



C/2025/2748

20.5.2025

**Zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace výrobku týkající se chráněného označení původu
v odvětví vína v souladu s čl. 97 odst. 3 ve spojení s článkem 105 nařízení Evropského parlamentu
a Rady (EU) č. 1308/2013**

(C/2025/2748)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, které jsou usazeny nebo mají bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ⁽¹⁾.

ŽÁDOST O ZMĚNU SPECIFIKACE VÝROBKU

„Vesuvio“

PDO-IT-A0252-AM02

Datum podání žádosti: 24.5.2017

1. Žadatel a oprávněný zájem

Vesuvio DOP Consorzio Tutela Vini (sdružení na ochranu CHOP Vesuvio)

2. Položka specifikace výrobku, jíž se změna (změny) týká (týkají)

- Název produktu
- Druh výrobků z révy vinné
- Souvislost
- Omezení při uvádění na trh

3. Popis a důvody ke změně

1. *Zařazení nových druhů vína: „Superiore“, „Riserva“ a „Passito“ a vína s uvedením odrůdy; a šumivé bílé víno Vesuvio, růžové víno Vesuvio a růžové víno Lacryma Christi a vína s uvedením odrůdy hroznů*

Popis:

Změna specifikace spočívala v přidání výše uvedených nových typů (a ve změně kombinace odrůd). Tato změna byla považována za nezbytnou, aby specifikace odpovídala skutečné situaci ve vinařské oblasti, která se v průběhu let vyvíjela. To zahrnovalo odstranění odrůdy Verdeca B, která se již na vinicích nevyskytuje, a proto již nepatří mezi odrůdy používané k výrobě vína. Do seznamu odrůd byla přidána odrůda Caprettone B. V předchozí specifikaci produktu byla chybně označena jako synonymum odrůdy Coda di Volpe B.

Odůvodnění:

První verze specifikace pochází z roku 1983. V průběhu let se trh změnil a odvětví se přizpůsobilo, aniž provedlo změny ve specifikaci, čímž se stala zastaralou z hlediska požadavků odvětví a trhu.

⁽¹⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Zavedení nových typů umožnilo pracovat s jednotlivými odrůdami hlavních dostupných odrůd. Nové typy byly zařazeny proto, aby bylo možné nabídnout spotřebitelům komplexnější a dokonalejší produkt, což je faktor, který zvyšuje kvalitu označení.

Tato změna se týká článků 1, 2 a 6 specifikace a příslušných oddílů jednotného dokumentu: 4 „Popis vín“, 5.2 „Enologické postupy – maximální výnosy“, 7 „Hlavní odrůda (odrůdy) révy vinné“ a 8 „Popis souvislosti (souvislostí)“.

2. *Zařazení nové kategorie „jakostní šumivé víno“ pro bílé víno Vesuvio Lacryma Christi, bílé a růžové víno Vesuvio a růžové víno Lacryma Christi a pro vína s uvedením odrůdy*

Popis:

Změna specifikace zahrnovala přidání kategorie „jakostní šumivé víno“. Tento druh vína má v regionu bohatou historii, ale nikdy nebyl náležitě doceněn.

Odůvodnění:

Zařazení „jakostních šumivých vín“ zvýšilo prestiž tradice, která byla v oblasti vždy přítomna. Otevřela se tím mezera na trhu, s pozitivním hospodářským výsledkem pro celé odvětví.

Tato změna se týká článků 1, 2 a 6 specifikace a příslušných oddílů jednotného dokumentu: 4 „Popis vín“, 5.2 „Enologické postupy – maximální výnosy“, 7 „Hlavní odrůda (odrůdy) révy vinné“ a 8 „Popis souvislosti (souvislostí)“.

3. *Revize seznamu odrůd révy vinné a zařazení odrůdy Caprettone B*

Popis:

Procentuální zastoupení hlavních odrůd bylo revidováno a byly přidány typy „Riserva“, „Superiore“, „Spumanti“ a jednodrůdová vína. V případě vín Lacryma Christi to umožňuje, aby 20 % použitých hroznů pocházelo z odrůd speciálně pěstovaných v provincii Neapol. V případě jednodrůdových vín „Vesuvio“ je nyní možné, aby 15 % použitých hroznů pocházelo z odrůd speciálně pěstovaných v provincii Neapol. Odrůda Verdecia B byla odstraněna.

Odůvodnění:

Seznam odrůd byl rozšířen o odrůdu Caprettone B, která byla vždy nejčastěji pěstovanou bílou odrůdou na hoře Vesuv. Odrůda Verdecia B byla odstraněna, protože se již na vinnicích nevyskytuje, a proto již nepatří mezi odrůdy používané k výrobě vína.

Seznam odrůd pro vína Lacryma Christi slouží jako vodítko, které umožňuje, aby vína měla společné vlastnosti, které spotřebitelé mohou rozpoznat. Patří sem používané hlavní odrůdy hroznů a přirozeně pěstování vína na vulkanické půdě, což vínům dodává charakter.

Odrůda Caprettone B je místně uznávána jako odrůda s tímto označením. Její zařazení mezi hlavní odrůdy je považováno za faktor, který je silně spojen s kvalitou a hodnotou označení.

