

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 105. cikkében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás módosítására irányuló kérelem közzététele

(2022/C 159/13)

Ez a közzététel az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 98. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra, amely a közzététel időpontjától számított két hónapon belül tehető meg.

A TERMÉKLEÍRÁS MÓDOSÍTÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

„Vicenza”

PDO-IT-A0476-AM03

A kérelem időpontja: 2018.7.13.

1. A módosításra vonatkozó szabályok

Az 1308/2013/EU rendelet 105. cikke – Nem kisebb jelentőségű módosítás

2. A módosítás leírása és indokolása**2.1. A Spumante (pezsgő) változat törlése a Chardonnay, Garganega (Garganego) és Pinot Bianco típusok esetében**

A „Vicenza” megnevezés alá tartozó terméktípusok átfogó felülvizsgálatának keretében egyes pezsgőket, például a Vicenza Chardonnay Spumante, a Vicenza Garganega Spumante és a Vicenza Pinot Bianco Spumante pezsgőt törölték.

Ez a kérelem abból a megfigyelésből ered, hogy e három típus közül egyiket sem állították elő a 2014. évi szüret óta.

A módosítások a termékleírás 1., 4., 5. és 6. cikkére és az egységes dokumentum 1.4. pontjára vonatkoznak.

2.2. A hektáronkénti szőlőhozam növekedése

A következő fajták esetében növelték a szőlőhozamot (tonna/hektár): a Cabernet és a Cabernet Sauvignon esetében 14-ről 15-re; a Garganega (Garganego) esetében 16-ról 18-ra; a Manzoni Bianco esetében 13-ról 14-re; a Merlot esetében 14-ről 16-ra; a Pinot Bianco esetében 14-ről 15-re; a Pinot Grigio esetében 13-ról 15-re; a Riesling és a Sauvignon esetében 13,5-ről 15-re.

A termés hozam ilyen kismértékű növelésére azért van szükség, hogy tükrözze a meglévő szőlőültetvények tényleges kapacitását. A növekedés a terület tényleges termés hozamán alapul, és a termesztési technikákkal és a változó időjárási körülményekkel kapcsolatban elvégzett vizsgálatok azt mutatták, hogy ez a változás nem befolyásolja a szőlő- és bortermelés minőségét.

A módosítás a termékleírás 4. cikkét és az egységes dokumentum 1.5.2. pontját érinti.

⁽¹⁾ HL L 347., 2013.12.20., 671. o.

2.3. *Azon követelmény törlése, hogy a Riserva jelöléssel ellátott termékeket három hónapig fahordóban kell finomítani*

Törlésre kerül az a követelmény, hogy a Riserva jelöléssel ellátott termékeket három hónapig fahordóban kell finomítani, ugyanakkor e hagyományos kifejezés használatának feltételeként érvényben marad a hatályos jogszabályokban előírt, legalább kétéves kötelező érlelési időszak. A „finomítás” kifejezés helyébe ezért az „érlelés” kifejezés lép.

Az ilyen típusok fő piacain mutatózó fogyasztási tendenciák fényében a borászatokra kell bízni annak eldöntését, hogy használnak-e fából készült tárolóedényeket, és mennyi ideig kell a borokat ezekben a tárolóedényekben érlelni, szem előtt tartva azonban, hogy az érlelés minimális időtartama továbbra is két év.

A módosítás a termékleírás 5. cikkére vonatkozik, az egységes dokumentumot nem érinti.

2.4. *Riserva jelöléssel ellátott vörös fajták – az analitikus és az érzékszervi tulajdonságok leírása külön szerepel*

A Riserva hagyományos kifejezéssel ellátott vörösborok (Rosso, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Nero és Raboso) analitikai és érzékszervi tulajdonságai, amelyeket a termékleírásban a vörösborok alaptípusaival együtt írtak le, jelenleg külön leírásban szerepelnek.

E módosítás célja a szöveg javítása azáltal, hogy a termékleírásban előírt analitikai és érzékszervi jellemzőkről valamennyi bortípus esetében világos leírás készül.

A módosítás a termékleírás 6. cikkét és az egységes dokumentum 1.4. pontját érinti.

2.5. *Egyes típusok érzékszervi jellemzőinek változása*

A következő típusok érzékszervi jellemzőiben történt némi változás: Bianco Frizzante, Bianco Spumante, Chardonnay, Garganega, Riesling, Sauvignon, Manzoni Bianco, Pinot Grigio, Moscato Spumante, Cabernet, Cabernet Riserva, Cabernet Sauvignon, Cabernet Sauvignon Riserva, Merlot, Merlot Riserva, Pinot Nero, Pinot Nero Riserva, Raboso, Raboso Riserva, Rosato, Rosato Frizzante és Novello.

A borok leírását összhangba hozták a borágazatban a szakértő borkóstolók által használt kifejezésekkel.

A módosítás a termékleírás 6. cikkére és az egységes dokumentum 1.4. pontjára vonatkozik.

2.6. *A Bianco Passito típus minimális összes alkoholtartalmának változása*

A Bianco Passito típus minimális összes alkoholtartalma 13 térfogatszázalékról 16 térfogatszázalékra emelkedett.

