanvīns un sarkanvīns ar apzīmējumu Riserva, arī norādītu vīnogu šķirni "Sangiovese", "Cabernet Sauvignon", "Cabernet Franc", "Merlot", "Syrah", "Malvasia Nera", "Canaiolo Nero", "Ciliegiolo", "Pinot Nero", "Pugnitello" un "Foglia Tonda"

ĪSS APRAKSTS

— Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana; izturēšanas laikā var veidoties granātsarkanas nokrāsas.

— Smarža: no "Cabernet Sauvignon", "Cabernet Franc" un "Merlot" šķirnes vīnogām gatavotajiem vīniem – izsmalcināta, augļaina, pikanta, izturēšanas laikā var kļūt dinamiska, intensīva, sarežģīta, no "Sangiovese" šķirnes vīnogām gatavotajiem vīniem – ziedaina un augļaina, no "Syrah" šķirnes vīnogām gatavotajiem vīniem – sarkano ogu un garšvielu smarža.

— Garša: no "Cabernet Franc" un "Cabernet Sauvignon" šķirnes vīnogām gatavotiem vīniem – sausa, pilnestīga, harmoniska.

— Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12,00 % vai 13,00 % vīniem ar apzīmējumu *Riserva* un vīniem ar apzīmējumu *Vigna*.

— Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 21,00 grami uz litru visiem vīniem, 25,00 grami uz litru vīniem ar apzīmējumu *Riserva* vai *Vigna*.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

4. Sārtvīni, kas gatavoti no “Cabernet Franc”, “Pugnitello” vai “Sangiovese” šķirnes vīnogām

ĪSS APRAKSTS

— Krāsa: no bāli sārtas līdz intensīvi sārtai.

— Smarža: izsmalcināta, maiga, augļaina.

— Garša: sausa, harmoniska, maiga.

— Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,50 %.

— Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 18,00 grami uz litru.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

5. Vēlīnas ražas vīni

ĪSS APRAKSTS

— Krāsa: no intensīvi salmdzeltenas un dzintaraini dzeltenas līdz tumšai terakotas krāsai.

— Smarža: maiga, intensīva, dinamiska.

— Garša: samtaina, salda, harmoniska, izteikti noapaļota.

— Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 15,00 %.

— Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 20,0 grami uz litru.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

6. Vin Santo

ĪSS APRAKSTS

— Krāsa: no intensīvi salmdzeltenas un zeltainas līdz intensīvai dzintara krāsai.

— Smarža: dinamiska, intensīva.

— Garša: no sausas līdz ļoti saldai.

Visiem nefiltrētajiem vīniem ir pieļaujams neliels duļķainums.

— Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 16,00 %.

— Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 23 grami uz litru.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 45

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

7. Vin Santo Occhio di Pernice

ĪSS APRAKSTS

— Krāsa: no tumšas terakotas krāsas līdz intensīvi vai bāli sārtai.

— Smarža: dinamiska, intensīva.

— Garša: salda, samtaina, mīksta un noapaļota.

Visiem nefiltrētajiem vīniem ir pieļaujams neliels duļķainums.

— Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 16,00 %.

— Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 26,0 grami uz litru.

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 45

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

—

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1. "Valdarno di Sopra": baltvīni, arī ar apzīmējumu *Riserva*, dzirkstošie sārtvīni, sarkanvīni, arī ar apzīmējumu *Riserva*, un vīni, kas gatavoti no šādu šķirņu vīnogām, arī ar apzīmējumu *Riserva*: "Malvasia Lunga Bianca", "Orpicchio", "Sauvignon" un "Trebbiano"

11 000 kg vīnogu no hektāra

2. "Valdarno di Sopra": baltvīni, arī ar apzīmējumu *Riserva*, dzirkstošie sārtvīni, sarkanvīni, arī ar apzīmējumu *Riserva*, un vīni, kas gatavoti no šādu šķirņu vīnogām, arī ar apzīmējumu *Riserva*: "Chardonnay", "Malvasia Lunga Bianca", "Orpicchio", "Sauvignon" un "Trebbiano" – ar apzīmējumu *Vigna*

   9 000 kg vīnogu no hektāra

3. "Cabernet Franc" šķirnes vīnogu vīni, arī ar apzīmējumu *Riserva* un sārtvīni, "Cabernet Sauvignon" šķirnes vīnogu vīni, arī ar apzīmējumu *Riserva*, "Canaiolo Nero" šķirnes vīnogu vīni, arī ar apzīmējumu *Riserva*, "Ciliegiolo" šķirnes vīnogu vīni, arī ar apzīmējumu *Riserva*, "Foglia Tonda" šķirnes vīnogu vīni, arī ar apzīmējumu *Riserva*, un "Malvasia Nera" šķirnes vīnogu vīni, arī ar apzīmējumu *Riserva*

   11 000 kg vīnogu no hektāra

4. "Cabernet Franc" šķirnes vīnogu vīni, arī ar apzīmējumu *Riserva* un sārtvīni, "Cabernet Sauvignon" šķirnes vīnogu vīni, arī ar apzīmējumu *Riserva*, "Canaiolo Nero" šķirnes vīnogu vīni, arī ar apzīmējumu *Riserva*, "Ciliegiolo" šķirnes vīnogu vīni, arī ar apzīmējumu *Riserva*, "Foglia Tonda" šķirnes vīnogu vīni, arī ar apzīmējumu *Riserva*, un "Malvasia Nera" šķirnes vīnogu vīni, arī ar apzīmējumu *Riserva* – ar apzīmējumu *Vigna*