Tato změna se týká článku 2 specifikace a příslušných oddílů jednotného dokumentu: 4 „Popis vín“, 5.2 „Enologické postupy – maximální výnosy“ a 7 „Hlavní odrůda (odrůdy) révy vinné“.

4. *Byly popsány některé metody pěstování vína*

Popis:

- 1) Zrušuje se tato formulace: „a s výjimkou těch [pozemků], které jsou obzvláště vlhké“.
- 2) Byla vložena tabulka uvádějící maximální výnosy a obsah alkoholu pro jednotlivé typy.

- 3) Byl doplněn popis vína „Vesuvio“ druhu Lacryma Christi „Passito“.
- 4) Pro mimořádně příznivé roky byla stanovena maximální produkce hroznů v t/ha a je povoleno nouzové zavlažování pomocí stálých zařízení.
- 5) Stálá zařízení pro nouzové zavlažování byla povolena; zvláštní bod týkající se výroby růžových, červených a bílých druhů vína „Vesuvio“ byl vypuštěn.
- 6) Byla stanovena minimální hustota 2 500 rostlin na hektar, a to jak pro novou výsadbu, tak pro dosadby.

Odůvodnění:

- 1) Vypuštěná formulace byla nadbytečná, protože vzhledem k blízkosti moře a současnému klimatu vlhkost nepředstavuje problém.
- 2) Pro lepší srozumitelnost specifikace bylo nutné vložit vysvětlující tabulku hodnot.
- 3) Při sklizni musí být uveden typ „Passito“ s odkazem na přirozený obsah alkoholu, aby se v odvětví předešlo jakýmkoli pochybnostem.
- 4) Ustanovení je nezbytné pro správný výklad specifikace.
- 5) Povolení stálých zařízení bylo nezbytné, protože vzhledem k terénu je nebylo možné přenášet a montovat pouze v nouzových případech, jelikož by náklady byly příliš vysoké.
- 6) Konkrétní počet hektarů byl uveden proto, aby výrobní zařízení měla na celém území stejný výchozí bod.

Tato změna se týká článku 4 specifikace a příslušného oddílu jednotného dokumentu. 5.2 „Enologické postupy – maximální výnosy“.

5. *Zahrnutí vymezení oblasti plnění do lahví*

Popis:

Byl doplněn požadavek, aby se víno stácelo v rámci oblasti produkce, přičemž byla zachována práva subjektů, které tradičně provádějí stáčení mimo vymezenou oblast produkce.

V souladu s platnou evropskou legislativou a zvláštními vnitrostátními právními předpisy, které chrání stávající práva, existují individuální povolení pro subjekty, které tradičně provádějí stáčení mimo vymezenou oblast produkce, což jim umožňuje pokračovat ve stáčení. Pro získání povolení od ministerstva zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesů musí dotyčné stáčírný předložit příslušnou dokumentaci a prokázat, že stáčely vína konkrétního CHOP nebo CHZO nejméně po dobu dvou z posledních pěti let (nemusí se jednat o nepřetržité dvouleté období).

Procesy výroby šumivého vína, včetně tvorby pěny, stabilizace a slazení, jsou nyní omezeny na oblast produkce a správní území regionu Kampánie.

Odůvodnění:

V souladu s platnými právními předpisy EU je požadavek, aby stáčení probíhalo ve vymezené oblasti, odůvodněn zájmem na zachování kvality produktu, zaručení původu, zajištění účinných kontrol a zachování celého výrobního řetězce, aby se co nejlépe využila místní oblast a zajistila sledovatelnost produktu.

Charakteristické rysy a vlastnosti, které oblast původu propůjčuje vínům s CHOP Vesuvio, jsou lépe chráněny stáčením vína v rámci oblasti produkce, protože to znamená, že veškerá technická pravidla týkající se přepravy a stáčení jsou uplatňována a dodržována na odpovědnost a s odbornou způsobilostí vinařů z této vymezené oblasti.

Tento požadavek zabraňuje možným rizikům spojeným s přepravou vína mimo oblast, jako je oxidace a tepelný stres způsobený vysokými nebo nízkými teplotami nebo znehodnocení produktu s následnými negativními účinky na jeho chemické a fyzikální vlastnosti (kyselost, polyfenoly a barvicí látky), organoleptické vlastnosti (barva, chuť) a stabilitu. Snižuje se také riziko mikrobiologické kontaminace (bakteriemi, viry, houbami, plísněmi nebo kvasinkami). Tento požadavek je výhodný pro hospodářské subjekty, které jsou si rizik vědomy a jsou odpovědné za zachování kvality CHOP, a pro spotřebitele, který má jistotu původu a kvality vín a jejich souladu se specifikací produktu. Kromě toho jsou kontroly prováděné příslušnými orgány na menší ploše účinnější.

Žádost o omezení stáčení vína s CHOP Vesuvio pouze na oblast produkce, což je požadavek uplatňovaný u jiných názvů úspěšných vín, je rovněž významným krokem ke zvýšení kvality, kterou s sebou název CHOP Vesuvio nese. Cílem této navrhované změny je, aby se CHOP stalo jedním z nejdůležitějších historických názvů označujících vína kategorií a druhů popsaných v tomto jednotném dokumentu a specifikaci produktu.