A Passito borok egyedi előállítási módszereivel összhangban növelni kell a térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalmat. Ezek közé tartozik a szőlő szárítása, ami az alkoholtartalom növekedését eredményezi.

A módosítás a termékleírás 6. cikkére és az egységes dokumentum 1.4. pontjára vonatkozik.

2.7. *A csavaros kupakok dugóként való használatának engedélyezése*

A legfeljebb 5 literes üvegpalackokban forgalomba hozott, a „bor” és a „gyöngyözőbor” kategóriába tartozó borok esetében megengedett a csavaros kupak használata.

A termelők ezáltal gyorsan tudnak reagálni a különböző nemzetközi piacok követelményeire, mivel a boraikat a megfelelő csomagolásban szállíthatják. Ez különösen fontos az olyan piacok esetében, ahol egyértelmű kereslet mutatkozik a csavaros kupakkal lezárt palackokban forgalmazott bor iránt.

Ez a módosítás a termékleírás 8. cikkét és az egységes dokumentum 1.9. pontját (További feltételek – csomagolás) érinti.

2.8. *Üvegtől eltérő anyagból készült tárolóedények használatának engedélyezése*

Megengedett az üveget helyettesítő, többrétegű polietilénből vagy poliszterből készült, 5–20 liter űrtartalmú, műanyag héj jellegű alternatív tárolóedények használata is, kartonból vagy más merev anyagból készült dobozban.

Indokolás: A módosítás révén a termelők gyorsan tudnak reagálni a különböző nemzetközi piacok követelményeire, mivel a boraikat a megfelelő csomagolásban szállíthatják. Az észak-európai piac például egyre inkább előnyben részesíti a földrajzi jelzéssel ellátott minőségi borok csomagolásának alternatív típusait, amilyen a „bag-in-box”, amely egyes piacokon, például Németországban és Észak-Európában már igen elterjedt.

Ez a módosítás a termékleírás 8. cikkét és az egységes dokumentum 1.9. pontját (További feltételek – csomagolás) érinti.

2.9. A „Vicenza” Riserva borok csomagolása

Külön meg van határozva, hogy a „Vicenza” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel és Riserva jelöléssel ellátott boroknak a forgalomba hozatalkor milyen jellemzőkkel kell rendelkezniük a használható tárolóedények és dugók típusa és a megengedett maximális térfogat tekintetében. A Riserva típusú „Vicenza” DOC borokat konkrétan legfeljebb 9 literes, parafadugóval lezárt üvegpalackokban kell forgalomba hozni. Az üvegballonok vagy demizsonok használata nem megengedett.

Védeni kell a Riserva változatokról kialakított képet, beleértve az érzékeltet magasabb minőséget is, és ez a csomagoláshoz használható tárolóedényekkel kezdődik.

Ez a módosítás a termékleírás 8. cikkét és az egységes dokumentum 1.9. pontját (További feltételek – csomagolás) érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. A termék elnevezése

Vicenza

2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

5. Minőségi pezsgő

6. Illatos minőségi pezsgő

8. Gyöngyözőbor

4. A bor(ok) leírása

1. „Vicenza” Bianco

Szín: a szalmasárgától a mély szalmasárgáig;

Aroma: gyümölcsös, intenzív, olykor enyhén aromás;

Íz: száraz, friss és harmonikus;

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,50 %;

Minimális cukormentes kivonat: 15,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	5 g/l, borkősavban kifejezve

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

2. „Vicenza” Bianco Frizzante

Szín: szalmasárga;

Aroma: finom, gyümölcsös, olykor enyhén aromás, virágos jegyekkel;

Íz: száraztól félédesig, friss;

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,50 %;

Minimális cukormentes kivonat: 14,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	5 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

3. „Vicenza” Bianco Spumante

Hab: bársonyos, finom textúrájú és tartós;

Szín: változó intenzitású élénk szalmasárga;

Aroma: finom, gyümölcsös, olykor enyhén aromás, virágos jegyekkel;

Íz: a száraztól az édesig, gyümölcsös;

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,00 %;

Minimális cukormentes kivonat: 15,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	5,5 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

4. „Vicenza” Bianco Passito

Szín: szalmasárgától az aranyárgáig;

Aroma: a Passitóra jellemző, finom;

Íz: félédes vagy édes, harmonikus;

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 16,00 %;

Minimális cukormentes kivonat: 18,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	5,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

5. „Vicenza” Rosso

Szín: változó intenzitású rubinvörös;

Aroma: intenzív és tartós, piros bogyós gyümölcsökre emléktető jegyekkel;

Íz: friss, száraz, harmonikus;

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,00 %;

Minimális cukormentes kivonat: 18,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

6. „Vicenza” Rosso Novello

Szín: rubinvörös, időnként lilás árnyalattal;

Aroma: intenzív és fűszeres, piros bogyós gyümölcsökre emléktető jegyekkel;

Íz: letisztult, zamatos, lágy;

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,00 %;

Minimális cukormentes kivonat: 18,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

7. „Vicenza” Rosso Riserva

Szín: változó intenzitású rubinvörös;

Aroma: intenzív és tartós, piros bogyós gyümölcsökre emlékeztető jegyekkel;

