

KOMISIJOS ĮGYVENDINIMO SPRENDIMAS**2019 m. birželio 4 d.****dėl vyno sektoriaus produkto specifikacijos pakeitimo paraiškos, nurodytos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 105 straipsnyje, paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*****(Vigneti delle Dolomiti / Weinberg Dolomiten (SGN))**

(2019/C 197/02)

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2013 m. gruodžio 17 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1308/2013, kuriuo nustatomas bendras žemės ūkio produktų rinkų organizavimas ir panaikinami Tarybos reglamentai (EEB) Nr. 922/72, (EEB) Nr. 234/79, (EB) Nr. 1037/2001 ir (EB) Nr. 1234/2007 ⁽¹⁾, ypač į jo 97 straipsnio 3 dalį,

kadangi:

- (1) Italija atsiuntė produkto „Vigneti delle Dolomiti“/„Weinberg Dolomiten“ specifikacijos pakeitimo paraišką pagal Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 105 straipsnį;
- (2) Komisija paraišką išnagrinėjo ir padarė išvadą, kad sąlygų, išdėstytų Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 93–96 straipsniuose, 97 straipsnio 1 dalyje ir 100–102 straipsniuose, yra laikomasi;
- (3) siekiant sudaryti sąlygas pareikšti prieštaravimą pagal Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 98 straipsnį, produkto „Vigneti delle Dolomiti“/„Weinberg Dolomiten“ specifikacijos pakeitimo paraiška turėtų būti paskelbta *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*,

NUSPRENDĖ:

Vienintelis straipsnis

Produkto „Vigneti delle Dolomiti“/„Weinberg Dolomiten“ (SGN) specifikacijos pakeitimo paraiška pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 105 straipsnį yra pateikiama šio sprendimo priede.

Remiantis Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 98 straipsniu, šio sprendimo paskelbimas *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* suteikia teisę per du mėnesius pareikšti prieštaravimą dėl šio straipsnio pirmoje pastraipoje nurodyto specifikacijos pakeitimo.

Priimta Briuselyje 2019 m. birželio 4 d.

Komisijos vardu

Phil HOGAN

Komisijos narys⁽¹⁾ OL L 347, 2013 12 20, p. 671.

PRIEDAS

PRODUKTO SPECIFIKACIJOS PAKEITIMO PARAIŠKA

„VIGNETI DELLE DOLOMITI“/„WEINBERG DOLOMITEN“

PGI-IT-A0755-AM02

Paraiškos data: 2015 4 14

1. Pakeitimui taikomos taisyklės

Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 105 straipsnis. Reikšmingas pakeitimas

2. Pakeitimo aprašymas ir priežastys

2.1. Naujų putojančių vynu kategorijų įtraukimas

Šis pakeitimas susijęs su šių putojančio vyno kategorijų įtraukimu:

- baltasis ir rožinis putojantis vinas,
- baltasis ir rožinis rūšinis putojantis vinas,
- baltasis rūšinis aromatinis putojantis vinas.

Priežastys. Daugiau kaip šimtmetį daugelis geriausiųjų putojančių vynu buvo gaminami Trento provincijoje, taikant antrinės fermentacijos butelyje metodą; vėliau, XX a. šeštajame–septintajame dešimtmečiuose, daugybė bendrinių ir rūšinių vynu pradėti gaminti taikant antrinės fermentacijos didelėse talpose metodą (*Charmat* metodą). Vien Trento provincijoje tokiu metodu dabar pagaminama apie 3,5 mln. butelių vyno; didelė jo dalis pasižymi reikiamomis savybėmis, todėl atitinka aptariamoms SGN naudojimo reikalavimus.

Šiuo pakeitimo prašymu siūloma pirmiau minėtam segmentui suteikti aukštesnio lygio apsaugą ir jį glaudžiau susieti su kilmės teritorija, jį įtraukiant į SGN „Vigneti delle Dolomiti“ produkto specifikaciją ir taip užtikrinant, kad jam būtų taikomos tokios pat taisyklės, kokios jau seniai taikomos neputojantiems ir pusiau putojantiems vynams.

Nors *Charmat* metodą taiko nedaug įmonių, jos pagamina didžiąją dalį pagal šį metodą gaminamų putojančių vynu. Tačiau mažais kiekiais vyną gaminantys ūkiai, atsižvelgdami į dideles investicines sąnaudas, kurios ūkiams yra būtinos norint įsigyti tokiai gamybai reikalingas sistemas ir technologijas, vis dažniau pasitelkia trečiosios šalies įmones, kad šios jų vardu vykdytų perdirbimo veiklą. Todėl daugėja ūkių, norinčių patobulinti savo vynu, juos antrinės fermentacijos būdu autoklavuose perdirbdamos į putojančius vynu.

Tai dar viena priežastis, dėl kurios pasiūlyta leisti perdirbti vyną į putojantį vyną bet kurioje Veneto ir Lombardijos regionų vietovėje įsisteigusiuose ūkiuose, galinčiuose įrodyti, kad jie pastaruosius penkerius vynu gamybos metus vykdo tradicinę vynu su SGN „Vigneti delle Dolomiti“ gamybą ir (arba) juos perdirba į pusiau putojančius vynu.

Kad vartotojams būtų tiksliai nurodoma geografinė produkto kilmė, suteikus galimybę klasifikuoti šiuos produktus naudojant SGN „Vigneti delle Dolomiti“, taip pat turėtų suteiktas pagrindas padidinti produkto vertę jo padėties kainų skalėje požiūriu, pakoreguojant kainą už butelį, o kartu ir naudojamų vynuogių vertę.

Be to, vietos produkciją pradėjus žymėti SGN „Vigneti delle Dolomiti“, ji išsiskirtų iš įvairiausių rūšių neaiškios kilmės bendrinių arba rūšinių putojančių vynu ir nebūtų veikiamas kainodaros politikos, susiformavusios dėl didelio tokių produktų paplitimo rinkoje.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2, 6 ir 8 straipsniais ir šiais bendrojo dokumento skirsniais: 2.3 punktu „Vynuogių produktų kategorija“, 2.4 punktu „Vynu aprašymas“, 2.5.1 punktu „Specifiniai vynininkystės metodai“ ir 2.8 punktu „Ryšys su geografinė vietovė“.