Cílem žádosti o omezení oblasti produkce šumivého vína je zajistit kvalitu produktu, zaručit jeho původ a zajistit, aby kontroly byly účinné a včasné. Tento požadavek je tedy výhodný pro samotné hospodářské subjekty, které jsou si rizik vědomy a jsou odpovědné za zachování kvality vín, čímž dávají spotřebiteli jistotu původu a kvality vín a jejich souladu se specifikací produktu.

Změna se týká článku 5 specifikace produktu a příslušného oddílu 9 „Další základní podmínky“ jednotného dokumentu.

6. *Popis vlastností jednotlivých typů vín*

Popis:

- 1) U všech nových typů je uveden podrobný popis barvy a chuti, celkový objemový obsah alkoholu, minimální celkový obsah kyselin a minimální bezcukernatý extrakt.
- 2) Stávající typy byly upraveny z hlediska vůně a chuti, přičemž celková kyselost byla snížena na 4,5 g/l.
- 3) Zahrnutí ustanovení, že vína zrající v dřevěných sudech mohou mít vlastnosti a vůně dřeva.
- 4) Zmínka o vínech, která zkysla, byla odstraněna.

Odůvodnění:

- 1) Vložení provedeno za účelem správného popisu všech nových typů.
- 2) Záměrem je uvést specifikaci do souladu se skutečnými požadavky na vlastnosti vín.
- 3) Vysvětleno pro přehlednost.
- 4) Odstraněno, protože typy šumivých vín jsou popsány ve vlastnostech při spotřebě.

Změna se týká článku 6 specifikace produktu a příslušného oddílu 4 „Popis vína (vín)“ jednotného dokumentu.

7. *Změny některých podmínek pro označování a obchodní úpravu vín*

Popis:

- 1) Zákaz používání výrazů „Superiore“ a „Riserva“ byl zrušen.
- 2) Znění „ad eccezione delle tipologie spumante e liquoroso“ [s výjimkou šumivých a likérových typů] bylo odstraněno.
- 3) Byla přidána možnost umístit slova „Lacryma Christi“ před zeměpisný název „Vesuvio“.

Odůvodnění:

- 1) To bylo nezbytné, protože jak typ „Superiore“, tak typ „Riserva“ byly zahrnuty a popsány v článku 6 specifikace.
- 2) Tento údaj byl pro přehlednost odstraněn.
- 3) V oblasti se slova „Lacryma Christi“ tradičně umísťují před zeměpisný údaj „Vesuvio“.

Změna se týká pouze článku 7 specifikace.

8. *Zahrnutí informací o objemu nádob*

Popis:

Byl vložen článek 8 o obalech, který stanoví objem nádob a typ jejich uzávěrů, aby poskytl vodítko pro zpřístupnění produktu spotřebitelům.

Odůvodnění:

Pro větší přehlednost a jednotnost lahví, které jsou spotřebitelům k dispozici, a typů uzávěrů.

Změna se týká článku 8 specifikace produktu a oddílu 9 jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název produktu**

Vesuvio

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno
3. Likérové víno
4. Šumivé víno
5. Jakostní šumivé víno

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. *Bílé víno „Vesuvio“ (kategorie: víno)*

Barva: slámově žlutá různé intenzity. Vůně: jemná, elegantní. Chuť: suchá, mírně kyselá. Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11,00 %. Minimální bezcukerný extrakt: 15,0 g/l.

Všechny analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty 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: 4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

2. Šumivé / jakostní šumivé bílé víno „Vesuvio“ (kategorie: šumivé víno a jakostní šumivé víno)

Barva: slámově žlutá různé intenzity se světle zelenými nebo zlatavými odlesky. Vůně: elegantní, květinová, výrazná. Chuť: jemná a vyvážená pro typy „dosaggio zero“ až „extra dry“. Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11,00 %. Minimální bezcukerný extrakt: 15,0 g/l.

šumivá vína: při výrobě metodou Charmat musí být získána z hroznů zpracovaných v souladu s platnými právními předpisy.

jakostní šumivá vína: při výrobě metodou Charmat musí být získána z hroznů zpracovaných v souladu s platnými právními předpisy. Při výrobě tradiční metodou nesmí být doba výroby vína, včetně zrání ve vinařství, kde se víno vyrábí, kratší než dvanáct měsíců počítaných od začátku [druhotného] kvašení, které je určeno k výrobě šumivého vína.

Všechny analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty 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: 4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

3. Růžové víno „Vesuvio“ (kategorie: víno)

Barva: růžová různé intenzity. Vůně: jemná, ovocná. Chuť: svěží a harmonická. Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11,00 %. Minimální bezcukerný extrakt: 18,0 g/l.

Všechny analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty 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: 4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

4. Červené víno „Vesuvio“ (kategorie: víno)

Barva: rubínově červená různé intenzity. Vůně: suchá, harmonická. Chuť: suchá, harmonická. Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11,00 %. Minimální bezcukerný extrakt: 18,0 g/l.