Íz: száraz, harmonikus, markáns, enyhén tanninos;

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12,50 %;

Minimális cukormentes kivonat: 22,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

8. „Vicenza” Rosato

Szín: változó intenzitású rózsaszín;

Aroma: finom, virágos;

Íz: száraztól félédesig;

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,50 %;

Minimális cukormentes kivonat: 15,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	5,0 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

9. „Vicenza” Rosato Frizzante

Szín: változó intenzitású rózsaszín;

Aroma: finom, virágos;

Íz: száraztól félédesig, friss, élénk;

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,50 %;

Minimális cukormentes kivonat: 15,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	5 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

10. „Vicenza” Moscato Spumante

Hab: bársonyos, finom textúrájú és tartós;

Szín: élénk szalmasárga;

Aroma: intenzív, a fajtára jellemző;

Íz: száraztól édesig, a fajtára jellemző;

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,00 %;

Minimális cukormentes kivonat: 13,0 g/l.

A következő típusokat állítják elő: „extra brut”, „brut”, „extra dry”, „dry”, „demi-sec”.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	5 g/l, borkósavban kifejezve

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

11. „Vicenza” Chardonnay

Szín: szalmasárga, zöldes árnyalatokkal;

Aroma: finom, az érett fehér gyümölcs jegyeivel;

Íz: száraz, harmonikus.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,00 %;

Minimális cukormentes kivonat: 15,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	5 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

12. „Vicenza” Garganega

Szín: szalmasárga;

Aroma: finom, fehér virágokra és érett fehér gyümölcsre emlékeztető jegyekkel;

Íz: száraz és harmonikus, enyhén kesernyés jegyekkel;

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,50 %;

Minimális cukormentes kivonat: 14,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	5 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

13. „Vicenza” Riesling

Szín: szalmasárga, zöldes árnyalatokkal;

Aroma: intenzív, őszibarackra és egzotikus gyümölcsre emlékeztető jegyekkel;

Íz: száraz, gyümölcsös

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,00 %;

Minimális cukormentes kivonat: 15,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	5,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

14. „Vicenza” Sauvignon

Szín: változó intenzitású szalmasárga;

Aroma: finom, őszibarackra és egzotikus gyümölcsre emlékeztető jegyekkel;

Íz: friss és harmonikus;

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,00 %;

Minimális cukormentes kivonat: 15,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

15. „Vicenza” Manzoni Bianco

Szín: halvány szalmasárga zöldes árnyalatokkal;

Aroma: gyümölcsös, fehér virágokra emlékeztető jegyekkel;

Íz: friss, harmonikus, telt;

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,00 %;

Minimális cukormentes kivonat: 15,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	5,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

16. „Vicenza” Pinot Bianco

Szín: halvány szalmasárga;

Aroma: virágos, egzotikus gyümölcsre emlékeztető jegyekkel;

Íz: friss, harmonikus, gyümölcsös;

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,00 %;

Minimális cukormentes kivonat: 15,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

17. „Vicenza” Pinot Grigio

Szín: szalmasárgától az aranysárgáig, időnként rózsaszínes árnyalatokkal;

Aroma: intenzív, gyümölcsös, olykor enyhén aromás, virágos jegyekkel;

Íz: száraz, friss, bársonyos;

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,00 %;

Minimális cukormentes kivonat: 15,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

18. „Vicenza” Cabernet

Szín: mély rubinvörös;

Aroma: a piros gyümölcs intenzív aromája, időnként kissé fűre emlékeztető jegyekkel;

Íz: száraz és tartós;

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,00 %;

Minimális cukormentes kivonat: 18,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

19. „Vicenza” Cabernet Riserva

Szín: mély rubinvörös, amely néha gránátszínbe hajlik;

Aroma: gyümölcsös, időnként fűszeres jegyekkel;

Íz: száraz, éppen megfelelő mennyiségű tanninokkal;

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12,00 %;

Minimális cukormentes kivonat: 22,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

20. „Vicenza” Cabernet Sauvignon

Szín: mély rubinvörös;

Aroma: intenzív, piros gyümölcsös jegyekkel;

Íz: száraz, harmonikus;

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,00 %;

Minimális cukormentes kivonat: 18,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

21. „Vicenza” Cabernet Sauvignon Riserva

Szín: mély rubinvörös, amely néha gránátszínbe hajlik;

Aroma: a piros bogyós gyümölcsök összetett aromája;

Íz: száraz, telt, enyhén tanninos;

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12,00 %;

Minimális cukormentes kivonat: 22,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

22. „Vicenza” Merlot

Szín: rubinvörös;

Aroma: intenzív, cseresznyére és bogyós gyümölcsökre emlékeztető;

Íz: friss, lágy;

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,00 %;

Minimális cukormentes kivonat: 18,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

23. „Vicenza” Merlot Riserva

Szín: rubinvörös, amely néha gránátszínbe hajlik;

Aroma: összetett, cseresznyére és más bogyós gyümölcsökre emlékeztető;

Íz: telt, lágy, tartós;

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12,00 %;

Minimális cukormentes kivonat: 22,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

24. „Vicenza” Pinot Nero

Szín: rubinvörös;

