

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína podle čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2025/1718)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Alto Adige / dell’Alto Adige / Südtirol / Südtiroler“**PDO-IT-A0293-AM03****Datum oznámení: 18.12.2024****POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY****1. Specifikace jakostního šumivého vína pro všechny typy „Spumante“ Alto Adige uvedené ve specifikaci výrobku**

Výslovně se uvádí, že typ šumivé víno musí vždy splňovat vlastnosti jakostního šumivého vína stanovené v nařízení (EU) č. 1308/2013 (příloha VII – část 2 – bod 5).

Tato změna je pouze formální a poskytuje vysvětlení vzhledem k tomu, že minimální obsah alkoholu pro různé typy, který byl stanoven již v předchozí specifikaci, odpovídal jakostnímu šumivému vínu.

Odůvodnění:

Důvodem změny je ve specifikaci výslovně uvést typ jakostní šumivé víno zavedený nařízením (EU) č. 1308/2013.

Tato změna se týká článku 1 specifikace výrobku a nemění jednotný dokument, který již zahrnuje druh 5. Jakostní šumivé víno.

2. Zavedení typu „Rosato“ pro Alto Adige Spumante Pinot nero

Pro víno Alto Adige Spumante Pinot Nero se zavádí typ „Rosato“.

Odůvodnění:

Důvodem změny je skutečnost, že víno Rosato je mimořádně důležitým typem a možnost jeho uplatnění pro typ Alto Adige Spumante Pinot nero je součástí dynamických strategií zhodnocení uvedeného označení.

Tato změna se týká článku 1 specifikace výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu (Popis vína (vín)).

3. Upřesnění, že typ „Alto Adige Bianco“ musí být používán bez uvedení moštové odrůdy

Výslovně se upřesňuje, že u typu Alto Adige Bianco, v němčině „Weiss“, včetně Passito nebo Vendemmia tardiva nebo Riserva, se moštová odrůda neuvádí.

Odůvodnění:

Důvodem změny je zjednodušení specifikace.

Tato změna se týká článku 1 specifikace výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu (Popis vína (vín)).

⁽¹⁾ Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Zařazení typu „Rosso“ („Rot“), včetně vín s výrazem „Riserva“**

Zařazuje se typ „Rosso“, v němčině „Rot“, stanovený i pro vína s výrazem „Riserva“.

Odůvodnění:

Důvodem změny je skutečnost, že červené víno je mimořádně důležitým typem a možnost jeho uplatnění pro typ Alto Adige je součástí dynamických strategií zhodnocení uvedeného označení.

Tato změna se týká článků 1, 2, 4 a 6 specifikace výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu (Popis vína (vín)) a bodu 5 (Maximální výnosy).

5. **Používání výrazu „Riserva“ pro některé odrůdy podoblasti „Colli di Bolzano“ nebo „Bozner Leiten“**

Výraz „Riserva“ lze použít také pro typy Müller Thurgau, Schiava (nebo Schiava Grossa nebo Schiava Gentile), Schiava Grigia a pro označení „Alto Adige“ podoblast „Colli di Bolzano“ nebo „Bozner Leiten“.

Odůvodnění:

Důvodem změny je snaha zohlednit technický vývoj výroby, který vedl k postupnému uvádění na trh typů Müller Thurgau, Schiava (nebo Schiava Grossa nebo Schiava Gentile), Schiava Grigia a vín s označením „Alto Adige“ podoblast „Colli di Bolzano“ nebo „Bozner Leiten“, a to po několika letech zrání.

V průběhu let se ukázalo, že dotyčná označení mají značnou schopnost zrání, pokud se hrozny pěstují a zpracovávají na vína k pozdější spotřebě; i u průměrných ročníků byl zaznamenán značný nárůst obsahu cukru, což bylo způsobeno nejen změnou klimatu, ale také přísnou korekcí výnosu prořezáváním hroznů, pečlivou volbou doby sklizně a pečlivým výběrem hroznů během sklizně. Se zvyšujícím se obsahem cukru se zvyšuje i koncentrace alkoholu. Množství cukru, kromě toho, že určuje dostatečný obsah alkoholu, který zajišťuje dlouhodobé uchovávání, je také obecným ukazatelem koncentrace chemických sloučenin, které se podílejí na bezcukerném suchém extraktu a které rovněž přispívají k pomalejšímu zrání vín.

Použití výrazu „Riserva“ umožňuje nejlepší zhodnocení vín tím, že se zdůrazní jejich dlouhá trvanlivost.

Tato změna se týká článků 1 a 6 specifikace výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu (Popis vína (vín)).

6. **Zavedení alternativních označení a možnost uvádět odrůdu Schiava a výraz Riserva pro označení „Alto Adige“ podoblast „Meranese di Collina“**

Pro označení podoblasti „Meranese di Collina“ se kromě již existujících termínů „Meranese“, „Meraner“ a „Meraner Hügel“ stanoví alternativní termíny „Meranese Burgraviato“ a „Meraner Burggräfler“.

Zavádí se také možnost uvádět odrůdu „Schiava“ a používat výraz „Riserva“.

Odůvodnění:

Pokud jde o alternativní termíny, je důvodem této změny přizpůsobení specifikace pojmům běžně používaným k označení dané podoblasti. Uvedení moštové odrůdy Schiava, v souladu s technickým vývojem, umožňuje zhodnocení tohoto označení, zatímco použití výrazu „Riserva“ umožňuje nejlepší zhodnocení vína tím, že se zdůrazní jeho dlouhá trvanlivost.

Tato změna se týká článků 1, 2, 3 a 6 specifikace výrobku a mění bod 4 jednotného dokumentu (Popis vína (vín)).

7. **Zavedení alternativních označení a možnost uvedení výrazu Riserva pro označení „Alto Adige“ podoblast „Santa Maddalena“**

Pro určení podoblasti „Santa Maddalena“ se ke stávajícímu alternativnímu termínu „St. Magdalener“ doplňují alternativní termíny „Sankt Magdalener“ a „S. Maddalena“.

Zavádí se také možnost uvést výraz „Riserva“.

Odůvodnění:

Pokud jde o alternativní termíny, je důvodem této změny přizpůsobení specifikace pojmům běžně používaným k označení dané podoblasti. Uvedení výrazu „Riserva“ umožňuje nejlepší zhodnocení vína tím, že se zdůrazní jeho dlouhá trvanlivost.

Tato změna se týká článků 1, 2, 3 a 6 specifikace výrobku a mění bod 4 jednotného dokumentu (Popis vína (vín)).

8. **Zařazení výrazu „Riserva“ pro Müller Thurgau podoblast „Terlano“ nebo „Terlaner“ a podoblast „Valle Isarco“ nebo „Eisacktal“ nebo „Eisacktaler“**

S odkazem na označení „Alto Adige“ podoblast „Terlano“ nebo „Terlaner“ a podoblast „Valle Isarco“ nebo „Eisacktal“ nebo „Eisacktaler“ se výraz Riserva stanoví také pro Müller Thurgau.

Odůvodnění:

Důvodem této změny je, že se v průběhu let ukázalo, že dotyčná označení mají značnou schopnost zrání, pokud se hrozny pěstují a zpracovávají na vína k pozdější spotřebě; i u průměrných ročníků byl zaznamenán značný nárůst obsahu cukru, což bylo způsobeno nejen změnou klimatu, ale také přísnou korekcí výnosu prořezáváním hroznů, pečlivou volbou doby sklizně a pečlivým výběrem hroznů během sklizně. Se zvyšujícím se obsahem cukru se zvyšuje i koncentrace alkoholu. Množství cukru, kromě toho, že určuje dostatečný obsah alkoholu, který zajišťuje dlouhodobé uchovávání, je také obecným ukazatelem koncentrace chemických sloučenin, které se podílejí na bezcukerném suchém extraktu a které rovněž přispívají k pomalejšímu zrání vín.

Uvedení výrazu „Riserva“ umožňuje nejlepší zhodnocení vína tím, že se zdůrazní jeho dlouhá trvanlivost.

Tato změna se týká článků 1, 2, 3 a 6 specifikace výrobku a mění bod 4 jednotného dokumentu (Popis vína (vín)).

9. **Nové typy vín s odkazem na podoblast „Valle Isarco“ nebo „Eisacktal“ nebo „Eisacktaler“**

S odkazem na označení „Alto Adige“ podoblast „Valle Isarco“ nebo „Eisacktal“ nebo „Eisacktaler“ se uvedené typy vín doplňují takto:

- výraz „Riserva“ se stanoví také pro typ Müller Thurgau,
- zavádí se typ Bianco, v němčině „Weiss“, včetně Riserva,
- zavádí se typ Pinot Bianco, včetně Passito nebo Vendemmia tardiva nebo Riserva,
- zavádí se typ Chardonnay, včetně Passito, Vendemmia tardiva nebo Riserva,
- zavádí se typ Sauvignon, včetně Passito, Vendemmia tardiva nebo Riserva,
- zavádí se výraz „riserva“ pro typ „Klausner Laitacher“.

Odůvodnění:

Specifikace typu Bianco (v němčině „Weiss“) a možnost uvádět odrůdy Pinot Bianco, Chardonnay a Sauvignon, v souladu s technickým vývojem, umožňují zhodnocení daného označení.

Použití výrazu „Riserva“, v souladu s technickým vývojem a zvyklostmi, které se ustálily v oblasti spotřeby, umožňuje nejlepší zhodnocení vín tím, že se zdůrazní jejich dlouhá trvanlivost.

Tato změna se týká článků 1, 2, 3 a 6 specifikace výrobku a mění bod 4 (Popis vína (vín)) a část 5 (Maximální výnosy) jednotného dokumentu.

10. **Používání výrazu „Riserva“ pro odrůdu Schiava podoblasti „Valle Venosta“ nebo „Vinschgau“**

S odkazem na označení „Alto Adige“ podoblast „Valle Venosta“ nebo „Vinschgau“ se pro typ Schiava zavádí výraz „Riserva“.

Odůvodnění:

V průběhu let se ukázalo, že dotyčná označení mají značnou schopnost zrání, pokud se hrozny pěstují a zpracovávají na vína k pozdější spotřebě; i u průměrných ročníků byl zaznamenán značný nárůst obsahu cukru, což bylo způsobeno nejen změnou klimatu, ale také přísnou korekcí výnosu prořezáváním hroznů, pečlivou volbou doby sklizně a pečlivým výběrem hroznů během sklizně. Se zvyšujícím se obsahem cukru se zvyšuje i koncentrace alkoholu. Množství cukru, kromě toho, že určuje dostatečný obsah alkoholu, který zajišťuje dlouhodobé uchovávání, je také obecným ukazatelem koncentrace chemických sloučenin, které se podílejí na bezcukerném suchém extraktu a které rovněž přispívají k pomalejšímu zrání vín.