Všechny analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty 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: 4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. *Šumivé / jakostní šumivé růžové víno „Vesuvio“ (kategorie: šumivé víno a jakostní šumivé víno)*

Barva: růžová různé intenzity. Vůně: jemná, ovocná. Chuť: suchá, harmonická. Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11,00 %. Minimální bezcukerný extrakt: 18,0 g/l.

Šumivá vína Při výrobě metodou Charmat musí být získána z hroznů zpracovaných v souladu s platnými právními předpisy.

Jakostní šumivá vína: Při výrobě metodou Charmat musí být získána z hroznů zpracovaných v souladu s platnými právními předpisy. Při výrobě tradiční metodou nesmí být doba výroby vína, včetně zrání ve vinařství, kde se víno vyrábí, kratší než dvanáct měsíců počítaných od začátku kvašení, které je určeno k výrobě šumivého vína.

Všechny analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty 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: 4,5 v miliekvivalentech na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

6. *Bílé víno Lacryma Christi „Vesuvio“ (kategorie: víno a likérové víno)*

Barva: slámově žlutá různé intenzity Vůně: jemná, elegantní. Chuť: suchá. Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 12,00 % Minimální bezcukerný extrakt: 15,0 g/l.

Všechny analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty 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: 4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

7. *Bílé víno Lacryma Christi „Vesuvio“ „Superiore“ (kategorie: víno)*

Barva: slámově žlutá různé intenzity Vůně: jemná, elegantní. Chuť: suchá, vyvážená. Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 13,00 %. Minimální bezcukerný extrakt: 16,0 g/l.

Všechny analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty 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 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

8. *Šumivé / jakostní šumivé bílé víno Lacryma Christi „Vesuvio“ (kategorie: šumivé víno a jakostní šumivé víno)*

Pěna: jemná a dlouhotrvající. Barva: slámově žlutá různé intenzity s světle zelenými nebo zlatavými odlesky. Vůně: jemná, pronikavá. Chuť: jemná a vyvážená pro typy „dosaggio zero“ až „extra dry“. Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 12,00 % Minimální bezcukerný extrakt: 16,0 g/l.

Šumivá vína: Při výrobě metodou Charmat musí být získána z hroznů zpracovaných v souladu s platnými právními předpisy.

Jakostní šumivá vína: Při výrobě metodou Charmat musí být získána z hroznů zpracovaných v souladu s platnými právními předpisy. Při výrobě tradiční metodou nesmí být doba výroby vína, včetně zrání ve vinařství, kde se víno vyrábí, kratší než dvanáct měsíců počítaných od začátku kvašení, které je určeno k výrobě šumivého vína.

Všechny analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty 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 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

9. *Bílé likérové víno Lacryma Christi „Vesuvio“*

Barva: slámově žlutá různé intenzity Vůně: jemná, elegantní. Chuť: suchá. Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 12 %. Minimální bezcukerný extrakt: 15,0 g/l.

Všechny analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty 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: 4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

10. *Bílé víno Lacryma Christi „Vesuvio“ „Passito“ (kategorie: víno)*

Barva: zlatožlutá přecházející do jantarové. Vůně: intenzivní, elegantní a komplexní. Chuť: suchá až sladká. Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 15,00 %. Minimální bezcukerný extrakt: 26,0 g/l.

Všechny analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti:

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 12
- Minimální celková kyselost: 5,0 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

11. *Růžové víno Lacryma Christi „Vesuvio“ (kategorie: víno)*

Barva: růžová různé intenzity. Vůně: příjemně ovocná. Chuť: suchá, harmonická. Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 12,00 % Minimální bezcukerný extrakt: 18,0 g/l.

Všechny analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty 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: 4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

12. *Červené víno Lacryma Christi „Vesuvio“ (kategorie: víno)*

Barva: rubínově červená různé intenzity. Vůně: ovocná, jemná. Chuť: suchá, harmonická. Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 12,00 % Minimální bezcukerný extrakt: 18,0 g/l.

Všechny analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty 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: 4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

13. *Červené víno Lacryma Christi „Vesuvio“ „Superiore“ (kategorie: víno)*

Barva: rubínově červená různé intenzity. Vůně: intenzivní, charakteristická. Chuť: suchá, vyvážená. Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 13,00 %. Minimální bezcukerný extrakt: 20 g/l.

Všechny analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty 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: 4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

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

14. Červené víno *Lacryma Christi „Vesuvio“ „Riserva“* (kategorie: víno)

Barva: rubínově červená různé intenzity, jež přechází do granátové. Vůně: intenzivní, komplexní. Chuť: suchá, vyvážená. Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 13,00 %. Minimální bezcukerný extrakt: 23 g/l.

Všechny analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty 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: 4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

15. Šumivé / jakostní šumivé růžové víno *Lacryma Christi „Vesuvio“* (kategorie: šumivé víno a jakostní šumivé víno)

Pěna: jemná a dlouhotrvající. Barva: růžová různé intenzity. Vůně: jemná, pronikavá, intenzivní. Chuť: jemná a vyvážená pro typy „dosaggio zero“, „extra brut“, „brut“ a „extra dry“. Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 12,00 %. Minimální bezcukerný extrakt: 16,0 g/l.