Aroma: könnyed, kellemes;

Íz: száraz, zamatos;

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,00 %;

Minimális cukormentes kivonat: 18,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	

Minimális összes savtartalom	5 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

25. „Vicenza” Pinot Nero Riserva

Szín: rubinvörös, amely néha gránátszínbe hajlik;

Aroma: könnyed, összetett;

Íz: testes, bársonyos, tartós;

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12,00 %;

Minimális cukormentes kivonat: 22,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	5 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

26. „Vicenza” Raboso

Szín: változó intenzitású rubinvörös, időnként lilás árnyalattal;

Aroma: boros és intenzív, meggyre emlékeztető jegyekkel;

Íz: friss, harmonikus, zamatos;

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,50 %;

Minimális cukormentes kivonat: 20,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	5 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

27. „Vicenza” Raboso Riserva

Szín: változó intenzitású rubinvörös, amely néha gránátszínbe hajlik;

Aroma: intenzív és összetett, a meggyre emlékeztető jegyekkel;

Íz: friss, markáns, tartós;

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,50 %;

Minimális cukormentes kivonat: 22,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	5 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

5. **Borkészítési eljárások**a) *Alapvető borászati eljárások*

–

b) *Maximális hozamok*

1. Garganega

18 000 kg szőlő hektáronként

2. Manzoni Bianco

14 000 kg szőlő hektáronként

3. Merlot, Merlot Riserva

16 000 kg szőlő hektáronként

4. Moscato, Pinot Nero, Pinot Nero Riserva

13 000 kg szőlő hektáronként

5. Bianco, Bianco Frizzante, Bianco Spumante

18 000 kg szőlő hektáronként

6. Bianco Passito

14 400 kg szőlő hektáronként

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

16 000 kg szőlő hektáronként

8. Moscato Spumante

13 000 kg szőlő hektáronként

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

15 000 kg szőlő hektáronként

10. Sauvignon, Cabernet Sauvignon

15 000 kg szőlő hektáronként

6. Körülhatárolt földrajzi terület

Az 1. cikkben említett „Vicenza” DOC borok termőterülete a következő:

magában foglalja a következő települések teljes területét:

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

valamint a következő települések területének egy részét:

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

A terület határvonalának meghatározása a következő:

ahol a 46-os állami főút (del Pasubio) Vicenza településen Alberánál véget ér, balra fordul a Viale Diazra, majd a Viale del Verme mentén tovább folytatódik a Via Cricoliig. Onnan kelet felé halad tovább a Via Ragazzi del 99 mentén egészen a Via Quadrival való kereszteződésig, onnantól pedig ezt az utat követi délkelet felé egészen a Strada Bertesinával való kereszteződésig. Ezután kelet felé folytatódik, amíg nem csatlakozik a Via Quintarellóhoz, amely egészen a Valdastico autópálya feletti hídig tart, és ezt követi a Cà Balbi megyei közúthoz való csatlakozásig. Ezt követően áthalad a Tesina-folyó feletti hídon, majd rögtön balra kanyarodik Marolán keresztül, a Via Stradone mentén végig a Tergola-folyó feletti hídig, amelyet dél felé egészen Tribolóiig követ. A hídnál rákanyarodik az abbadessei megyei közútra, és ezt követi Vancimuglióiig. Onnan tovább folytatódik a Via Longare mentén, áthalad a Settimo-folyón, amely a Grumolo delle Abbadesse és Longare közötti határt jelöli. Tovább folytatódik a Montegalda és Grisignano di Zocco közötti településhatáron, egészen Padova megye határáig. Punta di Vò-ig a megyehatárt követi, majd onnan a Via Punta néven ismert, Agugliaróba vezető utat követi egészen a Via Romával való kereszteződésig, amelyen körülbelül 50 métert halad nyugat felé, mielőtt jobbra fordulna a Via Mottarellére, amely egészen a Via Finaléval való kereszteződésig tart. A Via Finalén halad nyugat felé, a Via Ponte Altóval való kereszteződésig, ahol balra kanyarodik, és 50 métert halad a 247-es számú (Riviera) állami főúton, ezután pedig jobbra fordul, és továbbhalad a Via Giotto mentén mindaddig, amíg Agugliaro település határán átlépve belép Campiglia dei Berici településre. A Via Galileo Galileivel való kereszteződésnél balra fordul, és a Via Crocetta mentén halad addig, amíg nem csatlakozik Noventa Vicentina település határához, amelyet egészen az Alonte csatornával való kereszteződésig követ. Továbbhalad dél felé az Alonte csatorna mentén, Ponte Murellónál keresztezi a San Feliciano megyei közutat, majd Ponte Cazzolánál a Poianese megyei közutat, és egészen a Roneghetto csatornáig tart, amelyen nagyjából 100 métert halad délkeleti irányban egészen a Poiana Maggiore és Noventa Vicentina közötti településhatárig, amelyet a Ronego csatornáig követ. Ezt követően északnyugat felé halad a Ronego csatorna mentén Asigliano Veneto település határáig. Onnan a határvonal a Vicenza megyei határ mentén elhalad Spessa, Bagnolo di Lonigo és Lobia Vicentina falvak mellett egészen addig, amíg Gambellara településen a Torri di Confinénél nem találkozik a 11-es számú állami főúttal (Padana Superiore). Innen Gambellara település határát követi a Veronával közös megyehatár mentén Sarmazzán túl, majd a megyehatár mentén folytatódik Calderináig (45 m tengerszint feletti magasság), Cavaggoniig (348 m) és Monte Seganig (504 m). Tovább folytatódik a megyehatár mentén, túl a 608 méteres tengerszint feletti magassági ponton egészen Rubeldiig. Onnan a Motti felé vezető utat követi Maglio di Chiampóiig, majd Sgareri falutól az út mentén halad Nogarole városon keresztül. Ezen az úton folytatódik egészen a Selva di Trissinóiig, és a Selva di Trissino közúton közvetlenül az 543 méteres tengerszint feletti magasságú pont után érkezik Capitellóba, ahol balra fordul az akvadukthoz vezető út felé. Ezt az ösvényt követve fut át Pizi területén, majd – 530 méteres tengerszint feletti magasságon – rátér a Cornedo Vicentino felé vezető útra és annak mentén haladva elhagyja Pellizzari és Duello települést, eljut a Caliar, Stella, Savegnago és Ambrosi felé vezető önkormányzati közúttal való kereszteződésig, majd Grigio települést elhagyva ismét eléri a Cornedo felé vezető megyei közutat. Cornedo településen rátér a 246-os számú állami főútra, amelyet csaknem a Nori-hídig követ, mielőtt keleti irányban ráfordulna a Colombara, Bastianci, Muzolon és Milani területét érintő önkormányzati közútra (547 m tengerszint feletti magasság). Onnan északkeleti irányban, egészen Crestani településig követi a földutat (532 m tengerszint feletti magasság). Ezután a Mieghi, Milani (626 m tengerszint feletti magasság), Casare di Sopra, Casare di Sotto és Godeghe felé vezető önkormányzati közúton fut tovább a Monte di Malo és Monte Magrè közötti önkormányzati közútig, majd