2.2. Naujų veislių įtraukimas į vynuogių veislių derinį

Šis pakeitimas susijęs su vynuogių veislių derinio, sudaryto iš toliau nurodytų atitinkamose provincijose, esančiose vynu su SGN „Vigneti delle Dolomiti“ gamybos vietovėje, neseniai pradėtų naudoti veislių įtraukimu:

- 'BRONNER (B)'/ (Bolcano ir Trento provincijos),
- 'CARMENÈRE (N)'/ (Bolcano provincija),

- 'DIOLINOIR (N)'/ (Bolcano provincija),
- 'HELIOS (B)'/ (Trento provincija),
- 'JOHANNITER (B)'/ (Trento provincija),
- 'SOLARIS (B)'/ (Bolcano ir Trento provincijos),
- 'TURCA (N)'/ (Trento provincija).

Todėl šios naujos vynuogių veislės pridedamos prie veislių, kurios jau yra leidžiamos atitinkamose provincijose, sąrašo.

Siūlomas pakeitimas yra itin svarbus, nes šie tarprūšiniai *Vitis Vinifera* ir kitų *Vitis* genties rūšių hibridai yra natūraliai atsparūs pagrindiniams vynmedžių patogeniniams mikroorganizmams (netikrosios miltligės ir tikrosios miltligės sukėlėjams), todėl jų nereikia chemiškai apdoroti; dėl šio ypatumo jie daugiausia auginami šalia saugotinių vietų, pvz., mokyklų, tankiai gyvenamų vietovių, sporto bazių, dviračių takų ir t. t.

Todėl, atsižvelgiant į šias ekologines savybes, aptariamų veislių vynmedžiais apšodinto ploto didėjimą ir teigiamus šių pažangių veislių panaudojimo vynui gaminti rezultatus, šiuo pakeitimu taip pat siekiama užtikrinti reikiamą šių produktų atpažįstamumo ir apsaugos lygį.

Suteikus galimybę pateikti rinkai SGN vynu, jų etiketėse nurodant šių veislių pavadinimus, padidėtų jų vertė.

Suteikus galimybę šias veisles nurodyti etiketėje kartu su geografine nuoroda „Vigneti delle Dolomiti“, padidėtų atskirų produktų vertė. Reikėtų atkreipti dėmesį, kad kartais šios veislės yra menkai žinomos vartotojams arba menkai jų vertinamos, nes iki šiol jų nebuvo galima nurodyti atitinkamų vynu etiketėse.

Šis pakeitimas yra susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsniu ir bendrojo dokumento 2 skirsnio 2.7 punktu „Pagrindinės vyninių vynuogių veislės“.

2.3. Vynų, kurių etiketėje nurodomas vynuogių veislės 'Bianchetta Trevigiana' arba 'Pavana' pavadinimas, gamyba

Vynų, kurių etiketėse nurodomi toliau nurodyti vynuogių veislių pavadinimai, rūšys turi būti įtrauktos į kategorijas „vynas“ ir „pusiau putojantis vynas“.

- 'BIANCHETTA TREVIGIANA (B)',
- 'PAVANA (N)'.

Priežastys. Siūlomu pakeitimu leidžiama gaminti vynu iš 'Bianchetta Trevigiana' ir 'Pavana' veislių vynuogių ir pagal atitinkamas Europos Sąjungos taisykles tas veisles nurodyti etiketėje.

Taip daroma dėl to, kad aptariamoms veislėms jau buvo įtrauktos į vynuogių veislių derinį, nustatytą SGN „Vigneti delle Dolomiti“ produkto specifikacijoje, atitinkamai taikomoje baltųjų ir raudonųjų ir (arba) rožinių vynu gamybai; todėl šio pakeitimo tikslas, atsižvelgiant į gamintojų interesus, yra leisti šių dviejų veislių pavadinimus nurodyti atitinkamų vynu etiketėse.

Konkrečiai kalbant, šiame bendrojo dokumento skirsnyje dvi pirmiau minėtos vynuogių veislės nėra įtrauktos į vynuogių veislių, kurias draudžiama nurodyti etiketėse, sąrašą.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsniu ir bendrojo dokumento 2 skirsnio 2.9 punktu „Papildomos sąlygos“.

2.4. Nukrypti leidžiančios nuostatos, kuriomis leidžiama vyno perdirbimo į putojantį ir pusiau putojantį vynu procesus atlikti kaimyniniuose regionuose

Produkto specifikacijoje jau leidžiama įprastus neputojančių vynu gamybos procesus atlikti kaimyniniuose regionuose (Veneto ir Lombardijos provincijose), jei atitinkami ūkiai gali įrodyti, kad pastaruosius penkerius vynu gamybos metus nepertraukiamai vykdė tradicinę vynu su SGN „Vigneti delle Dolomiti“ gamybą.

Šiuo pakeitimu siekiama toje pačioje teritorijoje, kurioje leidžiama gaminti neputojantį vynu, vynu leisti perdirbti į pusiau putojantį ir putojantį vynu.

Priežastys. Galimybė vyno perdirbimo į putojantį ir pusiau putojantį vynu procesus atlikti kaimyniniuose regionuose siūloma remiantis tuo, kad tuose regionuose gali būti vykdomi įprasti vynu gamybos procesai (kaip jau nustatyta specifikacijoje), ir atsižvelgiant į šią aplinkybę. Reikia turėti omenyje, kad šie procesai laikomi ne pagaminto vyno perdirbimo etapais, o viena iš sudedamųjų vynu gamybos dalių, todėl gali būti atliekami tik nustatytoje vynu gamybos vietovėje.