šumivá vína: Při výrobě metodou Charmat musí být získána z hroznů zpracovaných v souladu s platnými právními předpisy.

Jakostní šumivá vína: Při výrobě metodou Charmat musí být získána z hroznů zpracovaných v souladu s platnými právními předpisy. Při výrobě tradiční metodou nesmí být doba výroby vína, včetně zrání ve vinařství, kde se víno vyrábí, kratší než dvanáct měsíců počítaných od začátku kvašení, které je určeno k výrobě šumivého vína.

Všechny analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty 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: 4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

16. Víno „Vesuvio“ *Caprettone* (kategorie: víno)

Barva: slámově žlutá různé intenzity. Vůně: jemná, charakteristická. Chuť: suchá, vyvážená. Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11,50 % Minimální bezcukerný extrakt: 17,0 g/l

Všechny analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty 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: 4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

17. Šumivé / jakostní šumivé víno „Vesuvio“ Caprettone (kategorie: šumivé víno a jakostní šumivé víno)

Pěna: jemná a dlouhotrvající. Barva: slámově žlutá různé intenzity s světle zelenými nebo zlatavými odlesky. Vůně: jemná, pronikavá, intenzivní. Chuť: jemná a vyvážená pro typy „dosaggio zero“, „extra brut“, „brut“ a „extra dry“. Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11,50 % Minimální bezcukerný extrakt: 17,0 g/l

šumivá vína: Při výrobě metodou Charmat musí být získána z hroznů zpracovaných v souladu s platnými právními předpisy.

Jakostní šumivá vína: Při výrobě metodou Charmat musí být získána z hroznů zpracovaných v souladu s platnými právními předpisy. Při výrobě tradiční metodou nesmí být doba výroby vína, včetně zrání ve vinařství, kde se víno vyrábí, kratší než dvanáct měsíců počítaných od začátku kvašení, které je určeno k výrobě šumivého vína.

Všechny analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty 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: 4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

18. Víno „Vesuvio“ Falanghina (kategorie: víno)

Barva: slámově žlutá různé intenzity. Vůně: jemná, charakteristická. Chuť: suchá, vyvážená. Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11,50 % Minimální bezcukerný extrakt: 17,0 g/l

Všechny analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty 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: 4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

19. Šumivé / jakostní šumivé víno „Vesuvio“ Falanghina (kategorie: šumivé víno a jakostní šumivé víno)

Pěna: jemná a dlouhotrvající. Barva: slámově žlutá různé intenzity s světle zelenými nebo zlatavými odlesky. Vůně: jemná, pronikavá, intenzivní. Chuť: jemná a vyvážená pro typy „dosaggio zero“, „extra brut“, „brut“ a „extra dry“. Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11,50 % Minimální bezcukerný extrakt: 17,0 g/l

šumivá vína: Při výrobě metodou Charmat musí být získána z hroznů zpracovaných v souladu s platnými právními předpisy.

Jakostní šumivá vína: Při výrobě metodou Charmat musí být získána z hroznů zpracovaných v souladu s platnými právními předpisy. Při výrobě tradiční metodou nesmí být doba výroby vína, včetně zrání ve vinařství, kde se víno vyrábí, kratší než dvanáct měsíců počítaných od začátku kvašení, které je určeno k výrobě šumivého vína.

Všechny analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty 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: 4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

20. Víno „Vesuvio“ Piediroso (kategorie: víno)

Barva: rubínově červená různé intenzity. Vůně: ovocná, charakteristická, příjemná. Chuť: suchá, harmonická. Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11,50 %. Minimální bezcukerný extrakt: 18,0 g/l.

Všechny analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty 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: 4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

21. Růžové víno „Vesuvio“ Piediroso (kategorie: víno)

Barva: růžová různé intenzity. Vůně: ovocná, charakteristická, příjemná. Chuť: suchá, harmonická. Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11,50 %. Minimální bezcukerný extrakt: 17,0 g/l.

Všechny analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty 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: 4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

22. Šumivé / jakostní šumivé růžové víno „Vesuvio“ Piediroso (kategorie: šumivé víno a jakostní šumivé víno)

Pěna: jemná a dlouhotrvající. Barva: růžová různé intenzity. Vůně: jemná, pronikavá, příjemná. Chuť: jemná a vyvážená pro typy „dosaggio zero“, „extra brut“, „brut“ a „extra dry“. Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11,50 % Minimální bezcukerný extrakt: 17,0 g/l

šumivá vína: Při výrobě metodou Charmat musí být získána z hroznů zpracovaných v souladu s platnými právními předpisy.

Jakostní šumivá vína: Při výrobě metodou Charmat musí být získána z hroznů zpracovaných v souladu s platnými právními předpisy. Při výrobě tradiční metodou nesmí být doba výroby vína, včetně zrání ve vinařství, kde se víno vyrábí, kratší než dvanáct měsíců počítaných od začátku kvašení, které je určeno k výrobě šumivého vína.