ez utóbbi utat követi Monte Magrè településig. Onnan a Magrè felé vezető út mentén halad 294 méteres tengerszint feletti magasságig, majd északnyugat felé folytatódik 218 méteres tengerszint feletti magasságig, a Valfreda úttal együtt fut Raga településig (414 méteres tengerszint feletti magasság), majd eljut a Schio és Torrebelticino közötti településhatárig, amelyet 216 méteres tengerszint feletti magasságig követ. Onnan követi a Leogra-patakot, egészen a 46-os számú állami főút hídjáig. A 46-os állami főút mentén halad Poleóig, majd északkeleti irányban Folgaréig (287 m tengerszint feletti magasság), San Martinóig (273 m), Sessegolóig (289 m) és Timonchióig (226 m) halad tovább. Timonchiótól az önkormányzati közutat követve elhalad Murello, Grimola, Santorso (292 m tengerszint feletti magasság) és Inderle mellett a Santorso és Piovene Rocchette közötti határon, az Astico-patakig, amelyet folyásiránnyal szemben 150 méteres tengerszint feletti magasságig követ. Onnan az önkormányzati közút mentén halad Scalzanellán keresztül Cogollo del Cengióig, ezután pedig Cogollo del Cengiótól a Falonba, majd Mossonba (302 m tengerszint feletti magasság) vezető önkormányzati közutat követi egészen Caltrano központjáig. Ezt követően rátér a Camisino és La Costa területén áthaladó Caltrano-Calvene megyei közútra, hogy elérjen Calvene városába, ahonnan a Lugo Vicentino községhez tartozó Mortisa, Lore és Capitello delle Mare felé (416 m tengerszint feletti magasság) tartó önkormányzati közúton halad tovább. Onnan a Salcedo és Lusiana közötti településhatár mentén halad Pontéig (493 m tengerszint feletti magasság), ahol ez a határ a Breganze-Lusiana megyei közúttal találkozik. A településhatár mentén továbbhalad Laverdáig (229 m, 346 m, 410 m és 510 m tengerszint feletti magasságban), és eléri a Crosarába vezető utat, amelyet a központig követ. Onnan a Via Pianari mentén halad Ertáig (456 m tengerszint feletti magasság), majd kelet felé folytatódik, és leereszkedik Capo di Sopra és Piazzette (263 m) felé. Ezután a Valle San Florianótól Valrovina és Caluga (388 m tengerszint feletti magasság) felé vezető megyei közúton halad Vallison faluig (285 m), onnan pedig a Vallison-patak mentén halad a Brenta-folyóval való összefolyásig. A Vallison-pataknak a Brenta-folyóval való összefolyásától a Brenta-folyót követi felfelé a Campese-hídig. Keresztülhalad Albertoni, Zanchetta Pove del Grappa és Rivagge falvakon, majd a Pove del Grappa és Romano d'Ezzelino közötti településhatár mentén északkelet felé folytatódik Signoriig (342 és 250 m tengerszint feletti magasság), ahol eléri a 141-es állami főutat, és ezt követi egészen a megyehatárig (236 és 217 m tengerszint feletti magasság). A Vicenza és Treviso közötti megyehatárt követi a Padovával közös megyehatárig, majd nyugat felé halad tovább a Brenta-folyóig. A folyót követi San Michele, Scaldaferró és Bassanese településig a Sandrigóval való településhatáron, ezután dél felé halad egészen Salvettiig, ahol csatlakozik a településhatárhoz és követi észak felé egészen Rozzolásig. A Povolaróba tartó önkormányzati közút mentén haladva elhagyja Le Busét és Dueville központját, és eljut egészen Villanováig, ahol csatlakozik Dueville település határához, és ezt követi dél felé egészen addig, amíg a Timonchio-pataknál csatlakozik Villaverla település határához. Onnan a villaverlai településhatár mentén halad addig, amíg el nem éri Isola Vicentina település határát. E határ mentén dél felé haladva csatlakozik az önkormányzati közúthoz, és eléri Ponte falut, ahol rátér a 46-os számú állami főútra, és ezen folytatódik egészen Vicenzáig.