Použití výrazu „Riserva“, v souladu s technickým vývojem a zvyklostmi, které se ustálily v oblasti spotřeby, umožňuje nejlepší zhodnocení vína tím, že se zdůrazní jeho dlouhá trvanlivost.

Tato změna se týká článku 1 specifikace výrobku a nemění jednotný dokument (Popis vína (vín)).

11. **Pravidla pro označování vín se dvěma nebo více moštovými odrůdami**

Určují se pravidla, která je třeba dodržovat při označování v případě, že jsou pro označení příslušných typů vín uvedeny dvě nebo více moštových odrůd nebo jejich synonyma; stanoví se, že musí: a) být uvedeny v sestupném pořadí podle procentního podílu skutečného vstupu hroznů, které z nich byly získány; b) představovat více než 15 % celkového množství použitých hroznů, s výjimkou případů, kdy jsou v popisné části uvedeny odrůdy pro typy vín, které nejsou označeny názvem moštových odrůd; c) být uvedeny písmem, které má stejnou velikost, zvýraznění, barvu a kolorimetrickou intenzitu.

Odůvodnění:

Podrobněji popsat pravidla, pokud jsou na etiketě uvedeny dvě nebo více moštových odrůd.

Tato změna se týká článku 1 specifikace výrobku a bodu 9 jednotného dokumentu (Další základní podmínky).

12. **Uvedení moštových odrůd pro označení „Alto Adige“ nebo „dell’Alto Adige“, v němčině „Südtirol“ nebo „Südtiroler“, bez podoblasti**

Stanoví se, že pro označení „Alto Adige“ nebo „dell’Alto Adige“, v němčině „Südtirol“ nebo „Südtiroler“, bez podoblasti mohou být uvedeny pouze odrůdy stanovené v článku 1 specifikace výrobku, pokud jsou vína vyrobená z hroznů pocházejících z vinic, které jsou v rámci podniku tvořeny alespoň z 85 % příslušnými odrůdami.

Stanoví se možnost použít nejvýše 15 % hroznů jiných moštových odrůd podobné barvy vhodných k pěstování v autonomní provincii Bolzano.

Odůvodnění:

Presněji specifikovat odrůdy, které mohou být uvedeny, a v návaznosti na technický vývoj umožnit jejich uvedení, pokud hrozny pocházejí z vinic, které jsou z 85 % tvořeny uvedenou odrůdou.

Tato změna se týká článku 2 specifikace výrobku a bodu 5 jednotného dokumentu (Enologické postupy).

13. Změna skladby moštových odrůd podnikových vinic pro víno „Alto Adige Bianco“, v němčině „Weiss“

Pro výrobu typu bez uvedení moštové odrůdy se stanoví možnost přidávat kromě již určených odrůd Chardonnay a/ nebo Pinot Bianco a/ nebo Pinot Grigio také odrůdy Müller Thurgau a/ nebo Sauvignon a/ nebo Riesling a/ nebo Silvaner a/ nebo Traminer Aromatico a/ nebo Kerner. Tyto moštové odrůdy musí tvořit samostatně nebo v kombinaci alespoň 80 %. Pro zbývající část mohou být použity bílé moštové odrůdy vhodné k pěstování v autonomní provincii Bolzano (v současné době Müller Thurgau a/ nebo Sauvignon a/ nebo Riesling a/ nebo Silvaner a/ nebo Traminer aromatico a/ nebo Kerner).

Výše uvedené informace se vztahují i na typy Passito nebo Vendemmia tardiva nebo Riserva.

Odůvodnění:

Jedná se o zvýšení racionalizace používání moštových odrůd, jež díky získaným technickým poznatkům umožňuje zhodnotit podnikové vinice pro výrobu jakostních vín.

Tato změna se týká článku 2 specifikace výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu (Popis vína (vín)).

14. Změna skladby moštových odrůd vinic, z nichž musí pocházet hrozny pro označení „Alto Adige“ bez podoblasti pro víno Passito s uvedením dvou moštových odrůd

Vypouští se možnost používat hrozny pocházející z vinic, které jsou v rámci podniku tvořeny odrůdami Müller Thurgau a/ nebo Sauvignon a/ nebo Riesling a/ nebo Silvaner a/ nebo Traminer aromatico a/ nebo Kerner a/ nebo Moscato giallo.

Odůvodnění:

Jedná se o zvýšení racionalizace používání moštových odrůd, jež díky získaným technickým poznatkům umožňuje zhodnotit podnikové vinice pro výrobu jakostních vín.

Tato změna se týká článku 2 specifikace výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu (Popis vína (vín)).

15. Specifikace skladby moštových odrůd vinic, z nichž musí pocházet hrozny pro označení „Alto Adige“ bez podoblasti pro víno „Alto Adige Rosso“, v němčině „Rot“, bez uvedení moštové odrůdy, včetně Riserva

Uvádí se, že u vína „Rosso“, v němčině „Rot“, bez uvedení moštové odrůdy, včetně Riserva, se musí používat hrozny pocházející z vinic, které jsou v rámci podniku tvořeny alespoň z 80 % odrůdami Schiava a/ nebo Lagrein a/ nebo Pinot Nero a/ nebo Merlot a/ nebo Cabernet, samostatně nebo v kombinaci.

Odůvodnění:

Jedná se o upřesnění kombinace moštových odrůd, které je nezbytné v důsledku zavedení typu Rosso, v němčině „Rot“, do článku 1 specifikace výrobku.

Tato změna se týká článku 2 specifikace výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu (Popis vína (vín)).

16. Doplnění odrůd Pinot Bianco, Chardonnay a Sauvignon do skladby moštových odrůd podnikových vinic, z nichž musí pocházet hrozny pro vína „Alto Adige“ „Valle Isarco“, v němčině „Südtirol Eisacktaler“

Stanoví se, že označení „Alto Adige“ „Valle Isarco“ (v němčině „Südtirol Eisacktaler“) je vyhrazeno pro vína vyrobená z hroznů pocházejících z vinic, které jsou v rámci podniku tvořeny alespoň z 85 % nejen odrůdami Traminer Aromatico, Pinot Grigio, Veltliner, Silvaner, Müller Thurgau, Kerner a Riesling, které jsou již uvedeny ve stávající specifikaci výrobku, ale také moštovými odrůdami Pinot Bianco, Chardonnay a Sauvignon. Potvrzuje se, že na vinicích se mohou vyskytovat další moštové odrůdy podobné barvy, které jsou vhodné pro pěstování v autonomní provincii Bolzano.

Odůvodnění:

Jedná se o upřesnění kombinace moštových odrůd vyplývající ze zařazení nových typů vín s odkazem na podoblast „Valle Isarco“ nebo „Eisacktal“ nebo „Eisacktaler“ do článku 1 specifikace výrobku.

Tato změna se týká článku 2 specifikace výrobku a bodu 5 jednotného dokumentu (Maximální výnosy).

17. Upřesnění kombinace moštových odrůd pro nový typ „Valle Isarco Bianco“, v němčině „Eisacktal Weiss“, včetně Riserva, zařazený s odkazem na označení „Alto Adige“ podoblast „Valle Isarco“ nebo „Eisacktal“ nebo „Eisacktaler“

Označení „Alto Adige“ „Valle Isarco“ (v němčině „Südtirol Eisacktaler“) vino Bianco, v němčině „Weiss“, bez uvedení moštové odrůdy, včetně Riserva, je vyhrazeno pro vína vyrobená z hroznů pocházejících z vinic, které mají v rámci podniku tuto skladbu moštových odrůd: Müller Thurgau a/nebo Silvaner a/nebo Veltliner a/nebo Riesling, a to alespoň 65 %. Pro zbývající část lze použít tyto bílé moštové odrůdy vhodné pro podoblast Valle Isarco: Pinot Grigio, Kerner, Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon.

Odůvodnění:

Jedná se o upřesnění kombinace moštových odrůd vyplývající ze zařazení typu bílého vína Bianco, v němčině „Weiss“, včetně Riserva, s odkazem na označení „Alto Adige“ podoblast „Valle Isarco“ nebo „Eisacktal“ nebo „Eisacktaler“, do článku 1 specifikace výrobku.

Tato změna se týká článku 2 specifikace výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu (Popis vína (vín)).

18. Vymezení kombinace moštových odrůd pro každou doplňkovou zeměpisnou jednotku

Stanoví se, že pro každou „doplňkovou zeměpisnou jednotku“ vymezenou v článku 7.2 specifikace výrobku musí být kombinace moštových odrůd vymezena konkrétními moštovými odrůdami, jak pokud jde o hlavní odrůdu, tak i o případné další odrůdy.

Odůvodnění:

Považuje se za vhodné upřesnit kombinaci moštových odrůd pro každou doplňkovou zeměpisnou jednotku, aby se zajistila enologická rozpoznatelnost a historická povaha jednotlivých doplňkových zeměpisných jednotek zařazených do článku 7.2 specifikace výrobku.

Změna článku 2 specifikace výrobku a oddílu „Další základní podmínky“ jednotného dokumentu.

19. Rozšíření oblasti produkce vín s označením „Alto Adige“ nebo „dell'Alto Adige“, v němčině „Südtirol“ nebo „Südtiroler“

— Do oblasti produkce hroznů, které mohou být použity k výrobě vín s označením „Alto Adige“ nebo „dell'Alto Adige“, v němčině „Südtirol“ nebo „Südtiroler“, se zahrnuje území obce Trodena.

— Oblast, která se shoduje s podoblastí Valle d'Isarco, se rozšiřuje o část obce Castelrotto označovanou jako San Osvaldo. Jedná se o malou náhorní plošinu nacházející se mezi Valle d'Isarco a obcí Castelrotto, obrácenou na západ.

— Oblast sousedící s podoblastí Valle Venosta, která se shoduje s lokalitou Juval, se rozšiřuje o stávající vinici v nadmořské výšce 900 m tvořenou několika řádky.

Odůvodnění:

Obec Trodena se nachází v Bassa Atesina a rozkládá se od výšky 719 m n. m. do výšky 1 836 m n.m. V návaznosti na zvláštní technické kontroly uvedené v příslušné zprávě bylo zjištěno, že na území obce se nacházejí pozemky vhodné pro pěstování vinné révy, které jsou velmi podobné pozemkům osázeným vinnou révou sousední obce Aldino, která je již zahrnuta v seznamu obcí tvořících oblast produkce.