Všechny analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty 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: 4,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

23. Víno „Vesuvio“ Aglianico (kategorie: víno)

Barva: rubínově červená, různé intenzity, s věkem má tendenci měnit se na granátově červenou. Vůně: intenzivní, charakteristická. Chuť: suchá, plná, vyvážená. Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 12,00 %. Minimální bezcukerný extrakt: 24,0 g/l.

Všechny analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty 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 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

24. Růžové víno „Vesuvio“ Aglianico (kategorie: víno)

Barva: růžová různé intenzity. Vůně: ovocná, květinová, výrazná. Chuť: suchá, svěží, vyvážená. Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11,50 %. Minimální bezcukerný extrakt: 18,0 g/l.

Všechny analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty 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 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

25. Šumivé / jakostní šumivé růžové víno „Vesuvio“ Aglianico (kategorie: šumivé víno a jakostní šumivé víno)

Pěna: jemná a dlouhotrvající. Barva: růžová různé intenzity. Vůně: ovocná, květinová, výrazná. Chuť: jemná a vyvážená pro typy „dosaggio zero“, „extra brut“, „brut“ a „extra dry“. Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11,50 %. Minimální bezcukerný extrakt: 16,0 g/l.

šumivá vína: Při výrobě metodou Charmat musí být získána z hroznů zpracovaných v souladu s platnými právními předpisy.

Jakostní šumivá vína: Při výrobě metodou Charmat musí být získána z hroznů zpracovaných v souladu s platnými právními předpisy. Při výrobě tradiční metodou nesmí být doba výroby vína, včetně zrání ve vinařství, kde se víno vyrábí, kratší než dvanáct měsíců počítaných od začátku kvašení, které je určeno k výrobě šumivého vína.

Všechny analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují mezní hodnoty 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 gramu na litr, vyjádřeno 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

a. Zvláštní enologické postupy

Italská metoda vinifikace šumivého vína (autokláv) nebo klasická metoda

Zvláštní enologický postup

Přirozené opětovné kvašení v autoklávech za použití metody Charmat nebo Martinotti nebo tradiční metody (druhotné kvašení v lahvi) v souladu s platnými pravidly pro výrobu šumivých vín.

b. Maximální výnosy

1. Bílé víno, šumivé / jakostní šumivé bílé víno, červené víno, růžové víno, šumivé / jakostní šumivé růžové víno, Caprettone, šumivé / jakostní šumivé víno „Vesuvio“ Caprettone:
70 hektolitrů na hektar.
2. Falanghina, šumivé / jakostní šumivé víno Falanghina, Piediroso, růžové víno Piediroso, šumivé / jakostní šumivé růžové víno „Vesuvio“ „Piediroso“:
70 hektolitrů na hektar.
3. Aglianico, růžové víno Aglianico, šumivé / jakostní šumivé růžové víno „Vesuvio“ Aglianico:
70 hektolitrů na hektar.
4. Bílé víno Lacryma Christi, bílé likérové víno Lacryma Christi, šumivé / jakostní šumivé bílé víno Lacryma Christi „Vesuvio“:
65 hektolitrů na hektar.
5. Červené víno „Lacryma Christi“, růžové víno „Lacryma Christi“, šumivé / jakostní šumivé víno „Lacryma Christi“:
65 hektolitrů na hektar.
6. Bílé víno Lacryma Christi „Superiore“, červené víno „Superiore“, červené víno „Vesuvio“ „Riserva“:
55,25 hektolitrů na hektar.

7. Bílé víno Lacryma Christi „Vesuvio“ „Passito“ v kategorii „Vino“:

45 hektolitrů na hektar.

6. Vymezená zeměpisná oblast

Hrozny použité k výrobě vína s CHOP „Vesuvio“ musí pocházet z oblasti produkce, která zahrnuje celé správní území následujících obcí: Boscotrecase, Trecase a San Sebastiano al Vesuvio,

a část administrativního území těchto obcí: Ottaviano, San Giuseppe Vesuviano, Terzigno, Boscoreale, Torre Annunziata, Torre del Greco, Ercolano, Portici, Cercola, Massa di Somma, Pollena – Trocchia, Sant’Anastasia, Somma Vesuviana, všechny v provincii Neapol. Oblast je vymezena takto: vymezovací linie začíná východně od obce Torre del Greco, která patří k obci Sant’Antonio, a sleduje silnici z obce Torre del Greco do obce Torre Annunziata, kde se setkává se silnicí procházející čtvrtí Colle Epitaffio a pokračuje po ní až k dálnici na Salerno (nadmořská výška 55 m), která vede krátký úsek na východ, než se poblíž obce Villa Manzo kříží se silnicí na obec Boscotrecase, jež pokračuje na sever.

Směrem na východ hranice prochází obytným centrem obcí Boscotrecase a Boscoreale, prochází nadmořskými výškami 88, 86, 87 a 61 m až k železniční trati v blízkosti farmy Di Lauro.

Pokračuje na sever podél železniční trati a na nádraží San Giuseppe Vesuviano se vydává severozápadním směrem podél trati Circumvesuviana, dokud nepřekročí silnici Pollena-Trocchia a nedosáhne toku Lagno di Pollena. Cesta pokračuje na jih až k výše zmíněnému vodnímu toku.