7. Fontosabb borszőlőfajták

Cabernet Franc N. – Cabernet

Cabernet Sauvignon N. – Cabernet

Chardonnay B.

Garganega B.

Manzoni Bianco B. – Incrocio Manzoni 6.0.13 B.

Merlot N.

Moscato Bianco B. – Moscato

Pinot Bianco B. – Pinot Blanc

Pinot Grigio

Pinot Nero N.

Raboso Piave N. – Raboso

Raboso Veronese N. – Raboso

Riesling Italico B. – Riesling

Sauvignon B.

8. A kapcsolat(ok) leírása

8.1. „Vicenza” – a szőlőből készült termékek valamennyi kategóriája

Természeti tényezők:

A terület szőlőtermesztésre való különleges alkalmassága a földrajzi elhelyezkedésnek köszönhető, mivel a hegyvonulat északon megvédi a hideg téli szelektől, délen pedig a Berici-hegység enyhíti a Pó völgyéből érkező meleg légáramlatokat. Vicenzának kedvez a nagyon jó vízrajzi hálózat is, amely döntő fontosságú a szőlőtermesztés és minden más mezőgazdasági tevékenység fejlődése szempontjából.

A lejtők kedvező kitettségének köszönhetően a szőlőtermő terület sajátos éghajlatot élvez, amelyet enyhe tavasz, mérsékelt forró nyár és enyhe őszi jellemez. Nyáron az átlaghőmérséklet 22,9 °C, a legmagasabb hőmérsékleti értékeket júliusban mérik, ősszel pedig a nappali és éjszakai hőmérséklet között nagy ingadozások vannak. A csapadékmennyiség nagy része áprilistól szeptemberig esik, nagyjából egyenletes eloszlással.

A termőterület geológiai szempontból különböző típusú talajrétegekből áll, ami a nyugati dombokon és északon található, túlnyomórészt vulkanikus bazaltból a közép- és déli területeken, valamint a Berici-hegységben jellemző üledékes tengeri mészkőig sokféle lehet. A felhasznált fajták kiválasztásakor figyelembe veszik a talaj laza állaga miatt általában jó vízelvezetésű földterület jellemzőit. Ez lehetővé teszi, hogy a szőlőtőkék megfelelően fejlődjenek, és kiegyensúlyozott vegetatív és produktív növekedést érjenek el, ami viszont biztosítja a minőségi termelést.

A szüret idején a szőlő átlagos cukortartalma és teljes savtartalma a szüreti időszak időjárásától függően változik, de mindig elegendő a nagyon friss borok előállításához.

Történelmi és emberi tényezők:

A „Vicenza” DOC megjelölés időben 2000-re nyúlik vissza, és meglehetősen nagy területre terjed ki a Vicenza városától délre lévő Berico térségtől kezdve a Vicenza megye északi részén található előhegységig. A vicenzai modern szőlőtermesztési technikák és szakértelem a régi borkészítési hagyományokban gyökerezik.

A Coneglianói Kísérleti Központ, valamint a Conegliano és San Michele all'Adige településeken működő intézetek oktatási tevékenységei és az ott terjesztett új szőlészeti és borászati technikák készítették elő a terepet a korszerű szőlészethez. A helyi bortermelők jelentős mértékben hozzájárultak ehhez azzal, hogy az általuk bevezetett szőlőgazdálkodási folyamatokkal és módszerekkel, illetve innovatív borkészítési technológiákkal törekednek a környezeti és gazdasági fenntarthatóság elérésére.

8.2. „Vicenza” – borkategória

Információk a bor azon minőségi elemeiről/jellemzőiről, amelyek alapvetően a földrajzi környezetnek tudhatók be

A különböző típusú fehérborok színe a szalmasárgától az aranyárgáig terjed, olykor rózsaszín árnyalatokkal, mint a Pinot Grigio esetében.

A szájpadráson könnyű, friss ízűek, az előállításukhoz felhasznált szőlőfajtákhoz (főként a Chardonnay, a Pinot család, a Sauvignon és a helyi fajták, például a Garganega) kapcsolódó aromaprofillal. Az illatot tekintve a fehérborokat a gyümölcsös jegyek jellemzik, néha fehér virágokra emlékeztető jegyekkel. A szájpadráson száraz és harmonikus ízűek, néha enyhén savas jegyekkel.