   9 000 kg vīnogu no hektāra

5. "Merlot" šķirnes vīnogu vīni, arī vīni ar apzīmējumu *Riserva*, "Pinot Nero" šķirnes vīnogu vīni, arī ar apzīmējumu *Riserva*, "Pugnitello" šķirnes vīnogu vīni, arī ar apzīmējumu *Riserva* un sārtvīni, un "Syrah" šķirnes vīnogu vīni, arī ar apzīmējumu *Riserva*

   11 000 kg vīnogu no hektāra

6. "Merlot" šķirnes vīnogu vīni, arī vīni ar apzīmējumu *Riserva*, "Pinot Nero" šķirnes vīnogu vīni, arī ar apzīmējumu *Riserva*, "Pugnitello" šķirnes vīnogu vīni, arī ar apzīmējumu *Riserva* un sārtvīni, un "Syrah" šķirnes vīnogu vīni, arī ar apzīmējumu *Riserva* – ar apzīmējumu *Vigna*

   9 000 kg vīnogu no hektāra

7. "Val d'Arno di Sopra" *Vin Santo, Vin Santo Occhio di Pernice*

   7 500 kg vīnogu no hektāra

8. "Val d'Arno di Sopra" vēlīnas ražas vīni

   7 500 kg vīnogu no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Ražošanas apgabals atrodas Toskānas reģionā un, konkrēti, ietver *Cavriglia, Montevarchi, Bucine, Civitella in Val di Chiana, Castelfranco-Piandiscò, Terranuova Bracciolini, Loro Ciuffenna, San Giovanni Valdarno, Castiglion Fibocchi* un *Laterina-Pergine Valdarno* pašvaldības visu teritoriju un daļu *Arezzo* pašvaldības teritorijas, kas atrodas starp *Civitella, Laterina-Pergine Valdarno* un *Castiglion Fibocchi* pašvaldību teritorijas robežām, *Maestro della Chiana* kanāla kreiso krastu un *Arno* upi un plešas līdz robežai ar *Capolona* pašvaldības teritoriju, Areco provincē, kā arī *Figline e Incisa Valdarno, Reggello* un *Rignano sull'Arno* pašvaldības visu teritoriju Florences provincē.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

"Cabernet Franc N" – "Cabernet"

"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. **Saiknes vai saikņu apraksts**

"VALDARNO / VAL D'ARNO DI SOPRA"

Apgabalam raksturīgas specifiskas reljefa un klimata iezīmes, kas apvienojumā ar cilvēka darbībām nodrošina augstas kvalitātes vīnus.

Etrusku stādīto vīndārzu malās joprojām redzamas romiešu ceļu aprises, un gar svētceļnieku ceļiem uz Romu stiepjas viduslaiku sausā krāvuma akmens terases.

Cosimo III *de' Medici* 1716. gada ediktā *Val d'Arno* apgabals ir minēts kā kvalitatīva vīna ražošanas apgabals. Pēc miltrasas perioda tika plaši eksperimentēts ar citām un jaunām vīnogulāju šķirnēm. Kopš 20. gs. 70. gadiem ir ražoti vīni, kas ir starptautiski pazīstami to izcilības dēļ. Tā radās cilmes vietas nosaukums.

9. Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)

Laišana tirgū

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts

— Baltvīns un baltvīns ar apzīmējumu *Riserva*, arī ar norādītu vīnogu šķirni "Chardonnay", "Sauvignon", "Malvasia Bianca Lunga", "Orpicchio" un "Trebbiano": ne agrāk kā nākamā gada 1. februārī pēc gada, kurā novāktas vīnogas. Vīns ar apzīmējumu *Riserva*: ne agrāk kā 12 mēnešus pēc vīnogu novākšanas, no kuriem vīns vismaz 6 mēnešus turēts mucā un 3 mēnešus – pudelē.

— Kvalitatīvs dzirkstošais sārtvīns: jānogatavina vismaz 48 mēnešus no *tirage* dienas.

— Sarkanvīns un sarkanvīns ar apzīmējumu *Riserva*, arī norādītu vīnogu šķirni "Sangiovese", "Cabernet Sauvignon", "Cabernet Franc", "Merlot", "Syrah", "Malvasia Nera", "Canaiolo Nero", "Ciliegiolo", "Pinot Nero", "Pugnitello" un "Foglia Tonda": ne agrāk kā nākamā gada 31. martā pēc gada, kurā novāktas vīnogas. Vīns ar apzīmējumu *Riserva*: ne agrāk kā 24 mēnešus pēc vīnogu novākšanas perioda beigām, no kuriem vīns 12 mēnešus turēts mucā un 3 mēnešus – pudelē.

— Sārtvīni, kas gatavoti no "Cabernet Franc", "Pugnitello" vai "Sangiovese" šķirnes vīnogām: ne agrāk kā nākamā gada 1. februārī pēc gada, kurā novāktas vīnogas.

— Vēlīnās ražas vīni: ne agrāk kā nākamā gada 1. novembrī pēc gada, kurā novāktas vīnogas.

— *Vin Santo*: pēc izturēšanas koka mucās, kuras dēvē par *caratelli* un kuru tilpums nepārsniedz 225 litrus. Uzskata, ka izturēšana ir pabeigta ceturtā gada 1. novembrī pēc ražas novākšanas.

— *Vin Santo Occhio di Pernice*: pēc izturēšanas koka mucās, kuras dēvē par *caratelli* un kuru tilpums nepārsniedz 225 litrus. Uzskata, ka izturēšana ir pabeigta ceturtā gada 1. novembrī pēc ražas novākšanas.

Saite uz produkta specifikāciju

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