Z tohoto místa vede silnice na západ k mostu Ponte Valente i Catini až k hranici obce San Sebastiano al Vesuvio. Pokračuje podél hranice na západní straně a v blízkosti křižovatky se napojuje na Lagno del Monaco Aiello. Vede po hranici obce San Giorgio a Cremano směrem na jihozápad až k hlavní silnici (85 m n. m.), po které pokračuje na jihovýchod až k silnici na Torre del Greco u Sant’Eleny (90 m n. m.). Poté vede na jih k železniční trati, pak na jihovýchod podél železnice, míjí obec Lamaria v nadmořské výšce 78 m a pokračuje podél silnice, která se setkává se silnicí do obce Torre del Greco v blízkosti obce Sant’Antonio (51 m n. m.), kde hranice vymezené oblasti začínala.

7. Odrůda (odrůdy) révy vinné

Aglanico N

Caprettone B

Coda di volpe bianca B - Coda di volpe

Falaghina B

Greco Bianco B - Greco

Olivella Nera N

Piedirosso N

Sciascinoso N

8. Popis souvislostí

Historické faktory

Pěstování vinné révy a produkce vína byly vždy součástí historie oblasti kolem Vesuvu, a to již od prvních řeckých osad Ischia a Cuma v 18. století před naším letopočtem. Mezi prvním a druhým stoletím př. n. l. se oblast kolem Vesuvu stala součástí nejbohatšího regionu římské říše. V této oblasti se vyrábělo největší množství vín v celé říši a také některá z nejprestižnějších vín té doby. Na četných nalezištích byly prováděny archeologické vykopávky, zejména ve vile Augustea di Somma Vesuviana, která byla postavena kolem 2. století n. l. a zasypana při erupci v roce 472 n. l. Vykopávky odhalily jeden z nejvýznamnějších venkovských statků oblasti Vesuvu, největší dnes známé vinařské oblasti starověku. To představuje důležitý historický důkaz pro zásadní význam pěstování vína a obchodu s ním v oblasti Vesuvu.

Přírodní faktory

Oblast Somma-Vesuvio představuje z hlediska životního prostředí, krajiny, historie, kultury, přírody a zemědělství systém výjimečné hodnoty. Jsou zde půdy různého původu, u nichž se nejzřetelněji projevuje pedogenetický proces spočívající v tvorbě poměrně jemných povrchových vrstev bohatých na zvlhčenou organickou hmotu. Ty leží přímo nad pedogenetickým substrátem a tvoří jemně proměnlivou vrstvu. V povrchových vrstvách půdy vykazují jemné změny oproti primárnímu materiálu. Vznikly pádem nebo prouděním pyroklastických usazenin, tj. sopečných usazenin, které byly lokálně přenášeny nekontrolovaným a neusměrněným povrchovým odtokem. Jižní část oblasti v podstatě zahrnuje kužel sopky Vesuv a z hlediska vzniku a morfogeneze se jedná o nejmladší část. Časté erupce ve středověku a v nedávné historii způsobily, že se topografie povrchu neustále obnovuje. To mimo jiné brání rozvoji kompletní půdy. Jedná se o půdy s mírnými andisolovými vlastnostmi, které souvisejí s činností primárních vulkanických materiálů; vápencové půdy na pyroklastických usazeninách obsahujících uhličitán vápenatý a surové rudné půdy na ložiscích lapilu a popela z erupce v roce 1944.

V oblasti panuje mírné středomořské klima. Zimy nejsou příliš chladné. Roční úhrn srážek se pohybuje kolem 550 mm, a to hlavně na jaře a na podzim, v létě jsou delší období sucha. Sněhové srážky se obecně omezují na oblasti nad 1 000 m n. m. a trvají krátce.

Cirkulace povrchové vody je velmi řídká a omezuje se na několik pramenů na severním svahu hory Monte Somma. Vysoce propustné půdy na bázi lávy totiž absorbují veškeré srážky. Strmé svahy navíc umožňují shromažďování vody pouze v hlubokých roklích vyhloubených po stranách sopky.

Relativně vysoká vlhkost vzduchu, která může v letních měsících přesáhnout 65 %, kompenzuje nedostatek vody tvorbou hojné rosy. Na svazích v oblasti nejsou malé výkyvy mikroklimatu ničím neobvyklým. Tyto výkyvy podpořily vznik různých fytklimatických oblastí.

Lidské faktory

Pěstování révy v oblasti Vesuvu si zachovalo své specifické rysy a charakteristické metody starobylého původu. Vinná réva, která zapouští kořeny do sopečné půdy, netrpěla ničivými účinky mšičky a pěstuje se bez roubů. Není těžké zde najít i stoleté rostliny révy. Neproduktivní vinná réva se nahrazuje starobyloou metodou vrstvení, kdy se do ní vkládají výhonky a vytvářejí se nové rostliny. Místní znalosti a tradice pěstování vína jsou předávány novým generacím v kontextu konkrétního prostředí, což umožňuje zachovat biologickou rozmanitost a bohatou kombinaci odrůd révy vinné v dané oblasti.