Pozemky v části San Osvaldo se považují za vhodné pro pěstování vinné révy a malé vinice se zde již nacházejí.

Rozšíření oblasti v lokalitě Juval umožňuje začlenění stávající vinice, která je v současné době z této oblasti nelogicky vyloučena.

Tato změna se týká článku 3 specifikace výrobku a bodu 6 jednotného dokumentu (Vymezená zeměpisná oblast).

20. Nové vymezení oblasti produkce vína s označením „Alto Adige“ podoblast „Santa Maddalena“, v němčině „Südtirol St. Magdalener“ nebo „Sankt Magdalener“

Zahrnují se základní referenční body souřadnic obsažené ve specifikaci výrobku a vylepšuje se vymezení oblasti, které v současné době rozděluje stávající vinici na dvě. S novým vymezením hranic oblasti se stávající vinice plně začleňují do oblasti.

Odůvodnění:

Jedná se o minimální změnu vymezení nezbytnou k poskytnutí právní jistoty pro stávající situaci. Nově zahrnutá část se z agronomického hlediska neliší od části, která je již v dané oblasti zahrnuta.

Tato změna se týká článku 3 specifikace výrobku a bodu 6 jednotného dokumentu (Vymezená zeměpisná oblast).

21. Lepší specifikace oblastí produkce hroznů umožňující doplnění výrazu „classico“ pro vína „Alto Adige Santa Maddalena“, v němčině „Südtirol St. Magdalener“ nebo „Sankt Magdalener“

Oblasti produkce hroznů, které umožňují doplnění výrazu „classico“ pro vína „Alto Adige Santa Maddalena“, v němčině „Südtirol St. Magdalener“ nebo „Sankt Magdalener“, jsou určeny odkazem na nejstarší oblast původu, která již byla uvedena v ministerské vyhlášce ze dne 23. října 1931 (Úřední věstník č. 290 ze dne 17. prosince 1931) o vymezení oblasti produkce typického vína Santa Maddalena, a jsou tvořeny doplňkovými zeměpisnými jednotkami Prazöll, St. Peter, St. Justina, Leitach a Rentsch.

Odkaz na doplňkové zeměpisné jednotky Prazöll, St. Peter, St. Justina, Leitach a Rentsch nahrazuje předchozí odkaz na části Santa Maddalena, S. Pietro, S. Giustina, Leitago a část Rencio.

Odůvodnění:

Nové vymezení vychází z vymezení doplňkových zeměpisných jednotek, které mají stejný název jako staré části a které byly vymezeny na základě geomorfologických analýz, a zahrnují tedy i historické vinice, které jsou v současné době vyloučeny, s vyloučením ploch, které nejsou osázeny révou.

Rozloha podoblasti se výrazně zmenšuje, zatímco plocha osázená révou se rozšiřuje pouze o 3,62 hektaru, což zahrnuje vinice, které se v této homogenní oblasti historicky vyskytují.

Změna se týká článku 3 specifikace výrobku a nemění jednotný dokument.

22. Rozšíření oblasti produkce vín s označením „Alto Adige“ podoblast „Terlano“, v němčině „Terlaner“

Část území obcí Gargazzone a Postal se zařazuje do oblasti produkce hroznů, které mohou být použity k výrobě vín s označením „Alto Adige“ podoblast „Terlano“, v němčině „Terlaner“.

Odůvodnění:

Jedná se o rozšíření podoblasti, ale rozšiřuje se centrální část dnes již vymezené podoblasti. Svahy nalevo od řeky Adige v obcích Gargazzone a Postal jsou logickým severním pokračováním stávající podoblasti produkce. Agronomické podmínky jsou velmi podobné. Stávající vinice na místě dnes tvoří bílé hrozny. Půdní podmínky a expozice se v porovnání s jižnějšími oblastmi, která je již v podoblasti zahrnuta, nemění.

Tato změna se týká článku 3 specifikace výrobku a bodu 6 jednotného dokumentu (Vymezená zeměpisná oblast).

23. **Rozšíření oblasti produkce vín s označením „Alto Adige“ podoblast „Valle Isarco“, v němčině „Südtirol Eisacktaler“**

Oblast, která se shoduje s podoblastí Valle d'Isarco, se rozšiřuje o část obce Castelrotto označovanou jako San Osvaldo. Jedná se o malou náhorní plošinu nacházející se mezi Valle d'Isarco a obcí Castelrotto, obrácenou na západ.

Změna zahrnuje malé rozšíření vymezené oblasti vín s označením Alto Adige.

Odůvodnění:

Pozemky v části San Osvaldo se považují za vhodné pro pěstování vinné révy a malé vinice se zde již nacházejí.

Tato změna se týká článku 3 specifikace výrobku a nepřímo a s odkazem na označení Alto Adige bodu 6 jednotného dokumentu (Vymezená zeměpisná oblast).

24. **Rozšíření oblasti produkce vín s označením „Alto Adige“ podoblast „Valle Venosta“, v němčině „Südtirol Vinschgau“**

Oblast shodující se s podoblastí Valle Venosta, která se shoduje s lokalitou Juval, se rozšiřuje o stávající vinici v nadmořské výšce 900 m tvořenou několika řádky.

Odůvodnění:

Rozšíření oblasti v lokalitě Juval umožňuje začlenění stávající vinice, která je v současné době z této oblasti nelogicky vyloučena.

Tato změna se týká článku 3 specifikace výrobku a nepřímo a s odkazem na označení Alto Adige bodu 6 jednotného dokumentu (Vymezená zeměpisná oblast).

25. **Pravidla pro pěstování hroznů v doplňkových zeměpisných jednotkách**

Upřesňuje se, že pokud jde o doplňkové zeměpisné jednotky, musí být víno vyrobeno ze 100 % z hroznů pocházejících z jednotlivých doplňkových zeměpisných jednotek.

Odůvodnění:

Zajistit enologickou rozpoznatelnost a historickou povahu jednotlivých doplňkových zeměpisných jednotek zařazených do článku 7.2 specifikace výrobku.

Změna se týká článku 4 specifikace výrobku a oddílu „Další podmínky“ jednotného dokumentu.

26. **Změna termínu pro označení minimálního obsahu alkoholu**

Pro označení minimálního obsahu alkoholu se odkazuje na „minimální přirozený“ obsah alkoholu namísto předchozího odkazu na „minimální obsah alkoholu“.

Odůvodnění:

Upřesnění terminologie, která se považuje za technicky vhodnější než současná terminologie.

Změna se týká článku 4 specifikace výrobku a nemění jednotný dokument.

27. **Určení maximálního hektarového výnosu a minimálního přirozeného obsahu alkoholu**

Stanoví se maximální hektarový výnos a minimální přirozený obsah alkoholu pro vína nezahrnutá v předchozí specifikaci výrobku, která uvádějí doplňkovou zeměpisnou jednotku, pro typy šumivého vína s uvedením moštové odrůdy a pro nové typy Rosso (nebo Rot) a Bianco (nebo Weiss).

Minimální přirozený obsah alkoholu vína Alto Adige Pinot Grigio se snižuje na 10,5 % obj. (ze současných 11 % obj.).

Odůvodnění:

Je nezbytné uvést maximální hektarový výnos a minimální přirozený obsah alkoholu pro typy vín zavedené změnou specifikace výrobku a přizpůsobit obsah alkoholu u odrůdy Pinto Grigio Alto Adige získaným technickým a vědeckým poznatkům.

Tato změna se týká článků 4 a 6 specifikace výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu (Popis vína (vín)).

28. Možnost volby termínu sklizně

U produktů pocházejících z ploch osázených vinnou révou zapsaných v registru vinic vín s kontrolovaným označením původu „Alto Adige“, v němčině „Südtirol“ nebo „Südtiroler“, mohou být volba termínu sklizně a případný následný výběr vinařství provedeny ve prospěch kontrolovaných označení původu nebo typických zeměpisných označení uznaných pro provincii Bolzano podle platných právních předpisů.

Odůvodnění:

Zahrnutí pravidel stanovených vnitrostátními právními předpisy pro volbu termínu sklizně hroznů do specifikace výrobku v případech, kdy se ve stejné oblasti produkce vyskytují souběžně vína s označením původu a vína se zeměpisným označením, včetně vín pocházejících ze stejných vinic.

Tato změna se týká článku 4 specifikace výrobku a jednotného dokumentu (Další základní podmínky).

29. Oblast vinifikace

Upřesňuje se, že činnosti vinifikace, které mají být provedeny v rámci správního území autonomní provincie Bolzano, zahrnují povinné zrání a výrobu šumivého vína. Udělování povolení pro vinifikaci mimo autonomní provincii Bolzano již není přípustné.

V platnosti zůstávají pouze povolení výjimky pro vinifikaci udělená na základě předchozí specifikace.

Odůvodnění:

Výslovně uvést skutečnost, jakkoli je již běžně uznávána, že vinifikace zahrnuje povinné zrání a výrobu šumivého vína.

Vyloučit možnost dalších výjimek pro oblast vinifikace, jak požadují producenti daného označení.

Tato změna se týká článku 5 specifikace výrobku a jednotného dokumentu (Další základní podmínky).

30. Společná nebo oddělená vinifikace

Výslovně se připouští společná vinifikace (hrozny se sklízají souběžně a probíhá jejich společná vinifikace) nebo oddělená vinifikace (sběr hroznů a vinifikace probíhají v různých okamžicích a teprve poté se vína smíchají) hroznů, které se používají při výrobě různých kontrolovaných označení původu Alto Adige, tvořených hrozny více odrůd uvedených v článku 2 specifikace výrobku, s vyloučením jednoodrůdových typů.

Odůvodnění:

Volba optimální doby sklizně má velký význam pro získání vín, u nichž dobře vyniknou odrůdy i *terroir*. Tuto skutečnost dostatečně dokládají jak vědecké, tak praktické zkušenosti vinařských podniků, které se zaměřují na výrobu znamenitých vín. Aby mohli vinařské podniky pružně reagovat na změnu klimatu, požadavky na odrůdy a rostlinolékařské požadavky a aby se zajistilo maximální vyniknutí odrůd a *terroir* vín, je u vín s CHOP získávaných z několika odrůd možné volně rozhodovat o společné nebo oddělené vinifikaci hroznů.

Tato změna se týká článku 5 specifikace výrobku a jednotného dokumentu (Další základní podmínky).

31. Výroba šumivých vín

Stanoví se, že při výrobě šumivých vín se musí používat metoda přirozeného kvašení v láhvi (tradiční metoda).

Odůvodnění:

Zlepšení jakosti výrobku.

Tato změna se týká článku 5 specifikace výrobku a bodu 5 jednotného dokumentu (Enologické postupy).