Be to, mažais kiekiais pusiau putojančius ir putojančius vynus gaminantys ūkiai, atsižvelgdami į dideles investicines sąnaudas, kurios ūkiams yra būtinos norint įsigyti tokiam perdirbimui reikalingas sistemas ir technologijas, vis dažniau pasitelkia trečiosios šalies įmones, kad šios jų vardu vykdytų perdirbimo veiklą. Vietos veiklos vykdytojams įprasta prašyti, kad šį perdirbimą atliktų kaimyniniuose Veneto ir Lombardijos regionuose įsisteigusios įmonės, visų pirma – kai gaminama mažais kiekiais.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsniu ir bendrojo dokumento 2 skirsnio 2.9 punktu „Papildomos sąlygos“.

2.5. *Su vynu ir vynuogių misų maišymu susiję vynininkystės metodai*

Punkto, kuriuo reglamentuojamas su vynu ir vynuogių misų, įskaitant iš kitų vietovių gautus produktus (ne daugiau kaip 15 %), maišymu susijęs vynininkystės metodas, formuluotė pakeičiama taip, kad būtų panaikinta galimybė naudoti – kad ir iš dalies – vynus, pagamintus ne iš tų veislių vynuogių, kurios gali būti auginamos Trento, Bolcano ir Beluno provincijose.

Priežastys. Šiuo pakeitimu siekiama suteikti veiklos vykdytojams tikslesnę informaciją, nors, palyginti su ankstesne specifikacija, ja labiau ribojamos galimybės taikyti tradicinius maišymo metodus. Visų pirma juo siekiama, kad nebūtų įmaišoma tokių veislių vynuogių, kurios negali būti auginamos toje vietovėje ir dėl kurių būtų padarytas neigiamas poveikis aptariamų vynu apibūdinimui ir tipinėms savybėms.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsniu ir bendrojo dokumento 2 skirsnio 2.5.1 punktu „Specifiniai vynininkystės metodai“.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Registruojamas (-i) pavadinimas (-ai)**

„Vigneti delle Dolomiti“

„Weinberg Dolomiten“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SGN – saugoma geografinė nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

4. Putojantis vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

6. Rūšinis aromatinis putojantis vynas

8. Pusiau putojantis vynas

15. Vynas iš vytintų vynuogių

16. Vynas iš pernokusių vynuogių

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

„Vigneti delle Dolomiti Bianco“, priskiriamas vyno ir pusiau putojančio vyno kategorijoms, su vienos arba dviejų vynuogių veislių nuoroda arba be jos

Šie įvairių rūšių baltieji vynai gali būti įvairių spalvų – nuo šiaudų geltonumo iki aukso geltonumo, kartais – žalsvo arba varinio atspalvio, pvz., vynu iš 'Pinot Grigio' vynuogių atveju.

Vynu aromatai pasižymi subtilumu ir vaisiniu kvapu, paprastai atskleidžiančiu pagrindinę vynuogių veislę, naudotą vynu gaminti, taip pat tipiskų kalnų produktams būdingu aromatu.

Vynu skonis, kuris gali būti įvairus – nuo sauso iki saldaus, – yra harmoningas, geros struktūros ir sodrus, tinkamai subalansuotas alkoholio kiekio ir rūgštumo požiūriais.

Pusiau putojančiame baltajame vyne esantis anglies dioksidas sustiprina vyno šviežumo ir gaivumo pojūtį.

Vartoti išleisti baltieji vynai, ant kurių nurodomi vienos arba dviejų vynuogių veislių pavadinimai, be pirmiau aprašytų savybių, turi juslinių savybių, būdingų atitinkamai vynuogių, iš kurių pagamintas vinas, veislei arba veislėms.

Mažiausia bendra alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 14,0 g/l.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

Bet kokie analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

„Vigneti delle Dolomiti Rosato“, priskiriamas vyno ir pusiau putojančio vyno kategorijoms, su vienos arba dviejų vynuogių veislių nuoroda arba be jos

Šie rožiniai vynai priklauso paruoštų gerti produktų, daugiausia gaminamų iš 'Schiava', 'Merlot' ir 'Teroldego' veislių vynuogių, grupei.

Šie vynai yra rausvos spalvos, jos intensyvumas skiriasi priklausomai nuo vyno gamybos proceso ir sąlyčio su odelėmis trukmės.

Aromatas švelnus ir subtilus, juntamas malonus vaisių kvapas.

Skonis – gaivus ir harmoningas, subalansuoto rūgštumo, gali būti įvairus – nuo sauso iki saldaus.

Pusiau putojančiame vyne esantis anglies dioksidas sustiprina vyno šviežumo ir gaivumo pojūtį.

Vartoti išleisti rožiniai vynai, ant kurių nurodomi vienos arba dviejų vynuogių veislių pavadinimai, be pirmiau aprašytų savybių, turi juslinių savybių, būdingų atitinkamai vynuogių, iš kurių pagamintas vinas, veislei arba veislėms.

Mažiausia bendra alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 15,0 g/l.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

Bet kokie analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

„Vigneti delle Dolomiti Rosso“, priskiriamas vyno ir pusiau putojančio vyno kategorijoms, su vienos arba dviejų vynuogių veislių nuoroda arba be jos

Šiems vynams būdinga įvairaus intensyvumo tamsiai raudona spalva, kartais, jei vinas brandintas, – oranžinis atspalvis. Aromatas – vyninis, kartais – eterinis arba vaisinis; priklausomai nuo vynams gaminti naudotų vynuogių veislės, jiems gali būti būdingas įvairaus intensyvumo ir, jei vinas brandintas, sodrus vaisinis aromatas.

Skonis – harmoningas, stiprus, kartais – kartokas ir aitrus, gali būti įvairus – nuo sauso iki saldaus.

„Novello“ rūšies raudonojo vyno aromatai ir skoniai yra susiję su tam tikra maceravimo anglies dioksidu technologija, taikoma gaminant vyną iš vynuogių, siekiant sustiprinti vyno būdingąsias savybes ir tipinį vynuogių veislės skonį ir kvapą.

Pusiau putojančiame vyne esantis anglies dioksidas sustiprina vyno gaivumo pojūtį.