A „Vicenza” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott vörösborokhoz használt fő szőlőfajták a Cabernet és a Merlot, illetve egy helyi fajta, a Raboso. A borok színe változó intenzitású rubinvörös, ami az érlelt borok esetében néha gránátszínbe hajlik. Az illatuk intenzív, a piros bogyós gyümölcsök jegyeivel, a Pinot Nero borok esetében pedig egészen légies. A vörösborok általában frissek, mérsékelt savasak, de gyakran jó szerkezetűek, mérsékelt alkoholtartalom és jó polifenolszint mellett. A főként meszes talajú dombos terület határozza meg a szerkezet, szín és fajta szerinti jellemzőket. A már érett vörösboroknál jellemzően összetett aromák, fanyarság és jó tanninszint alakul ki.

A rozé borok általában sötétbőrszínű szőlőfajtákból (főként Merlot) készülnek, és jellemző rájuk a rózsaszín szín, amelynek intenzitása a borkészítési folyamatnak megfelelően változik. Az illatuk finom és virágos. Az ízük friss és harmonikus, a száraztól a félédesig terjedő skálán, általában kiegyensúlyozott savtartalommal és mérsékelt alkoholtartalommal.

A Novello borok színe a világos vöröstől a rubinvörösre változik, néha lila árnyalatokkal. Az illatuk jellemzően intenzív, boros, és érzékelhető benne a szénsavatmoszférás macerációra jellemző fűszeres jegyek jelenléte. A szájpadról jellemzően letisztult, lágy és zamatos ízek.

A fehér Passito borok színe a szalmasárga és aransárga között változik, a felhasznált szőlőfajtától és technikától függően. Az aromájuk finom és jellegzetes, a szárított szőlőre emlékeztető jegyekkel. Az ízük harmonikus, és a félédestől az édesig változhat.

A földrajzi terület elemei és a termék minősége és jellemzői közötti, alapvetően a földrajzi környezetnek betudható okozati összefüggés

A „bor” kategóriában a „Vicenza” borok sajátos jellemzői a termőterület talaj- és éghajlati viszonyainak, valamint az olyan emberi tényezőknek köszönhetők, amelyek hatással voltak és továbbra is hatással vannak a szőlőkben rejlő borászati potenciálra és a borkészítési technológiákra.

A termőterület környezetére jellemző az enyhe tavasz, ami lehetővé teszi a nagyon korai fajták, például a Chardonnay és a Pinot-k csíráztatását, a nem túl meleg nyár, aminek köszönhetően a szőlő nem ér meg túl korán, valamint az enyhe ősz, ami lehetővé teszi egyes késői fajták, például a Garganega, a Cabernet Sauvignon és a Raboso teljes beérését.

A nappali és az éjszakai hőmérséklet ingadozása szorosan összefügg a felhasznált fajtákra jellemző egyes aromás vegyületek (terpének) és a fehér- és rozé boroknál nagyra értékelt virágos jegyek aromás prekurzorainak kialakulásával. Ez hozza ki a borok jellegzetes érzékszervi és kémiai jellemzőit, beleértve az olykor intenzív zamatot, a száraz ízt, a jó szerkezetet és alkoholtartalmat, valamint a mérsékelt savtartalmat.

E tekintetben döntő tényező a szőlőtermesztők professzionalizmusa a szőlőgazdálkodás, a levélborítás és a növényvédelem optimalizálása terén, figyelembe véve többek között a Pinot fajták szőlőfürtjeinek érzékenységét.

A különböző szőlőfajták esetében különböző borkészítési technikákat lehet alkalmazni, és az egyedi érzékszervi tulajdonságok kiemelése érdekében a szőlőfajtákat általában külön szüretelik és alakítják borra.

Végezetül az éjszakai és nappali hőmérséklet ingadozásai, valamint az éghajlatra jellemző friss levegőáramlatok segítik a szőlő minőségének megőrzését, amikor a szárítóhelyiségben szárítják. Ezekben a szárított szőlőkben tehát magas az anyagok koncentrációja, és ideálisak a Bianco Passito borok készítéséhez, amelyek színe a felhasznált szőlőfajtától és borkészítési technikától függően változik.

8.3. „Vicenza” kategóriák: minőségi pezsgő, illatos minőségi pezsgő, gyöngyözőbor

Információk a bor azon minőségi elemeiről/jellemzőiről, amelyek alapvetően a földrajzi környezetnek tudhatók be

A minőségi pezsgő, illatos minőségi pezsgő és gyöngyözőbor kategóriába tartozó „Vicenza” borok színe általában változó intenzitású szalmasárga, a rozé gyöngyözőboroké pedig jellegzetesen rózsaszínes.

A pezsgők minősége szorosan összefügg azon szőlőfajták korlátozott körével, amelyekből készíthetők.

A pezsgők habja finom, tartós.

A Bianco Spumante borok illata gyümölcsös, almára és őszibarackra vagy más fehérhúsú gyümölcsökre emlékeztető jegyekkel; aromájuk finom, a tartályos erjesztés következtében esetleg fehér virágokra és szárított gyümölcsökre emlékeztető jegyekkel.