32. Zrání

Stanoví se, že i vína Alto Adige Schiava (a synonyma), Alto Adige Meranese, Alto Adige S. Maddalena, Alto Adige Valle Isarco Klausner Laitacher, Alto Adige Colli di Bolzano a všechna bílá vína Alto Adige mohou být označena jako „Riserva“, pokud zrála alespoň dva roky počínaje 1. říjnem roku sklizně a pokud je jejich přirozený obsah alkoholu alespoň 11,5 % obj.

Odůvodnění:

V průběhu let se ukázalo, že dotyčná označení mají značnou schopnost zrání, pokud se hrozny pěstují a zpracovávají na vína k pozdější spotřebě; i u průměrných ročníků byl zaznamenán značný nárůst obsahu cukru, což bylo způsobeno nejen změnou klimatu, ale také přísnou korekcí výnosu prořezáváním hroznů, pečlivou volbou doby sklizně a pečlivým výběrem hroznů během sklizně. Se zvyšujícím se obsahem cukru se zvyšuje i koncentrace alkoholu. Množství cukru, kromě toho, že určuje dostatečný obsah alkoholu, který zajišťuje dlouhodobé uchovávání, je také obecným ukazatelem koncentrace chemických sloučenin, které se podílejí na bezcukerném suchém extraktu a které rovněž přispívají k pomalejšímu zrání vín.

Použití výrazu „Riserva“, v souladu s technickým vývojem a zvyklostmi, které se ustálily v oblasti spotřeby, umožňuje nejlepší zhodnocení vína tím, že se zdůrazní jeho dlouhá trvanlivost.

Tato změna se týká článku 5 specifikace výrobku a bodu 5 jednotného dokumentu (Enologické postupy).

33. Vlastnosti při spotřebě

Provádějí se určité změny vlastností při spotřebě jednotlivých typů pro kontrolované označení původu „Alto Adige“ a zařazují se vlastnosti při spotřebě pro typ „Alto Adige“ Rosso, včetně Riserva.

Odůvodnění:

Lepší popis a zhodnocení vín.

Tato změna se týká článku 6 specifikace výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu (Popis vína (vín)).

34. Doplnkové zeměpisné jednotky

Vypouštějí se nepovinné výrazy a používání doplňkových zeměpisných a toponomastických označení (lokalit) a zavádí se 86 menších doplňkových zeměpisných jednotek.

Odůvodnění:

Zásady, které charakterizují návrh doplňkových zeměpisných jednotek, vycházejí z jejich enologické rozpoznatelnosti, historické povahy a volitelného použití.

Zařazují se doplňkové zeměpisné jednotky navržené každou vinařskou obcí, které byly analyzovány (v podrobné technické zprávě) z hlediska geografie a morfologie, mikroklimatu, geologické historie, geopedologických vlastností pozemků, historiografie a zeměpisného vymezení podoblasti. Informace byly shromážděny v monografických listech doplněných popisnými technickými mapami, které ukazují charakteristické zeměpisné prvky každé doplňkové zeměpisné jednotky. Legendu a zobrazení technických map lze nalézt na internetových stránkách provincie Bolzano.

Změna se týká článku 7 specifikace výrobku a oddílu „Další podmínky“ jednotného dokumentu.

35. Symbol pro označení doplňkové zeměpisné jednotky na etiketě

Vypouštějí se nepovinné výrazy a používání doplňkových zeměpisných a toponomastických označení (lokalit) a zavádí se 86 doplňkových zeměpisných jednotek. Použití doplňkové zeměpisné jednotky musí být doprovázeno symbolem popsáním ve specifikaci výrobku.

Odůvodnění:

Symbol usnadňuje určení konkrétní doplňkové zeměpisné jednotky na etiketě.

Změna se týká článku 7 specifikace výrobku a oddílu „Další podmínky“ jednotného dokumentu.

36. Označování

Upřesňuje se, že v rámci označování a obchodní úpravy vín „Alto Adige“ musí být na etiketě, která zahrnuje všechny povinné údaje, uvedeny tradiční výrazy „Riserva“ a/nebo „classico“ a/nebo doplňková zeměpisná jednotka a/nebo označení vinice. Tyto výrazy musí být uvedeny bezprostředně pod označením „Alto Adige“, bez ohledu na to, zda je či není uvedena podoblast a moštová odrůda.

Dále se stanoví možnost používat pro kontrolované označení původu zkratku DOC.

Stanoví se, že vinice může být uvedena souběžně s podoblastmi a doplňkovými zeměpisnými jednotkami pod podmínkou, že jsou dodržena pravidla stanovená pro uvedené výrazy touto specifikací.

Odůvodnění:

Upřesnění k provedení pravidel pro označování.

Tato změna se týká článku 7 specifikace výrobku a jednotného dokumentu (Další základní podmínky).

37. Balení

Upřesňuje se, že vína „Alto Adige“, v němčině „Südtirol“ nebo „Südtiroler“, musí být uváděna ke spotřebě ve skleněných láhvích nebo tradičních keramických nebo dřevěných nádobách o jmenovitém objemu 0,375 litru nebo 0,750 litru a příslušných násobcích nebo o jmenovitém objemu 0,5 litru kromě typu „uni“ nebo o jmenovitém objemu 5 litrů.

Kromě toho jsou s výjimkou typů, u nichž se uvádí podoblast, doplňkové zeměpisné jednotky, tradiční výrazy a označení vinice, povoleny další druhy obalů stanovené platnými právními předpisy, jejichž objem není menší než minimální objem stanovený vnitrostátními a unijními právními předpisy.

Jsou povoleny všechny systémy uzavírání stanovené platnými právními předpisy.

Odůvodnění:

Racionalizace objemů povolených pro balení.

Tato změna se týká článku 8 specifikace výrobku a jednotného dokumentu (Další základní podmínky).

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Název (názvy)

Alto Adige

dell'Alto Adige

Südtirol

Südtiroler

2. Druh zeměpisného označení

CHOP – chráněné označení původu

3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno

5. Jakostní šumivé víno

15. Víno ze zaslých hroznů

16. Víno z přezrálých hroznů

3.1 Kód kombinované nomenklatury

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. Popis vína (vín)

1. „Alto Adige“ Spumante včetně Riserva

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

pěna: jemná a přetrvávající,

barva: slámově žlutá různé intenzity s možnými nazelenalými nebo zlatavými odlesky,

vůně: jemný, delikátní, bohatý a komplexní buket,

chuť: lahodná, svěží, jemná a vyvážená, od „brut nature“ neboli „pas dosè“ neboli přírodně tvrdé až po tvrdou,

minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,50 % obj.,

minimální bezcukerný extrakt: 17,0 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 5,0 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

2. „Alto Adige“ Spumante Rosè

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

pěna: jemná a přetrvávající,

barva: růžová různé intenzity,

vůně: buket typický pro kvašení v láhvi, jemný, delikátní, bohatý a komplexní,

chuť: lahodná, svěží, jemná a vyvážená, od „brut nature“ neboli „pas dosè“ neboli přírodně tvrdé až po tvrdou,

minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,50 % obj.,

minimální bezcukerný extrakt: 17,0 g/l.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální celková kyselost: 5,0 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

3. „Alto Adige“ Spumante s uvedením odrůdy Chardonnay nebo Pinot Grigio nebo Pinot Nero nebo Pinot Bianco

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

pěna: jemná a přetrvávající,

barva: žlutá, slámová s nazelenalými odlesky,

vůně: jemná, delikátní, s nádechem kvasinek,

chuť: jemná, přiměřeně plná, od „brut nature“ neboli „pas dosè“ neboli přírodně tvrdé až po tvrdou,

minimální celkový obsah alkoholu při spotřebě v procentech objemových: 11,50 % obj.,

minimální bezcukerný extrakt: 17,0 g/l.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální celková kyselost: 5,0 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

4. „Alto Adige“ Vendemmia tardiva s uvedením odrůdy, též s označením podoblasti

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

K výrobě vín „Alto Adige“ / „Südtiroler“ Vendemmia tardiva jsou povoleny tyto odrůdy: Chardonnay, Kerner, Moscato giallo, Müller Thurgau, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling, Riesling italico, Sauvignon, Sylvaner, Traminer aromatico, Moscato rosa.

barva: charakteristická pro použitou odrůdu,

vůně: příjemná, jemná, charakteristická,

chuť: polosladká nebo sladká, plná, vyvážená, charakteristická pro použitou odrůdu,

minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 13,50 % obj., z čehož alespoň 7,00 % obj. představuje skutečný alkohol,

minimální bezcukerný extrakt: 22,0 g/l.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 7,00
- Minimální celková kyselost: 4,0 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. „Alto Adige“ Bianco passito nebo passito s uvedením jedné nebo dvou moštových odrůd kromě odrůdy Moscato Rosa, též s podoblastí

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Mohou se uvádět povolené moštové odrůdy: Chardonnay, Kerner, Moscato giallo, Müller Thurgau, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling, Riesling italico, Sauvignon, Sylvaner, Traminer aromatico.

Víno „Alto Adige“ / „Südtiroler“ bianco passito se získává z odrůd Chardonnay a/nebo Pinot Bianco a/nebo Pinot Grigio a/nebo Müller Thurgau a/nebo Sauvignon a/nebo Riesling a/nebo Silvaner a/nebo Traminer aromatico a/nebo Kerner, které musí samostatně nebo v kombinaci tvořit alespoň 80 %. Pro zbývající část lze použít bílé moštové odrůdy vhodné k pěstování v provincii Bolzano.

barva: charakteristická pro použitou odrůdu,

vůně: příjemná, jemná, charakteristická,

chuť: polosladká nebo sladká, plná, vyvážená, charakteristická pro použitou odrůdu (použité odrůdy),

minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 16,00 % obj., z čehož alespoň 7,00 % obj. představuje skutečný alkohol,

minimální bezcukerný extrakt: 22,0 g/l.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 7,00
- Minimální celková kyselost: 4,0 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

6. „Alto Adige“ Bianco, v němčině „Weiss“, včetně Riserva, též s podoblastí

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Víno „Alto Adige“ / „Südtiroler“ Bianco se získává z odrůd Chardonnay a/nebo Pinot Bianco a/nebo Pinot Grigio a/nebo Müller Thurgau a/nebo Sauvignon a/nebo Riesling a/nebo Silvaner a/nebo Traminer aromatico a/nebo Kerner, které musí samostatně nebo v kombinaci tvořit alespoň 80 %. Pro zbývající část lze použít bílé moštové odrůdy vhodné k pěstování v provincii Bolzano.