Vartoti išleisti raudonieji vynai, ant kurių nurodomi vienos arba dviejų vynuogių veislių pavadinimai, be pirmiau aprašytų savybių, turi juslinių savybių, būdingų atitinkamai vynuogių, iš kurių pagamintas vinas, veislei arba veislėms.

Mžiausia bendra alkoholio koncentracija tūrio procentais:

— „Vino Novello“ rūšies vyne – 11 %;

— kitų rūšių vyne – 10 %.

Mžiausias becukrio ekstrakto kiekis: 18,0 g/l.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mžiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mžiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vyno rūgštis
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

Bet kokie analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

„Vigneti delle Dolomiti Bianco“, priskiriamas 15 ir 16 kategorijoms, įskaitant apibūdinamą tradiciniu terminu „Passito“ arba „Vino Passito“, be nuorodos į vynuogių veislę

Šiems vynams būdingas didelis savitumas ir išraiškingos savybės. Spalva – nuo aukso geltonumo iki gintarinės.

Aromatas subtilus, švelnus ir savitas, juntamas vytintų vynuogių kvapas, kai kurie vynai – aštraus aromato.

Skonis stiprus, harmoningas, tipiškas vytintų vynuogių vynu, kartais juntamas alkoholio skonis; gali būti įvairus – nuo sauso iki saldaus.

Mžiausia bendra alkoholio koncentracija tūrio procentais: 16 %.

Mžiausia faktinė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 9,0 % (vytintų vynuogių vyne) ir 12,0 % (pernokusių vynuogių vyne).

Mžiausias becukrio ekstrakto kiekis: 14,0 g/l.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vyno rūgštis
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

Bet kokie analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

„Vigneti delle Dolomiti Rosato“, priskiriamas 15 ir 16 kategorijoms, įskaitant apibūdinamą tradiciniu terminu „Passito“ arba „Vino Passito“, be nuorodos į vynuogių veislę

Šiems vynams būdingas didelis savitumas ir išraiškingos savybės. Spalva – įvairaus intensyvumo rausva, kartais – su oranžiniais atspalviais.

Aromatas subtilus, švelnus ir savitas, juntamas vytintų vynuogių kvapas, kai kurie vynai – aštraus aromato.

Skonis stiprus, harmoningas, tipišką vytintų vynuogių vynu, kartais juntamas alkoholio skonis; gali būti įvairus – nuo sauso iki saldaus.

Mažiausia bendra alkoholio koncentracija tūrio procentais: 16 %.

Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 9,0 % (vytintų vynuogių vyne) ir 12,0 % (pernokusių vynuogių vyne).

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 15,0 g/l.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vyno rūgštis
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

Bet kokie analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

„Vigneti delle Dolomiti Rosso“, priskiriamas 15 ir 16 kategorijoms, įskaitant apibūdinamą tradiciniu terminu „Passito“ arba „Vino Passito“, be nuorodos į vynuogių veislę

Šiems vynams būdingas didelis savitumas ir išraiškingos savybės. Spalva – granato raudonumo, kartais – su oranžiniais atspalviais.

Aromatas subtilus, švelnus ir savitas, juntamas vytintų vynuogių kvapas, kai kurie vynai – aštraus aromato.

Skonis stiprus, harmoningas, tipišką vytintų vynuogių vynu, kartais juntamas alkoholio skonis; gali būti įvairus – nuo sauso iki saldaus.

Mažiausia bendra alkoholio koncentracija tūrio procentais: 16 %.

Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 9,0 % (vytintų vynuogių vyne) ir 12,0 % (pernokusių vynuogių vyne).

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 18,0 g/l.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vyno rūgštis
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

Bet kokie analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

„Vigneti delle Dolomiti Bianco“, priskiriamas putojančio vyno (4), rūšinio putojančio vyno (5) ir rūšinio aromatinio putojančio vyno (6) kategorijoms, su vienos arba dviejų vynuogių veislių nuoroda arba be jos

Putojančiam vynui būdingas stiprus ir ilgas putojimas, spalva – nuo šiaudų geltonumo iki aukso geltonumo, su žalsvais atspalviais. Jo išskirtinės savybės – subtilumas ir elegancija. Aromatas – išskirtinis, švelnus ir subtilus, juntamas mielių kvapas; rūšiniam aromatiniam putojančiam vynui būdingi tipiški 'Moscato Giallo' veislės vynuogių aromatai. Skonis švelnus, gaivus, būdingas vynuogių veislei; cukraus kiekio požiūriu skonis gali būti įvairus – nuo sauso iki saldaus, t. y. vinas gali būti žymimas nuorodomis pradedant „brut nature“ ir baigiant „saldus“. Vartoti išleisti putojantys ir rūšiniai putojantys baltieji vynai, ant kurių yra nurodyti vienos arba dviejų vynuogių veislių pavadinimai, be pirmiau nurodytų savybių, turi juslinių savybių, būdingų atitinkamai vynuogių, iš kurių pagamintas vinas, veislei arba veislėms. Rūšinis aromatinis putojantis vinas – su vynuogių veislės nuoroda arba be jos – turi turėti 'Moscato Giallo' vynuogių, iš kurių jis visas turi būti pagamintas, veislei būdingų juslinių savybių. Mažiausia bendra alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11,0 %.

Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,5 % (putojančiame vyne ir rūšiniame putojančiame vyne) ir 6,0 % (rūšiniame aromatiniam putojančiame vyne).

Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgštis (putojantis vinas ir rūšinis putojantis vinas); 5,0 g/l vyno rūgštis (rūšinis aromatinis putojantis vinas).

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 14,0 g/l.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgštis
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

Bet kokie analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

„Vigneti delle Dolomiti Rosato“, priskiriamas putojančio vyno (4) ir rūšinio putojančio vyno (5) kategorijoms, su vienos arba dviejų vynuogių veislių nuoroda arba be jos

Putojančiam vynui būdingas stiprus ir ilgas putojimas bei įvairaus intensyvumo rausva spalva. Jo išskirtinės savybės – subtilumas ir elegancija.

Aromatas – išskirtinis, švelnus ir subtilus, juntamas mielių kvapas.