A Moscato Spumante bor a Moscato Giallo szőlőfajtából készül, amelynek aromajegyeit felerősíti a szubalpesi éghajlattal megtámogatott kíméletes érlelési folyamat. Az illata intenzív, a fajtára jellemző jellegzetes muskotályos jegyekkel.

A fehér vagy rozé gyöngyözőborokat a mérsékelt szén-dioxid-kibocsátással összefüggő finom frissesség különbözteti meg.

Mind a pezsgők, mind a gyöngyözőborok íze harmonikus, friss jegyekkel és kiegyensúlyozott savtartalommal. Cukortartalmuk a „Vicenza” Bianco Spumante és a „Vicenza” Moscato Spumante esetében száraztól édesig, a „Vicenza” Bianco Frizzante és a „Vicenza” Rosato Frizzante esetében pedig száraztól félszárazig terjed.

A földrajzi terület elemei és a termék minősége és jellemzői közötti, alapvetően a földrajzi környezetnek betudható okozati összefüggés

A minőségi pezsgők, illatos minőségi pezsgők és gyöngyözőborok fent bemutatott sajátos jellemzői a termőterület talaj- és éghajlati viszonyainak és az emberi tényezőknek az együttes hatásából származnak, amelyek a régi időktől kezdve egészen a mai napig befolyásolják a szőlő és a feldolgozási technológiák borászati potenciálját.

A minőségi pezsgők, illatos minőségi pezsgők és gyöngyözőborok minősége összefügg a szőlőtermő területekről származó nyersanyagok rendelkezésre állásával, amelyek pontosan az ilyen borok előállításához megfelelő minőségi jellemzőkkel rendelkeznek. Ezek a minőségi jellemzők különösen abban állnak, hogy a szőlő képes fenntartani a kiegyensúlyozott cukor-savasság arányt, amit az érés utolsó szakaszában a nappali és éjszakai hőmérséklet közötti ingadozás is segít; ez adja meg a borok jellegzetes finom illatát.

Alapvető fontosságú a termelők hozzájárulása, azaz hogy az alany és a művelési mód kiválasztásától kezdve a lombosítás és a vízellátás szabályozásáig miként kezelik a szőlőültetvényt. Mindezek a szempontok elengedhetetlenek ahhoz, hogy megfelelő szőlő teremjen a küvéhez, amelyből a következő szakaszban a frissesség és a finom aromák előírt érzékszervi jellemzőivel rendelkező minőségi pezsgőt, illatos minőségi pezsgőt vagy gyöngyözőbort készítenek.

A szőlőt általában korábban szüretelik, mint a csendes borok készítésére szánt szőlőt, hogy biztosítsák a minőségi pezsgő készítéséhez szükséges cukor- és savtartalom közötti megfelelő egyensúlyt. A bort általában egyetlen fajtából készítik, és a többi összetevőt a küvé készítésének szakaszában keverik bele.

Emellett a „Vicenza” minőségi pezsgők, illatos minőségi pezsgők és gyöngyözőborok a tartályos erjesztési eljárásokkal bevezetett technológiai innováció eredményei is, mivel ez a folyamat hozzájárul az élesztők átalakításának hatékonyabbá tételéhez, ezáltal javítja az előállított borok aromaprofilját, és még kellemesebbé teszi őket. Ez tovább fokozza a borok érzékszervi egyediségét, különösen a frissesség és a főként szőlőből származó virágos jegyek kiemelésével, ami azt tükrözi, hogy a helyi terület biztosítja az ideális környezetet a „Vicenza” borok készítéséhez. A „Vicenza” OEM területről származó minőségi pezsgő, illatos minőségi pezsgő és gyöngyözőbor egyedi és sajátos jellemzői tehát a savtartalom és a pH egyensúlyából erednek, amely felerősíti a borok kellemes aromáit, és ezáltal általános eleganciájukat, ami a megfelelő borkészítési folyamatok végeredménye.

9. További alapvető feltételek

A csomagolásra vonatkozó egyedi szabályok

Jogi keret:

Uniók jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő szabályok

A feltétel leírása:

A tárolóedényekre vonatkozó kiegészítő rendelkezések:

A legfeljebb 5 literes tárolóedényekben forgalomba hozott „Vicenza” DOC borok esetében hagyományos, parafadugóval vagy csavaros kupakkal lezárt üvegpalackot kell használni.

Megengedett az üveget helyettesítő, többrétegű polietilénből vagy poliszterből készült, 5–20 liter űrtartalmú, műanyag héj jellegű alternatív tárolóedények használata is, kartonból vagy más merev anyagból készült dobozban.

Ezek az alternatív tárolóedények nem használhatók a Riserva jelöléssel ellátott típusoknál.

A pezsgőkhöz használt dugóknak meg kell felelniük a hatályos jogszabálynak. A gyöngyözőborok esetében csavaros kupak használható.

A „Vicenza” DOC borok Riserva változatát legfeljebb 9 literes, parafadugóval lezárt üvegpalackokban kell forgalomba hozni. Az üvegballonok vagy demizsonok használata ezért nem megengedett.

A termékleíráshoz vezető link

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17002>