barva: slámově žlutá,

vůně: příjemná, ovocná, někdy i aromatická,

chuť: suchá, plná, aromatická,

minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,50 % obj.,

minimální bezcukerný extrakt: 18,0 g/l.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální celková kyselost: 4,0 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

7. „Alto Adige“ Chardonnay včetně Riserva, též s podoblastí

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

barva: žlutá s nazelenalými tóny,

vůně: jemná, charakteristická, ovocná,

chuť: lahodná, suchá, plná, charakteristická,

minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,00 % obj.,

minimální bezcukerný extrakt: 16,0 g/l.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,0 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

8. „Alto Adige“ Kerner včetně Riserva, též s podoblastí

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

barva: slámově žlutá s nazelenalými odlesky,

vůně: mírně aromatická, jemná,

chuť: suchá, plná, charakteristická,

minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,00 % obj.,

minimální bezcukerný extrakt: 16,0 g/l.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,0 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

9. „Alto Adige“ Moscato Giallo, včetně Riserva

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

barva: slámově žlutá,

vůně: aromatická, charakteristická pro muškát, intenzivní,

chuť: suchá až sladká, aromatická, příjemná,

minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,00 % obj., z čehož alespoň 10 % obj. představuje skutečný alkohol,

minimální bezcukerný extrakt: 16,0 g/l.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 10,00

— Minimální celková kyselost: 4,0 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr

- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

10. „Alto Adige“ Müller Thurgau včetně Riserva, též s podoblastí

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

barva: slámově žlutá až nazelenalá,

vůně: jemná, mírně aromatická,

chuť: suchá, jemná, ovocná,

minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,00 % obj., v případě podoblastí Valle Venosta a Valle Isarco 10,50 % obj., Terlano 11,50 % obj.,

minimální bezcukerný extrakt: 15,0 g/l.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální celková kyselost: 4,0 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

11. „Alto Adige“ Pinot Bianco včetně Riserva, též s podoblastí

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

barva: slámově žlutá až nazelenalá,

vůně: příjemná, charakteristická,

chuť: suchá, příjemně nahořklá, přiměřeně kyslá, lahodná, charakteristická,

minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11 % obj., v případě podoblasti Valle Venosta 10,50 % obj.,

minimální bezcukerný extrakt: 16,0 g/l.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální celková kyselost: 4,0 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

12. „Alto Adige“ Pinot Grigio včetně Riserva, též s podoblastí

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

barva: slámově žlutá,

vůně: nepřítis výrazná, příjemná,

chuť: suchá, plná, vyvážená, charakteristická,

minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,50 % obj., v případě podoblasti Valle Venosta 11,00 % obj.,

minimální bezcukerný extrakt: 16,0 g/l.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální celková kyselost: 4,0 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

13. „Alto Adige“ Riesling včetně Riserva, též s podoblastí

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

barva: slámově žlutá až nazelenalá,

vůně: jemná, příjemná, charakteristická,

chuť: suchá, příjemně nakyslá, svěží,

minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,00 % obj., v případě podoblasti Terlano 11,50 % obj.,

minimální bezcukerný extrakt: 16,0 g/l.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální celková kyselost: 4,0 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

14. „Alto Adige“ Riesling Italico včetně Riserva, též s podoblastí

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

barva: slámově žlutá, světlá, nazelenalá,

vůně: jemná, příjemná,

chuť: suchá, plná, s lehkou strukturou,

minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,00 % obj., v případě podoblasti Terlano 11,50 % obj.,

minimální bezcukerný extrakt: 15,0 g/l.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální celková kyselost: 4,0 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

15. „Alto Adige“ Sauvignon včetně Riserva, též s podoblastí

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

barva: žlutá až nazelenalá,

vůně: příjemně ovocná,

chuť: suchá, s charakteristickým aroma,

minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,50 % obj., v případě podoblasti Terlan 12,00 % obj. a

v případě podoblasti Valle Venosta 11,00 % obj.,

minimální bezcukerný extrakt: 16,0 g/l.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální celková kyselost: 4,0 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

16. „Alto Adige“ Sylvaner včetně Riserva, též s podoblastí

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

barva: slámově žlutá až nazelenalá,

vůně: charakteristická, příjemná, ovocná,

chuť: suchá, jemná, ovocná,

minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,00 % obj., v případě podoblasti Terlan 11,50 % obj. a v případě podoblasti Valle Isarco 10,50 % obj.,

minimální bezcukerný extrakt: 15,0 g/l, v případě podoblasti Valle Isarco 16,0 g/l.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální celková kyselost: 4,0 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

17. „Alto Adige“ Traminer Aromatico včetně Riserva, též s podoblastí

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

barva: slámově žlutá až zlatavá,

vůně: mírně aromatická až intenzivní,

chuť: plná, příjemně aromatická, suchá až polosuchá,

minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,50 % obj., z čehož alespoň 11,00 % obj. představuje skutečný alkohol,

minimální bezcukerný extrakt: 16,0 g/l.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11,00
- Minimální celková kyselost: 4,0 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

18. „Alto Adige“ „Valle Isarco“ nebo „Eisacktal“ nebo „Eisacktaler“ Veltliner, včetně Riserva

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

barva: žlutá až nazelenalá,

vůně: vinná a s lehkým příjemným aroma, které je charakteristické pro danou odrůdu,

chuť: suchá, svěží, ovocná, lahodná, přiměřeně plná, charakteristická,

minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 10,50 % obj.,

minimální bezcukerný extrakt: 16,0 g/l.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,0 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

19. „Alto Adige“ „Terlano“ bez uvedení moštové odrůdy, včetně Riserva

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

barva: světle slámově žlutá,

vůně: charakteristická, ovocná a jemná,

chuť: suchá, přiměřeně kyselá,

minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,50 % obj.,

minimální bezcukerný extrakt: 15,0 g/l.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,0 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

20. „Alto Adige“ Rosso, v němčině Rot, včetně Riserva

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

barva: rubínově červená až granátově červená,

vůně: příjemná, charakteristická s tóny červeného ovoce,

chuť: suchá, jemná, sametová, vyvážená,

minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,50 % obj.,

minimální bezcukerný extrakt: 20,0 g/l.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,0 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr

- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

21. „Alto Adige“ Cabernet Sauvignon nebo Cabernet Franc nebo Cabernet, včetně Riserva

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

barva: intenzivní rubínová až sytě granátová,

vůně: charakteristická, lehce bylinná, éterická,

chuť: suchá, plná, mírně tříslovitá,

minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,50 % obj.,

minimální bezcukerný extrakt: 20,0 g/l.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální celková kyselost: 4,0 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

22. „Alto Adige“ Lagrein, včetně Riserva

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

barva: intenzivní rubínová až sytě granátová,

vůně: suchá, příjemná, typická pro odrůdu,

chuť: suchá, jemná, sametová, plná,

minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,50 % obj.,

minimální bezcukerný extrakt: 20,0 g/l.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální celková kyselost: 4,0 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

23. „Alto Adige“ Lagrein rosato

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

barva: světle rubínová, růžová s lososovými odlesky,

vůně: jemná, příjemná,

chuť: suchá, nepříliš plná, vyvážená, elegantní, svěží,

minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,00 % obj.,

minimální bezcukerný extrakt: 16,0 g/l.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální celková kyselost: 4,0 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

24. „Alto Adige“ Malvasia též s výrazem Riserva

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

barva: světle rubínově červená s oranžovými odlesky,

vůně: příjemná, voňavá,

chuť: suchá, jemná, plná, vyvážená,

minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,50 % obj.,

minimální bezcukerný extrakt: 18,0 g/l.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální celková kyselost: 4,0 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

25. „Alto Adige“ Merlot též s výrazem Riserva

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

barva: rubínově červená,

vůně: charakteristická, příjemná, bylinná,

chuť: suchá, svěží, lehce bylinná,

minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,00 % obj.,

minimální bezcukerný extrakt: 20,0 g/l.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální celková kyselost: 4,0 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

26. „Alto Adige“ Merlot rosato

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

barva: růžová s oranžovými odlesky,

vůně: lehce bylinná, charakteristická, příjemná,

chuť: suchá, svěží, lehce bylinná,

minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,00 % obj.,

minimální bezcukerný extrakt: 16,0 g/l.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální celková kyselost: 4,0 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

27. „Alto Adige“ Moscato Rosa, včetně Passito nebo Vendemmia tardiva nebo Riserva

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

barva: červená až světle rubínově červená,

vůně: jemná a příjemná,

chuť: sladká, příjemně muškátová,

minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 12,50 % obj. nebo 16,00 % obj., pokud se jedná o Passito, z čehož alespoň 10,00 % obj. představuje skutečný alkohol,

minimální bezcukerný extrakt: 18,0 g/l.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 10,00
- Minimální celková kyselost: 4,0 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

28. „Alto Adige“ Pinot Nero včetně Riserva, též s podoblastí

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

barva: rubínová s oranžovými nádechy, pokud zrál,

vůně: éterická, příjemná, charakteristická,

chuť: suchá, jemná nebo plná s hořkou dochutí, vyvážená,

minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,50 % obj., v případě podoblasti Valle Venosta 11,00 % obj.,

minimální bezcukerný extrakt: 20,0 g/l.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální celková kyselost: 4,0 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

29. „Alto Adige“ Pinot Nero rosato

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

barva: růžová,

vůně: ovocná, vyvážená, příjemná,

chuť: suchá, vyvážená, příjemná,

minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,50 % obj.,

minimální bezcukerný extrakt: 16,0 g/l.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,0 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

30. „Alto Adige“ Schiava včetně Riserva, též s podoblastí

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

barva: světle až středně rubínově červená,

vůně: příjemná, ovocná, charakteristická,

chuť: suchá, jemná, příjemná,

minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 10,50 % obj.,

minimální bezcukerný extrakt: 18,0 g/l.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,0 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

31. „Alto Adige“ Schiava Grigia, včetně Riserva

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

barva: světle až středně rubínově červená,

vůně: jemná, příjemná, charakteristická, ovocná,

chuť: suchá, jemná, příjemná,

minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,50 % obj.,

minimální bezcukerný extrakt: 18,0 g/l.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,0 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr

- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

32. „Alto Adige“ „Colli di Bolzano“ nebo „Bozner Leiten“, včetně Riserva

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

barva: světle až středně rubínově červená,

vůně: voňavá, charakteristická,

chuť: suchá, plná, jemná, vyvážená,

minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,00 % obj.,

minimální bezcukerný extrakt: 20,0 g/l.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální celková kyselost: 4,0 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