Skonis švelnus, gaivus, būdingas vynuogių veislei; cukraus kiekio požiūriu skonis gali būti įvairus – nuo sauso iki saldaus, t. y. vinas gali būti žymimas nuorodomis pradedant „brut nature“ ir baigiant „saldus“.

Vartoti išleisti putojantys ir rūšiniai putojantys rožiniai vynai, ant kurių yra nurodyti vienos arba dviejų vynuogių veislių pavadinimai, be pirmiau nurodytų savybių, turi juslinių savybių, būdingų atitinkamai vynuogių, iš kurių pagamintas vinas, veislei arba veislėms.

Mažiausia bendra alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 14,0 g/l.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	10,5.
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis (miliekivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

Bet kokie analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

5. Vyno gamybos metodai

a. Pagrindiniai vynininkystės metodai

Su vynuogių misų ir vynu maišymu susiję vynininkystės metodai

Susiję vynininkystės metodų apribojimai

Pagal susijusius Europos Sąjungos teisės aktus produkto specifikacijoje leidžiama į misas ir vynus įmaišyti ne daugiau kaip 15 % vynuogių misos ir vynu, įskaitant pagamintus kitose Italijos vynuogių auginimo vietovėse, jei jie pagaminti iš nearomatinių vynuogių veislių, Beluno, Bolcano ir Trento provincijose priskiriamų „tinkamoms auginti“ arba „stebimoms“ vynuogių veislėms.

Vynininkystės metodas, kai vinas perdirbamas į putojantį vyną, taikant antrinės fermentacijos autoklavuose metodą

Susiję vynininkystės metodų apribojimai

Vyną perdirbti į putojantį vyną leidžiama tik taikant antrinės fermentacijos didelėse talpyklose (autoklavuose) metodą.

b. Didžiausias gaunamas kiekis

„Vigneti delle Dolomiti“ baltieji (*Bianco*), rožiniai (*Rosato*) ir raudonieji (*Rosso*) vynai be nuorodos į vynuogių veislę:

23 000 kg vynuogių iš hektaro.

„Vigneti delle Dolomiti“, gaminamas iš 'Moscato Rosa' veislės vynuogių:

12 000 kg vynuogių iš hektaro.

„Vigneti delle Dolomiti“ vynai su nuoroda į kitas leidžiamas vynuogių veisles:

19 500 kg vynuogių iš hektaro.

6. Nustatyta geografinė vietovė

„Vigneti delle Dolomiti“ vynams gaminti naudojamų vynuogių auginimo vietovė apima visą Trento ir Bolcano autonominį provincijų ir visą Veneto regiono Beluno provincijos – visos šios provincijos priklauso ES C I (B) vyno gamybos zonai – teritoriją.

7. Pagrindinė (-s) vyninių vynuogių veislė (-ės)

‘Cabernet Franc N.’ – ‘Cabernet’

‘Cabernet Sauvignon N.’ – ‘Cabernet’

‘Carmenère N.’ – ‘Cabernet’

‘Carmenère N.’ – ‘Cabernet Italiano’

‘Carmenère N.’ – ‘Cabernet Nostrano’

‘Casetta N.’

‘Chardonnay B.’

‘Franconia N.’

‘Goldtraminer B.’

‘Gosen N.’

‘Groppello di Revò N.’ – ‘Groppello’

‘Kerner B.’

‘Lagarino B.’

‘Lambrusco a Foglia Frastagliata N.’ – ‘Enantio N.’

‘Lambrusco a Foglia Frastagliata N.’ – ‘Lambrusco’

‘Manzoni Bianco B.’ – ‘Incrocio Manzoni 6.0.13 B.’

‘Maor B.’

‘Merlot N.’

‘Moscato Giallo B.’ – ‘Goldmuskateller’

‘Moscato Giallo B.’ – ‘Moscato’

‘Moscato Giallo B.’ – ‘Moscatellone’

‘Moscato Rosa Rs.’ – ‘Moscato delle Rose’

‘Moscato Rosa Rs.’ – ‘Rosen Muskateller’

‘Müller Thurgau B.’ – ‘Riesling x Sylvaner’

‘Nosiola B.’

‘Paolina B.’

‘Pavana N.’

'Petit Verdot N'

'Pinot Bianco B.' – 'Pinot'

'Pinot Bianco B.' – 'Pinot Blanc'

'Pinot Bianco B.' – 'Weissburgunder'

'Pinot Bianco B.' – 'Weiß Burgunder'

'Pinot Bianco B.' – 'Weißburgunder'

'Pinot Grigio' – 'Grauburgunder'

'Pinot Grigio' – 'Grauer Burgunder'

'Pinot Grigio' – 'Pinot'

'Pinot Grigio' – 'Pinot Gris'

'Pinot Grigio' – 'Ruländer'

'Pinot Nero N.' – 'Blauer Spätburgunder'

'Pinot Nero N.' – 'Pinot'

'Pinot Nero N.' – 'Pinot Noir'

'Pinot Nero N.' – 'Spätburgunder'

'Pinot Nero N.' – 'Blauburgunder'

'Rebo N.'

'Rossara N.'

'Saint Laurent N.'

'Sauvignon B.' – 'Sauvignon Blanc'

'Schiava Gentile N.' – 'Kleinvernatsch'

'Schiava Gentile N.' – 'Mittervernatsch'

'Schiava Gentile N.' – 'Schiava'

'Schiava Gentile N.' – 'Vernatsch'

'Schiava N.'

'Schiava Grigia N.' – 'Grauvernatsch'

'Schiava Grigia N.' – 'Schiava'

'Schiava Grigia N.' – 'Vernatsch'

'Schiava Grossa N.' – 'Edelvernatsch Gr'

'Schiava Grossa N.' – 'Großvernatsch'

'Schiava Grossa N.' – 'Schiava'

'Schiava Grossa N.' – 'Vernatsch'

'Sennen N.'

'Sylvaner Verde B.' – 'Grüner Sylvaner'

'Sylvaner Verde B.' – 'Silvaner'

'Sylvaner Verde B.' – 'Sylvaner'

'Syrah N.' – 'Shiraz'

'Teroldego N.'