Vinice se nacházejí na pozemcích s převahou přírodních, sluncem zalitých svahů.

Nad vinnou révou neustále proudí mořský vítr, který omezuje hromadění vlhkosti a zabráňuje vzniku plísni nebo jiných chorob, které poškozují plodiny i samotné rostliny.

V oblasti kolem Vesuvu je vzhledem k větrům z okolních hor, jako je Monte Matese a Irpinské pohoří, dobré teplotní rozpětí během dne i noci. To dodává vínům dobrou kyselost, trvalou svěžest a chuť.

Údaje o jakosti nebo vlastnostech výrobků, které jsou převážně nebo výlučně dány zvláštním zeměpisným prostředím

Terén oblasti produkce a expozice vinic, které se nacházejí v oblastech mimořádně vhodných pro pěstování vinné révy, vytvářejí společně prostředí s dobrým prouděním vzduchu a dostatkem světla, které umožňuje rostlinám rozvíjet všechny jejich produktivní funkce.

Čtyři kategorie vína uvedené ve specifikaci existují díky vynikajícímu mírnému klimatu. To umožňuje rovnoměrné a postupné dozrávání hroznů, které mají ideální vlastnosti pro výrobu výše uvedených kategorií.

Pro kategorii „šumivé víno“ se používá metoda Charmat. Hrozny se z hlediska technologické zralosti sklízí brzy, což ovlivňuje rovnováhu cukrů a kyselin, snižuje se obsah cukrů a zvyšuje kyselost, aby se získala základní vína pro mísení, která jsou svěží, kyselá a mají nízký obsah alkoholu. Tyto vlastnosti jsou možné díky vystavení vinné révy písčité sopečné půdě.

V kategorii „jakostní šumivé víno“ se víno vyrábí metodou Charmat nebo tradiční metodou. Doba výroby vína, včetně zrání ve vinařství, kde se víno vyrábí, nesmí být kratší než dvanáct měsíců počítaných od začátku kvašení, které je určeno k výrobě šumivého vína.

Hrozny se z hlediska technologické zralosti musejí sklízet brzy, což ovlivňuje rovnováhu cukrů a kyselin, snižuje se obsah cukrů a zvyšuje kyselost, aby se získala základní vína pro mísení, která jsou svěží, kyselá a mají nízký obsah alkoholu. Tyto vlastnosti jsou možné díky vystavení vinné révy písčité sopečné půdě.

Kategorie „víno“ zahrnuje sklizeň hroznů v okamžiku, kdy dosáhnou rovnováhy technologické a fenolové zralosti. Vznikají tak vína s vyváženou chutí a obsahem alkoholu s podpůrnou strukturou. Výsledkem jsou vína svěží, chuťově výrazná a s intenzivní vůní. Jsou slámově zbarvená, vždy se zelenkavým nádechem. Toho je dosaženo díky klimatickým faktorům, které ovlivňují zrání, například díky proudění vzduchu, které zabraňuje hromadění vlhkosti a přílišnému zahřívání vzduchu, což jsou faktory, které by mohly ovlivnit zrání hroznů.

Kategorie „likérového vína“ závisí na stabilních letních klimatických podmínkách, které trvají až do konce října. To umožňuje koncentraci cukrů částečně na rostlině a také v prostorách, kde probíhá dozrávání, kde není vlhkost, aby se zabránilo vzniku plísní, které by mohly hrozny poškodit.

9. **Specifické další požadavky (balení, označování, další požadavky)**

Vesuvio

Právní rámec

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek

Plnění do lahví ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek

Byl doplněn požadavek, aby se víno stáčelo v rámci oblasti produkce, přičemž byla zachována práva subjektů, které tradičně provádějí stáčení mimo vymezenou oblast produkce.

V souladu s příslušnými vnitrostátními právními předpisy mohou dotyčné stáčírní v zájmu ochrany stávajících práv získat výjimku, aby mohly pokračovat ve stáčení ve svých prostorách nacházejících se mimo vymezenou oblast, pokud podají žádost na ministerstvo zemědělství, potravinářství a lesnictví, k níž přiloží příslušné doklady prokazující, že stáčení vín s CHOP „Vesuvio“ prováděly nejméně dva roky (nikoli nutně po sobě jdoucí) z pěti let předcházejících vstupu v platnost změny zavádějící povinnost stáčet vína v dané oblasti.

Procesy výroby šumivého vína, včetně tvorby pěny, stabilizace a slazení, jsou nyní omezeny na oblast produkce a správní území regionu Kampánie.

Nádoby a uzávěry

Právní rámec

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek

další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek

Vína s CHOP Vesuvio mohou být k dispozici ke konzumaci pouze ve skleněných nádobách o maximálním jmenovitém objemu 12 litrů.

Na obalech vín s CHOP Vesuvio musí být použity následující údaje: přírubové zátky z korku nebo inertního materiálu nebo šroubovací uzávěry. U šumivých vín se balení řídí platnými právními předpisy.

Odkaz na specifikaci produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14211>