33. „Alto Adige“ „Meranese“ nebo „Alto Adige“ „Meranese di Collina“ „Meranese Burgraviato“ „Meraner“ „Meraner Hügel“ nebo „Meraner Burggräfler“ též s uvedením odrůdy Schiava, včetně Riserva

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

barva: světle až středně rubínově červená,

vůně: charakteristická s lehkým aroma,

chuť: suchá, vyvážená, lahodná,

minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,00 % obj.,

minimální bezcukerný extrakt: 18,0 g/l.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální celková kyselost: 4,0 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

34. „Alto Adige“ „Santa Maddalena“ nebo „S. Maddalena“ nebo „Sankt Magdalener“ nebo „St. Magdalener“, včetně Riserva

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

barva: od rubínově červené po sytě granátovou,

vůně: vinná, charakteristická, připomínající fialky, po krátkém zrání éterická,

chuť: suchá, plná, sametová, lehce mandlová, lahodná,

minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,50 % obj.,

minimální bezcukerný extrakt: 20,0 g/l.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální celková kyselost: 4,0 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

35. „Alto Adige“ „Valle Isarco“ nebo „Eisacktal“ nebo „Eisacktaler“ „Klausner Laitacher“, včetně Riserva

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

barva: světle červená až rubínová,

vůně: nepříliš intenzivní, příjemná, charakteristická,

chuť: suchá, mírně nakyslá, plná,

minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,00 % obj.,

minimální bezcukerný extrakt: 18,0 g/l.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální celková kyselost: 4,0 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. Enologické postupy

5.1 Zvláštní enologické postupy

1. „Alto Adige“

Zvláštní enologický postup

1. Enologický postup zvyšování minimálního přirozeného obsahu alkoholu v % objemových

Popis postupu:

Jsou povoleny různé techniky „obohacování“ hroznů, moštů, vín v procesu kvašení a vín stanovené v příslušných právních předpisech Evropské unie.

2. „Alto Adige“

Omezení týkající se enologických postupů

2. Enologický postup míchání hroznových moštů a vín

Popis postupu:

Míchání moštů a vín povolené příslušnými právními předpisy Evropské unie v rozsahu 15 % je podle specifikace výrobku u moštů a vín přípustné, pokud se získávají z moštových odrůd zatříděných jako „vhodné k pěstování“ v autonomní provincii Bolzano.

Přidávání moštů a vín náležejících k označení „Alto Adige“ / „Südtiroler“ s uvedením podoblasti je povoleno pouze u moštů nebo vín podobné barvy, rovněž z různých ročníků náležejících ke stejné podoblasti.

Je povolena společná nebo oddělená vinifikace hroznů, které se používají k výrobě dvouodrůdových typů uvedených v článku 2 specifikace výrobku, s vyloučením jednoodrůdových typů.

Přidávání moštů a vín náležejících k označení „Alto Adige“, v němčině „Südtirol“ nebo „Südtiroler“, s uvedením doplňkové zeměpisné jednotky je povoleno, pokud 100 % vína pochází z uvedené doplňkové zeměpisné jednotky.

3. „Alto Adige“

Zvláštní enologický postup

3. Výroba šumivého vína

Popis postupu:

Vína „Alto Adige“ /„Südtiroler“ Spumante di qualità musí být vyráběna výhradně jako šumivá vína přirozeným kvašením v láhvi (tradiční metoda). Šumivá vína musí zrán alespoň 15 měsíců v láhvi a musí být uvedena ke spotřebě nejdříve 20 měsíců od 1. října roku sklizně poslední šarže.

4. „Alto Adige“

Zvláštní enologický postup

4. Výroba typu Passito

Popis postupu:

Vína „Alto Adige“ „bianco“, v němčině „Weiss“, a vína s kontrolovaným označením původu „Alto Adige“, v němčině „Südtirol“ nebo „Südtiroler“, též s podoblastí, získávaná z hroznů odrůd Pinot Bianco nebo Chardonnay nebo Pinot Grigio nebo Riesling nebo Sauvignon nebo Traminer Aromatico nebo Moscato Giallo nebo Müller Thurgau nebo Sylvaner nebo Kerner nebo Veltliner nebo Moscato Rosa mohou být vyrobeny jako typ „passito“.

Vína „Alto Adige“, v němčině „Südtirol“ nebo „Südtiroler“, „passito“ s uvedením dvou moštových odrůd a vína s kontrolovaným označením původu „Alto Adige“, v němčině „Südtirol“ nebo „Südtiroler“, též s podoblastí, získávaná z hroznů výše uvedených odrůd s označením „passito“ musí být vyráběna v souladu s platnými předpisy pro tento typ, s částečným sesycháním hroznů na rostlině nebo po sklizni, dokud není dosaženo obsahu alkoholu alespoň 16 % obj., a za předpokladu, že výnos hroznů u vína připraveného ke spotřebě nepřekročí 40 hektolitrů/hektar. Jakékoli přidávání zahuštěného hroznového moštu nebo rektifikovaného moštového koncentrátu je zakázáno. Víno nesmí být uvedeno ke spotřebě před 1. červnem roku následujícího po sklizni hroznů.

5. „Alto Adige“

Zvláštní enologický postup

5. Částečně seschlé hrozny

Vína „Alto Adige bianco“, v němčině „Weiss“, „Alto Adige Moscato Rosa“ a jednoodrůdová bílá vína „Alto Adige“, v němčině „Südtirol“ nebo „Südtiroler“, mohou být získávána z hroznů sklizených po částečném sesychání na rostlině, které zajistí přirozený obsah alkoholu alespoň 13,5 % obj. a výnos hroznů u vína připraveného ke spotřebě nejvýše 50 hektolitrů na hektar. V takovém případě je vyloučena jakákoli korekce obsahu alkoholu a víno může být označeno jako „vendemmia tardiva“.

6. „Alto Adige“

Zvláštní enologický postup

6. Zrání

Popis postupu: vína Alto Adige Lagrein, Alto Adige Merlot, Alto Adige Pinot nero, Alto Adige Cabernet, Alto Adige Cabernet-Merlot, Alto Adige Cabernet-Lagrein, Alto Adige Merlot-Lagrein, Alto Adige Schiava (a synonyma), Alto Adige Meranese, Alto Adige S. Maddalena, Alto Adige Valle Isarco Klausner Laitacher, Alto Adige Colli di Bolzano a všechna bílá vína „Alto Adige“ mohou být označena jako „Riserva“, pokud zrála alespoň dva roky počínaje 1. říjnem roku sklizně a pokud mají přirozený obsah alkoholu alespoň 11,5 % obj.

Šumivé víno „Alto Adige spumante“ bez uvedení moštové odrůdy s výjimkou šumivého vína „Alto Adige“ „rosè“ může být označeno jako „Riserva“, pokud zrálo v láhvi alespoň 36 měsíců a bylo uvedeno ke spotřebě nejdříve 42 měsíců od 1. října roku sklizně poslední šarže.

5.2 Maximální výnosy:

1. „Alto Adige“ / „Südtiroler“ Bianco/Weiss

10 000 kilogramů hroznů na hektar

2. „Alto Adige“ / „Südtiroler“ Chardonnay

13 000 kilogramů hroznů na hektar

3. „Alto Adige“ / „Südtiroler“ Chardonnay s uvedením doplňkového zeměpisného označení

9 800 kilogramů hroznů na hektar

4. „Alto Adige“ / „Südtiroler“ Chardonnay Spumante

13 000 kilogramů hroznů na hektar

5. „Alto Adige“ / „Südtiroler“ Kerner

12 000 kilogramů hroznů na hektar

6. „Alto Adige“ / „Südtiroler“ Kerner s uvedením doplňkového zeměpisného označení

9 000 kilogramů hroznů na hektar

7. „Alto Adige“ / „Südtiroler“ Moscato giallo

10 000 kilogramů hroznů na hektar

8. „Alto Adige“ / „Südtiroler“ Moscato giallo s uvedením doplňkového zeměpisného označení

7 500 kilogramů hroznů na hektar

9. „Alto Adige“ / „Südtiroler“ Müller Thurgau

13 000 kilogramů hroznů na hektar

10. „Alto Adige“ / „Südtiroler“ Müller Thurgau s uvedením doplňkového zeměpisného označení

9 800 kilogramů hroznů na hektar

11. „Alto Adige“ / „Südtiroler“ Pinot Bianco

13 000 kilogramů hroznů na hektar

12. „Alto Adige“ / „Südtiroler“ Pinot Bianco s uvedením doplňkového zeměpisného označení

9 800 kilogramů hroznů na hektar

13. „Alto Adige“ / „Südtiroler“ Pinot Bianco Spumante

13 000 kilogramů hroznů na hektar

14. „Alto Adige“ / „Südtiroler“ Pinot grigio
13 000 kilogramů hroznů na hektar
15. „Alto Adige“ / „Südtiroler“ Pinot grigio s uvedením doplňkového zeměpisného označení
9 800 kilogramů hroznů na hektar
16. „Alto Adige“ / „Südtiroler“ Pinot grigio Spumante
13 000 kilogramů hroznů na hektar
17. „Alto Adige“ / „Südtiroler“ Riesling
13 000 kilogramů hroznů na hektar
18. „Alto Adige“ / „Südtiroler“ Riesling s uvedením doplňkového zeměpisného označení
9 800 kilogramů hroznů na hektar
19. „Alto Adige“ / „Südtiroler“ Riesling Italico
13 000 kilogramů hroznů na hektar
20. „Alto Adige“ / „Südtiroler“ Riesling Italico s uvedením doplňkového zeměpisného označení
9 800 kilogramů hroznů na hektar
21. „Alto Adige“ / „Südtiroler“ Sauvignon
13 000 kilogramů hroznů na hektar
22. „Alto Adige“ / „Südtiroler“ Sauvignon s uvedením doplňkového zeměpisného označení
9 800 kilogramů hroznů na hektar
23. „Alto Adige“ / „Südtiroler“ Sylvaner
13 000 kilogramů hroznů na hektar
24. „Alto Adige“ / „Südtiroler“ Sylvaner s uvedením doplňkového zeměpisného označení
9 800 kilogramů hroznů na hektar
25. „Alto Adige“ / „Südtiroler“ Traminer aromatico
12 000 kilogramů hroznů na hektar
26. „Alto Adige“ / „Südtiroler“ Traminer aromatico s uvedením doplňkového zeměpisného označení
9 000 kilogramů hroznů na hektar
27. „Alto Adige“ / „Südtiroler“ Rosso/Rot
10 000 kilogramů hroznů na hektar
28. „Alto Adige“ / „Südtiroler“ Cabernet
11 000 kilogramů hroznů na hektar
29. „Alto Adige“ / „Südtiroler“ Cabernet s uvedením doplňkového zeměpisného označení
8 300 kilogramů hroznů na hektar
30. „Alto Adige“ / „Südtiroler“ Lagrein
14 000 kilogramů hroznů na hektar
31. „Alto Adige“ / „Südtiroler“ Lagrein s uvedením doplňkového zeměpisného označení
10 500 kilogramů hroznů na hektar