'Verdealbara B.'

'Bronner B.'

'Helios B.'

'Johanniter B.'

'Solaris B.'

'Turca N.'

'Turca N.' – 'Serbina N.'

'Lagrein N.'

'Marzemino N.' – 'Berzamino'

'Marzemino N.' – 'Berzemino'

'Meunier N.'

'Negrara N.'

'Riesling Italico B.' – 'Riesling'

'Riesling Italico B.' – 'Welschriesling'

'Riesling Renano B.' – 'Rheinrieseling'

'Riesling Renano B.' – 'Riesling'

'Traminer Aromatico Rs.' – 'Gewürztraminer'

'Trebiano Toscano B.' – 'Procanico'

'Trebiano Toscano B.' – 'Trebiano'

'Trebiano Toscano B.' – 'Ugni Blanc'

'Veltliner B.' – 'Gruener Veltliner'

'Moscato Giallo B.' – 'Moscatello'

'Moscato Giallo B.' – 'Muscat'

'Moscato Giallo B.' – 'Muskateller'

'Malvasia Nera Lunga N.' – 'Malvasia'

'Malvasia N.' – 'Malvasier'

'Malvasia N.' – 'Roter Malvasier'
'Petit Manseng B.'
'Portoghese N.' – 'Blauer Portugieser'
'Portoghese N.' – 'Portugieser'
'Tannat N.'
'Tempranillo N.'
'Viogner B.'
'Zweigelt N.'
'Diolinoir N.'
'Barbera N.'
'Bianchetta Trevigiana B.' – 'Bianchetta'
'Malvasia Istriana B.' – 'Malvasia'
'Marzemina Grossa N.' – 'Marzemina Bastarda'
'Marzemina Bianca B.' – 'Marzemina'
'Moscato Bianco B.' – 'Gelber Muskateller'
'Moscato Bianco B.' – 'Moscanello'
'Moscato Bianco B.' – 'Moscanello'
'Moscato Bianco B.' – 'Moscattellone'
'Moscato Bianco B.' – 'Moscato'
'Moscato Bianco B.' – 'Muscat'
'Moscato Bianco B.' – 'Muskateller'
'Glera B.' – 'Serprino'
'Glera Lunga B.' – 'Glera'
'Glera Lunga B.' – 'Serprino'
'Tocai Friulano B.' – 'Tai'
'Trevisana Nera N.'

8. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

„*Vigneti delle Dolomiti*“, visos kategorijos (1, 4, 5, 6, 8, 15 ir 16)

Su nuoroda susiję gamtiniai veiksniai

Vietovė apima Trentino-Alto Adidžės administracinę sritį ir Veneto regiono Beluno provinciją ir yra Dolomitinėse Alpėse – ypatingoje kalnų grandinėje, UNESCO pasaulio paveldo objekte. Vietovė daugiausia kalnuota arba kalvota, nevienalytės geologinės sandaros, nes joje yra įvairios geologinės kilmės kalnų; didžiąją šios vietovės dalį sudaro Dolomitinės Alpės.

Klimatas – pereinantis iš pusiau žemyninio į alpinį; šalčiausi – žiemos mėnesiai, šilčiausi – liepa ir rugpjūtis. Vidutinis metinis kritulių kiekis – 1 000 mm, kritulių kiekio pasiskirstymas – tipiškas Viduržemio jūros regionui, daugiausia lietaus iškrenta pavasarį ir rudenį. Dėl pakankamo kritulių kiekio ir didelio vandens kiekio, susidarancio šioje labai kalnuotoje vietovėje tirpstant snigui, dirvožemyje susikaupia pakankamai vandens. Dėl Dolomitinių Alpių geografinių ypatumų ir iš Viduržemio jūros į alpinį pereinancio klimato IGT (tipinės geografinės nuorodos) „Vigneti delle Dolomiti“ vynuogių auginimo vietovėje susiformuoja unikalios sąlygos ir išskirtinės toje vietovėje gaminamų vynu savybės.

Pedologiniu požiūriu vyraujanti dirvožemių sudedamoji dalis – klinties nuolaužos, kuriose yra daug akmens, dėl to dirvožemiai gerai praleidžia vandenį ir orą. Šie dirvožemiai paprastai būna susiformavę ant klinties nuolaužų, aliuvinų vėduoklių vidurinėje ir aukštutinėje dalyse. Apatinėse šlaitų dalyse esančiuose dirvožemiuose akmens yra mažiau. Kai kuriose žemumų vietovėse yra koliuvio sankaupių ir ant moreninių nuosėdų arba upių žvyro susiformavusių dirvožemių sluoksnių. Yra ir kitokios geologinės kilmės dirvožemių, pvz., Čembros slėnyje (porfyрино tipo dirvožemis), Izarko slėnyje (metamorfinio kristalinio tipo dirvožemis) ir Valagarinos slėnio centrinėje dalyje (bazaltinio tipo dirvožemis).

Su nuoroda susiję istoriniai ir žmogiškieji veiksniai

Kaip matyti iš daugybės archeologinių radinių ir dokumentais patvirtintų istorinių duomenų, nuo bronzos amžiaus iki šių laikų vynuogininkystė ir vynuogininkystė buvo šios vietovės kultūros paveldo dalis. Be to, visa vietovė kelis šimtmečius priklausė Austrijos ir Vengrijos imperijai – kai kurie jos administraciniai ir kultūriniai ypatumai akivaizdžiai išlikę iki šių dienų. Tūkstantmetį vynuogininkystė vystėsi kartu su kitomis žmonių kultūros sritimis ir tapo neatsiejama tos kultūros dalimi – tai matyti ne tik iš vietos kultūros ypatumų ir tradicinių žemės ūkio ir vynuogininkystės metodų, bet ir pažvelgus į platesnes, tiesiogiai nesusijusias kultūros sritis, pvz., meną ir kulinariją. 1874 m. įsteigus žemės ūkio institutą „San Michele all'Adige“ ir taip šiame sektoriuje sukūrus unikalią mokymosi, žinių ir švietimo bazę, padarytas itin reikšmingas ir tvarus poveikis vynuogių auginimui, vyno gamybai ir apskritai vyno kultūrai šioje vietovėje. Kartu su Koneljano mokykla šio instituto rengiami mokymai ir platinamos naujos vynuogių auginimo ir vynuogininkystės technologijos svariai prisidėjo prie pažangaus vynuogių auginimo. Svarbų indėlį įnešė ir šioje vietovėje įsisteigę vynuogininkystės ūkiai, pradėję taikyti vynuogynų valdymo procesus ir metodikas, kuriais ekologinis ir ekonominis tvarumas derinamas su novatoriškais vyno gamybos technologijomis.