32. „Alto Adige“ / „Südtiroler“ Lagrein Rosato / Lagrein Kretzer
14 000 kilogramů hroznů na hektar
33. „Alto Adige“ / „Südtiroler“ Lagrein Rosato / Lagrein Kretzer s uvedením doplňkového zeměpisného označení
10 500 kilogramů hroznů na hektar
34. „Alto Adige“ / „Südtiroler“ Malvasia
11 000 kilogramů hroznů na hektar
35. „Alto Adige“ / „Südtiroler“ Merlot a „Alto Adige“ / „Südtiroler“ Merlot Rosato
13 000 kilogramů hroznů na hektar
36. „Alto Adige“ / „Südtiroler“ Merlot a „Alto Adige“ / „Südtiroler“ Merlot Rosato s uvedením doplňkového zeměpisného označení
9 800 kilogramů hroznů na hektar
37. „Alto Adige“ / „Südtiroler“ Moscato Rosa
6 000 kilogramů hroznů na hektar
38. „Alto Adige“ / „Südtiroler“ Pinot nero a „Alto Adige“ / „Südtiroler“ Pinot nero Rosato
12 000 kilogramů hroznů na hektar
39. „Alto Adige“ / „Südtiroler“ Pinot Nero a „Alto Adige“ / „Südtiroler“ Pinot Nero Rosato s uvedením doplňkového zeměpisného označení
9 000 kilogramů hroznů na hektar
40. „Alto Adige“ / „Südtiroler“ Pinot Nero Spumante
12 000 kilogramů hroznů na hektar
41. „Alto Adige“ / „Südtiroler“ Schiava
14 000 kilogramů hroznů na hektar
42. „Alto Adige“ / „Südtiroler“ Schiava s uvedením doplňkového zeměpisného označení
10 500 kilogramů hroznů na hektar
43. „Alto Adige“ / „Südtiroler“ Schiava grigia
14 000 kilogramů hroznů na hektar
44. „Alto Adige“ / „Südtiroler“ Schiava grigia s uvedením doplňkového zeměpisného označení
10 500 kilogramů hroznů na hektar
45. „Alto Adige Colli di Bolzano“ / „Südtiroler Bozner Leiten“
13 000 kilogramů hroznů na hektar
46. „Alto Adige Meranese di Collina“ / „Südtiroler Meraner Hügel“ nebo synonyma
12 500 kilogramů hroznů na hektar
47. „Alto Adige Meranese di Collina“ / „Südtiroler Meraner Hügel“ nebo synonyma s uvedením doplňkového zeměpisného označení
10 500 kilogramů hroznů na hektar
48. „Alto Adige Santa Maddalena“ / „Südtiroler St. Magdalener“ nebo synonyma
12 500 kilogramů hroznů na hektar

49. „Alto Adige Santa Maddalena“ / „Südtiroler St. Magdalener“ s uvedením doplňkového zeměpisného označení
10 500 kilogramů hroznů na hektar
50. „Alto Adige Terzano“ / „Südtiroler Terlaner“
12 500 kilogramů hroznů na hektar
51. „Alto Adige Terzano“ / „Südtiroler Terlaner“ s uvedením doplňkového zeměpisného označení
9 400 kilogramů hroznů na hektar
52. „Alto Adige Terzano“ / „Südtiroler Terlaner“ Chardonnay
12 500 kilogramů hroznů na hektar
53. „Alto Adige Terzano“ / „Südtiroler Terlaner“ Chardonnay s uvedením doplňkového zeměpisného označení
9 800 kilogramů hroznů na hektar
54. „Alto Adige Terzano“ / „Südtiroler Terlaner“ Müller Thurgau
12 500 kilogramů hroznů na hektar
55. „Alto Adige Terzano“ / „Südtiroler Terlaner“ Pinot Bianco
12 500 kilogramů hroznů na hektar
56. „Alto Adige Terzano“ / „Südtiroler Terlaner“ Pinot Bianco s uvedením doplňkového zeměpisného označení
9 800 kilogramů hroznů na hektar
57. „Alto Adige Terzano“ / „Südtiroler Terlaner“ Pinot Grigio
12 500 kilogramů hroznů na hektar
58. „Alto Adige Terzano“ / „Südtiroler Terlaner“ Riesling
12 500 kilogramů hroznů na hektar
59. „Alto Adige Terzano“ / „Südtiroler Terlaner“ Riesling Italico
12 500 kilogramů hroznů na hektar
60. „Alto Adige Terzano“ / „Südtiroler Terlaner“ Sauvignon
12 500 kilogramů hroznů na hektar
61. „Alto Adige Terzano“ / „Südtiroler Terlaner“ Sauvignon s uvedením doplňkového zeměpisného označení
9 800 kilogramů hroznů na hektar
62. „Alto Adige Terzano“ / „Südtiroler Terlaner“ Sylvaner
12 500 kilogramů hroznů na hektar
63. „Alto Adige Valle Isarco“ / „Südtiroler Eisacktaler“ Kerner
11 000 kilogramů hroznů na hektar
64. „Alto Adige Valle Isarco“ / „Südtiroler Eisacktaler“ Kerner s uvedením doplňkového zeměpisného označení
9 000 kilogramů hroznů na hektar
65. „Alto Adige Valle Isarco“ / „Südtiroler Eisacktaler“ Müller Thurgau
13 000 kilogramů hroznů na hektar

66. „Alto Adige Valle Isarco“ / „Südtiroler Eisacktaler“ Müller Thurgau s uvedením doplňkového zeměpisného označení

9 800 kilogramů hroznů na hektar

67. „Alto Adige Valle Isarco“ / „Südtiroler Eisacktaler“ Pinot Grigio

10 000 kilogramů hroznů na hektar

68. „Alto Adige Valle Isarco“ / „Südtiroler Eisacktaler“ Pinot Grigio s uvedením doplňkového zeměpisného označení

9 800 kilogramů hroznů na hektar

69. „Alto Adige Valle Isarco“ / „Südtiroler Eisacktaler“ Riesling

10 000 kilogramů hroznů na hektar

70. „Alto Adige Valle Isarco“ / „Südtiroler Eisacktaler“ Riesling s uvedením doplňkového zeměpisného označení

9 800 kilogramů hroznů na hektar

71. „Alto Adige Valle Isarco“ / „Südtiroler Eisacktaler“ Sylvaner

12 500 kilogramů hroznů na hektar

72. „Alto Adige Valle Isarco“ / „Südtiroler Eisacktaler“ Sylvaner s uvedením doplňkového zeměpisného označení

9 800 kilogramů hroznů na hektar

73. „Alto Adige Valle Isarco“ / „Südtiroler Eisacktaler“ Traminer Aromatico

10 000 kilogramů hroznů na hektar

74. „Alto Adige Valle Isarco“ / „Südtiroler Eisacktaler“ Veltliner

12 000 kilogramů hroznů na hektar

75. „Alto Adige Valle Isarco“ / „Südtiroler Eisacktaler“ Veltliner s uvedením doplňkového zeměpisného označení

9 000 kilogramů hroznů na hektar

76. „Alto Adige Valle Isarco“ / „Südtiroler Eisacktaler“ Pinot Bianco

12 000 kilogramů hroznů na hektar

77. „Alto Adige Valle Isarco“ / „Südtiroler Eisacktaler“ Chardonnay

12 000 kilogramů hroznů na hektar

78. „Alto Adige Valle Isarco“ / „Südtiroler Eisacktaler“ Sauvignon

12 000 kilogramů hroznů na hektar

79. „Alto Adige Valle Isarco“ / „Südtiroler Eisacktaler“ Bianco nebo Weiss

9 000 kilogramů hroznů na hektar

80. „Alto Adige Valle Isarco“ / „Südtiroler Eisacktaler“ Klausner Laitacher

12 500 kilogramů hroznů na hektar

81. „Alto Adige Valle Venosta“ / „Südtiroler Vinschgau“ Chardonnay

11 000 kilogramů hroznů na hektar

82. „Alto Adige Valle Venosta“ / „Südtiroler Vinschgau“ Kerner

11 000 kilogramů hroznů na hektar

83. „Alto Adige Valle Venosta“ / „Südtiroler Vinschgau“ Müller Thurgau

12 000 kilogramů hroznů na hektar

84. „Alto Adige Valle Venosta“ / „Südtiroler Vinschgau“ Pinot Bianco

11 000 kilogramů hroznů na hektar

85. „Alto Adige Valle Venosta“ / „Südtiroler Vinschgau“ Pinot Bianco s uvedením doplňkového zeměpisného označení

9 800 kilogramů hroznů na hektar

86. „Alto Adige Valle Venosta“ / „Südtiroler Vinschgau“ Pinot Grigio

10 000 kilogramů hroznů na hektar

87. „Alto Adige Valle Venosta“ / „Südtiroler Vinschgau“ Riesling

10 000 kilogramů hroznů na hektar

88. „Alto Adige Valle Venosta“ / „Südtiroler Vinschgau“ Riesling s uvedením doplňkového zeměpisného označení

9 800 kilogramů hroznů na hektar

89. „Alto Adige Valle Venosta“ / „Südtiroler Vinschgau“ Sauvignon

10 000 kilogramů hroznů na hektar

90. „Alto Adige Valle Venosta“ / „Südtiroler Vinschgau“ Traminer aromatico

9 000 kilogramů hroznů na hektar

91. „Alto Adige Valle Venosta“ / „Südtiroler Vinschgau“ Pinot Nero

8 000 kilogramů hroznů na hektar

92. „Alto Adige Valle Venosta“ / „Südtiroler Vinschgau“ Schiava

12 000 kilogramů hroznů na hektar

6. Vymezená zeměpisná oblast

„Alto Adige“ / „Südtiroler“

Oblast tvoří:

— vinařské území obcí: Aldino, Andriano, Appiano, Barbiano, Bolzano, Bronzolo, Caines, Caldaro, Cermes, Cornedo all'Isarco, Cortaccia, Cortina all'Adige, Egna, Fiè, Gargazzone, Lagundo, Laives, Lana, Magrè all'Adige, Marlengo, Meltina, Merano, Montagna, Nalles, Ora, Postal, Renon, Rifiano, Salorno, San Genesio, San Pancrazio, Scena, Termeno, Terlano, Tesimo, Tirolo, Trodena, Vadena,

— část území obcí Barbiano, Bressanone, Castelbello-Ciardes, Castelrotto, Chiusa, Funes, Laces, Laion, Naturno, Naz-Sciaves Parcines, Silandro, Velturino, Villandro a Varna, v souladu s vymezením ve specifikaci výrobku.