„Vigneti delle Dolomiti“, kategorija – vynu

Informacija apie ypatingą produktų kokybę, aiškintina geografine kilme ir priežastiniu ryšiu su gamtiniais ir žmogiškaisiais geografinės vietovės ypatumais.

Šie įvairių rūšių baltieji vynai gali būti įvairių spalvų – nuo šiaudų geltonumo iki aukso geltonumo, kartais – žalso arba varinio atspalvio, pvz., vynu iš 'Pinot Grigio' vynuogių atveju. Švelnūs vynu aromatai pasižymi subtilumu ir vaisiniu kvapu, paprastai atskleidžiančiu pagrindinę vynuogių, naudotų vynu gaminti, veislę; visų pirma tai pažymėtina dėl aromatinių ir pusiau aromatinių veislių, pvz., 'Muller Thurgau' ir 'Sauvignon'. Vynu skonis – nuo sauso iki saldaus – yra harmoningas, geros struktūros, gaivus ir sodrus.

Rožiniai vynai, visų pirma pagaminti iš 'Schiava', 'Merlot' ir 'Teroldego' veislių vynuogių, yra įvairaus – nuo vyno gamybos proceso priklausancio – intensyvumo rausvos spalvos. Skonis – gaivus ir harmoningas, gali būti nuo sauso iki saldaus, subalansuoto rūgštumo.

Raudoniems vynuogams būdinga įvairaus intensyvumo tamsiai raudona spalva, kartais, jei vynu brandintas, – oranžinis atspalvis. Aromatas – vyninis, kartais – eterinis arba vaisinis; priklausomai nuo vynuogams gaminti naudotų vynuogių veislės, jiems gali būti būdingas įvairaus intensyvumo ir, jei vynu brandintas, sodrus vaisinis aromatas. Skonis – harmoningas, geros struktūros, gali būti įvairus – nuo sauso iki saldaus.

„Novello“ rūšies raudonojo vynu aromatai ir skoniai yra susiję su tam tikra maceravimo anglies dioksidu technologija, taikoma gaminant vynu iš vynuogių, siekiant sustiprinti vynu būdingąsias savybes ir tipinę vynuogių veislės skonį ir kvapą.

Dėl didelės vynuogių veislių įvairovės galima tinkamiausiu būdu panaudoti įvairių tipų žemę. Vynuogynai paprastai įveisiami zonose, kurias tinkamiausiai apšviečia saulė. Kalvotose vietovėse daugiausia auginamos baltosios vynuogės, o raudonosios vynuogės auginamos gilesniuose slėnių dirvožemiuose – iš tokių vynuogių galima pagaminti stipraus ir sodraus skonio, daug taninų turinčius vynus, pasižyminčius sodriais sunokusiu vaisių prieskoniais.

Dėl šiai vietai būdingų paros temperatūros svyravimų vynuogėse, visų pirma – baltosiose, susikaupia daug aromatinių medžiagų pirmtakų, dėl to vynai įgauna jiems būdingų išskirtinių juslinių savybių. Dėl įvairios žemės plotų padėties ir aukščio susidaro labai nevienodos sąlygos, todėl skirtingoms vynuogėms galima parinkti joms tinkamiausias vietas.

IGT „Vigneti delle Dolomiti“ žymimų vynu savybės ir kokybė taip pat priklauso nuo žmogiškųjų veiksnių, visų pirma – nuo vyno gamintojų profesionalumo. Vidutinis žemės valdos, kurioje auginamos vynuogės, plotas yra gana nedidelis – apie 1,3 hektaro. Be to, dėl topografinių ypatumų vienam vynuogyno hektarui įdirbti reikia daug laiko (daugiau kaip 600 darbo valandų). Didžiąją šio laiko dalį atliekami darbai, kuriais siekiama optimizuoti augalų augimą ir vynuogių nokimą, sustiprinti natūralų atsparumą patogenams ir sumažinti augalų apsaugos priemonių naudojimą. Šiuo atžvilgiu reikėtų pažymėti, kad beveik visas vynuogynų plotas dirbamas pagal integruotosios – ir vis labiau ekologiškos – kenkėjų kontrolės principus. Vynuogės skinamos tik rankomis.

Derinant gamtinius veiksnius (klimatą, dirvožemio kokybę ir topografinius ypatumus), vietos veiklos vykdytojų sukauptą patirtį ir pažangius auginimo bei vyno gamybos metodus, galima pagaminti kokybiškus vynus, kurių savybės ir reputacija būtų siejami su gamybos vieta ir vynuogių, iš kurių jie gaminami, veislėmis.

„Vigneti delle Dolomiti“, priskiriamas putojančio vyno (4), rūšinio putojančio vyno (5), rūšinio aromatinio putojančio vyno (6) ir pusiau putojančio vyno (8) kategorijoms

Informacija apie ypatingą produktų kokybę, aiškintiną geografine kilme ir priežastiniu ryšiu su gamtiniais ir žmogiškaisiais geografinės vietovės ypatumais.

Šimtametėmis gamybos tradicijomis garsus putojantis vynas – vietos vynininkystės pasididžiavimas. Itin rūpestingai auginant vynuoges, nuimant jų derlių ir iš jų gaminant bazinį vyną, o vėliau itin rūpestingai atliekant antrinę fermentaciją, putojantis vynas įgyja išskirtines savybes – tampa subtilus ir elegantiškas.