„Alto Adige“ podoblast „Colli di Bolzano“: hrozny musí být vypěstovány v oblasti zahrnující celé správní území obce Laives a část území obcí Terlano, S. Genesio, Bolzano, Renon, Fiè a Cornedo, v souladu s vymezením ve specifikaci výrobku.

„Alto Adige“ podoblast „Meranese“ nebo „Meranese Burgraviato“: hrozny určené k výrobě vína „Meranese“ musí být vypěstovány v oblasti zahrnující obce Merano, Caines, Cermes, Gargazzone, Lagundo, Lana, Marlengo, Postal, Rifiano, S. Pancrazio, Scena, Tesimo a Tirolo nebo jejich část, v souladu s vymezením ve specifikaci výrobku.

„Alto Adige“ podoblast „S. Maddalena“: oblast produkce vína „S. Maddalena“ zahrnuje zcela nebo zčásti území těchto částí obcí nebo dílčích částí obcí: S. Maddalena, S. Giustina, Laitago (Coste), S. Pietro, Guncina, S. Giorgio, Rena (Sabbia), S. Giustina di Sopra, Laitago di Sopra, Signato, Laste Basse, Cardano v obci Cornedo, Campiglio, Virgolo, Aslago, Rencio a S. Maurizio v obci Bolzano, Settequerce v obci S. Genesio a usedlosti Reiter, Diem, Raindl, Ebner a Plattner v obci Renon, v souladu s vymezením ve specifikaci výrobku.

„Alto Adige“ podoblast „Terlano“: oblast produkce vín „Terlano“ zahrnuje území obce Terlano s výjimkou části nevhodné pro produkci vína s vlastnostmi stanovenými ve specifikaci a část území obcí Gargazzone, S. Genesio, Meltina, Postal, Tesimo, Nalles, Andriano, Appiano a Caldaro, v souladu s vymezením ve specifikaci výrobku.

„Alto Adige“ podoblast „Valle Isarco“: hrozny určené k výrobě vín „Valle Isarco“ musí být vypěstovány v podoblasti, která zahrnuje část území těchto obcí: Barbiano, Bressanone, Castelrotto, Chiusa, Fiè, Funes, Laion, Naz-Sciaves, Renon, Velturmo, Villandro a Varna, v souladu s vymezením ve specifikaci výrobku.

„Alto Adige“ podoblast „Valle Venosta“: hrozny určené k výrobě vína „Valle Venosta“ musí být vypěstovány v uvedené oblasti, která zahrnuje vhodné území obcí Castebello-Ciardes, Laces, Naturno, Parcines a Silandro nebo jeho část, v souladu s vymezením v příložené specifikaci výroku.

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

Cabernet Franc N. – Cabernet

Cabernet Sauvignon N. – Cabernet

Chardonnay B.

Kerner B.

Lagrein N.

Malvasia N. – Roter Malvasier

Merlot N.

Moscato giallo B. – Muskateller

Moscato rosa Rs. – Rosen muskateller

Müller thurgau B. – Riesling x Sylvaner

Pinot bianco B. – Pinot

Pinot grigio – Pinot

Pinot nero M. – Pinot

Riesling italico B. – Riesling

Riesling italico B. – Welschriesling

Sauvignon B. – Sauvignon blanc

Schiava N.

Schiava gentile N. – Mitternachts

Schiava grigia N. – Graubnachts

Schiava grossa N. – Großbnnachts

Sylvaner verde B. – Grüner Sylvaner

Traminer aromatico Rs. – Gewürztraminer

Veltliner B. – Grüner Veltliner

8. Popis souvislostí

Alto Adige též s podoblastí

Vína Alto Adige se kvalitativně vyznačují zejména výraznými primárními aromaty. Bílá vína vypěstovaná v oblastech, které se nacházejí v určité nadmořské výšce (více než 300–400 m), se vyznačují svěžestí díky nízkému obsahu kyselin. Vzhledem k vynikajícímu slunečnímu svitu jsou vína ovocná, ale zároveň mají dobrou strukturu. Červená vína vyráběná ve výšce pod 400 m n. m. využívají podmínek vyšších teplot, takže vznikají plná vína s jemnými tříslovinami.

9. Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)

1. „Alto Adige“ / „Südtiroler“ též s podoblastí s označením Riserva

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

Vína „Alto Adige“ / „Südtiroler“ též s podoblastí (s výjimkou růžových vín) mohou být označena jako „Riserva“, pokud zrála alespoň dva roky počínaje 1. říjnem roku sklizně a pokud mají přirozený obsah alkoholu alespoň 11,5 % obj.

2. „Alto Adige“ / „Südtiroler“ Spumante s označením Riserva

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

Vína „Alto Adige“ / „Südtiroler“ Spumante mohou být označena jako „Riserva“, pokud zrála v láhvi alespoň 36 měsíců a jsou uváděna ke spotřebě nejdříve 42 měsíců od 1. října roku sklizně poslední šarže.

3. „Alto Adige“ / „Südtiroler“ s uvedením jedné doplňkové zeměpisné jednotky

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

Za CHOP vín Alto Adige / „Südtirol“ nebo „Südtiroler“ též s podoblastí může následovat jedna z těchto doplňkových zeměpisných jednotek:

Aldein-Aich, Altenburg, Barleit, Eppan Berg, Eppan Berg-Schulthaus, Brenntal, Brixner, Buchholz, Dorf, Eggen, Entiklar, Feld, Frag, Fraunriegl, Freiberg, Furggl, Giatl, Gírlan, Gírlan-Gschleier, Glen, Graun, Griesfeld, Gries, Gries-Moritzing, Huberfeld, Kalditsch, Kampenn, Kampill, Karneid, Kastelbeller, Kastelbell-Juvaler, Kiechelberg, Klaus, Kreit, Kreuth, Kreuzweg, Küchelberg, Labers, Lehen, Leitach, Maderneid, Margreid-Leiten, Mazon, Mezzan, Milla, Missian, Montiggl, Nafen, Naturnser, Pardell, Partschinser, Paulsner Feld, Penon, Penon-Hofstatt, Penon-Kofl, Pinzon, Pinzon-Gebach, Planitzing, Plantadisch, Plon, Prazöll, Punggl, Putznai, Rain, Rentsch, Ritten, Rosengarten, Rungg, Salurn-Pfatten, Sauders, Schrambach, Siebeneich, Sirmian, Söll, St. Anna, St. Jacob, St. Josef, St. Justina, St. Nikolaus, St. Peter, Steinacker, Tirol, Tramin-Plon, Tramin-Rungg, Tramin-St. Jacob, Tramin-Söll, Unterfennberg-Hofstatt, Vetzaner, Vorberg, Wadleith.

Hrozny pro výrobu vín s doplňkovou zeměpisnou jednotkou musí pocházet z přesně vymezené zeměpisné oblasti.

Doplňkové zeměpisné jednotky mohou být rovněž doprovázeny výrazem „Vigna“, za nímž následuje příslušný místní nebo tradiční název.

Vymezení je nedílnou součástí specifikace výrobku a bylo provedeno místními odborníky a enology z daného území. Ve fázi vymezení byly respektovány tyto faktory: geologie, mikroklima, morfologie, kvalita vín.

Na etiketě musí být použití doplňkové zeměpisné jednotky doprovázeno symbolem popsáním v příloze 1 specifikace výrobku.

Při označování a obchodní úpravě vín „Alto Adige“, v němčině „Südtirol“ nebo „Südtiroler“, musí být na etiketě, která zahrnuje všechny povinné údaje, uvedeny tradiční výrazy Riserva a/nebo classico a/nebo doplňkové zeměpisné jednotky a/nebo označení vinice. Tyto výrazy musí být uvedeny bezprostředně pod označením „Alto Adige“, v němčině „Südtirol“ nebo „Südtiroler“, bez ohledu na to, zda jsou uvedeny podoblast a moštová odrůda, či nikoli.

4. Označování v případě dvou nebo více moštových odrůd

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

Jsou-li při označování příslušných typů vín uvedeny dvě nebo více moštových odrůd nebo jejich synonyma, moštové odrůdy musí:

- být uvedeny v sestupném pořadí podle procentního podílu skutečného vstupu hroznů, které z nich byly získány;
- představovat více než 15 % celkového množství použitých hroznů, s výjimkou případů, kdy jsou v popisné části uvedeny odrůdy pro typy vín, které nejsou označeny názvem moštových odrůd;
- být uvedeny písmem, které má stejnou velikost, zvýraznění, barvu a kolorimetrickou intenzitu.

5. Ročník sklizně

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

S výjimkou šumivých vín bez uvedení ročníku musí být na etiketách všech typů vín uveden rok produkce hroznů.

6. Označení vinice

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

Při označování vín s kontrolovaným označením původu „Alto Adige“, v němčině „Südtirol“ nebo „Südtiroler“, podle článku 1 může být použit výraz „vigna“ (vinice), pokud je za ním uveden příslušný místní nebo tradiční název, pokud je víno vyráběno a uchovááno v oddělených nádobách a pokud je tento výraz uveden jak v hlášení o produkci hroznů, tak v evidenčních knihách a doprovodné dokumentaci a v příslušném regionálním seznamu podle platných právních předpisů.

Vinice může být uvedena souběžně s podoblastí a doplňkovými zeměpisnými jednotkami pod podmínkou, že jsou dodržena pravidla stanovená pro uvedené výrazy touto specifikací.

7. *Balení vín „Alto Adige“ / „Südtiroler“*

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

Všechna vína „Alto Adige“ / „Südtiroler“ musí být uváděna ke spotřebě pouze v láhvích o jmenovitém objemu 0,375 litru nebo 0,750 litru a příslušných násobcích nebo o jmenovitém objemu 0,5 litru kromě typu „uni“ nebo o jmenovitém objemu 5 litrů.

8. *Volba termínu sklizně*

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

U produktů pocházejících z ploch osázených vinnou révou zapsaných v registru vinic vín s kontrolovaným označením původu „Alto Adige“, v němčině „Südtirol“ nebo „Südtiroler“, mohou být volba termínu sklizně a případný následný výběr vinařství provedeny ve prospěch kontrolovaných označení původu nebo typických zeměpisných označení uznaných pro provincii Bolzano podle platných právních předpisů.

Odkaz na specifikaci výrobku

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22497>