Geras putojančių vynu savybes lemia tai, kad kalnuotose vynuogių auginimo vietovėse yra žaliavų, dėl kurių vynuogės ir vynuogynai pasižymi savybėmis, puikiai tinkančiomis šios rūšies vynu gaminti. Viena svarbiausių savybių yra ta, kad dėl paros temperatūros svyravimo, laipsniškai ryškėjančio didėjant aukščiui, kuriame yra vynuogynai, vynuogėse susidaro tinkamas cukraus kiekio ir rūgštumo derinys.

Be to, produkto savybes lemia ribota vynuogių, iš kurių gali būti gaminami putojantys vynai, veislių įvairovė.

Dėl rūšinio aromatinio putojančio vyno pažymėtina, kad priežastinį ryšį lemia ir pasirinkta vynuogių veislė, t. y. vietinė veislė 'Moscato Giallo', kurios švelnus aromatas, susiformavęs dėl subalpinio klimato, brandinant sustiprėja, bet netampa pernelyg intensyvus.

Putojančiam vynu būdingas stiprus ir ilgas putojimas, spalva – nuo šiaudų geltonumo iki aukso geltonumo, su žalsvais atspalviais. Aromatas – išskirtinis, švelnus, juntamas mielių kvapas. Skonis švelnus, gaivus, būdingas vynuogių veislei.

Putojančiam rožiniam vynu, daugiausia gaminamam iš 'Pinot Nero' veislės vynuogių, būdingas stiprus ir ilgas putojimas bei įvairaus intensyvumo rausva spalva. Aromatas – išskirtinis, švelnus, juntamas mielių kvapas. Skonis švelnus, gaivus, išskirtinis.

Cukraus kiekio požiūriu baltojo arba rožinio putojančio vyno skonis gali būti įvairus – nuo sauso iki saldaus, t. y. vynas gali būti žymimas nuorodomis pradedant „brut nature“ ir baigiant „saldus“.

Pusiau putojantiems baltiesiems, rožiniams arba raudoniesiems vynams dėl saikingo anglies dioksido išsiskyrimo būdingas išskirtinis gaivumas ir šviežumas.

Be to, dėl kai kurių ūkių pasiekto pusiau putojančių vynu gamybos specializacijos lygio atsirado galimybė ištobulinti vyno gamybos metodus ir technologinius aspektus, susijusius su didelėse talpose (autoklavuose) atliekama antrine fermentacija, ir taip pagerinti pusiau putojančių vynu kokybės standartą.

Dėl gamybos proceso specializacijos visų pirma atsirado galimybė nustatyti veisles, kurios labiausiai tinka perdirbti į pusiau putojantį vyną ir, naudojant pažangiausių technologijų įrangą, atlikti antrinę fermentaciją; šie veiksniai padėjo pagerinti galutinio produkto kokybę.

Dėl įvairios aplinkos, kurią lemia skirtingi dirvožemiai ir klimatas, galima geriausiu būdu išnaudoti putojančio vyno gamybai tinkamų veislių teikiamas galimybes. Vynuogynai paprastai įveisiami zonose, kurias tinkamiausiai apšviečia saulė. Dėl šiai vietai būdingų paros temperatūros svyravimų vynuogėse, visų pirma – baltosiose, susikaupia daug aromatinių medžiagų pirmtakų, dėl to vynai įgauna jiems būdingų išskirtinių juslinių savybių. Dėl įvairios žemės plotų padėties ir aukščio susidaro labai nevienodos sąlygos, todėl skirtingoms vynuogių veislėms galima parinkti joms tinkamiausias vietas.

IGT „Vigneti delle Dolomiti“ žymimų vynu savybės ir kokybė taip pat priklauso nuo žmogiškųjų veiksnių, visų pirma – nuo vyno gamintojų profesionalumo. Vidutinis žemės valdos, kurioje auginamos vynuogės, plotas yra gana nedidelis – apie 1,3 hektaro. Be to, dėl topografinių ypatumų vienam vynuogyno hektarui įdirbti reikia daug laiko (daugiau kaip 600 darbo valandų). Didžiąją šio laiko dalį atliekami darbai, kuriais siekiama optimizuoti augalų augimą ir vynuogių nokimą, sustiprinti natūralų atsparumą patogenams ir sumažinti augalų apsaugos priemonių naudojimą. Šiuo atžvilgiu reikėtų pažymėti, kad beveik visas vynuogynų plotas dirbamas pagal integruotosios – ir vis labiau ekologiškos – kenkėjų kontrolės principus. Vynuogės skinamos tik rankomis.

Derinant gamtinius veiksnius (vynuogių veislę, klimatą, dirvožemį), vietos veiklos vykdytojų sukauptą patirtį ir pažangius auginimo bei vyno gamybos metodus, galima pagaminti kokybiškus vynus, kurių savybės ir reputacija būtų siejami su gamybos vieta ir vynuogių, iš kurių jie gaminami, veislėmis.

„Vigneti delle Dolomiti“, 15 kategorija „Vytintų vynuogių vynas“ ir 16 kategorija „Pernokusių vynuogių vynas“

Informacija apie ypatingą produktų kokybę, aiškintina geografine kilme ir priežastiniu ryšiu su gamtiniais ir žmogiškaisiais geografinės vietovės ypatumais. Baltųjų vynu – nuo aukso geltonumo iki gintarinės, kitų – nuo rausvos iki granato raudonumo (priklauso nuo naudojamos veislės). Aromatas subtilus, išskirtinis, juntamas vytintų vynuogių kvapas, kai kurie vynai – aštraus aromato, medų ir sunokusius vaisius primenančio kvapo. Skonis stiprus, harmoningas, tipišką vytintų vynuogių vynu, gali būti įvairus – nuo sauso iki saldaus, daugeliui vynu būdingas gana didelis cukraus kiekis.

Nors gaminant „Passito“ vynus šiek tiek naudojama ir kitų veislių vynuogių – tiek baltųjų, tiek raudonųjų, dažniausiai naudojamos aromatinės vynuogių veislės (‘Moscato Giallo’, ‘Moscato Rosa’, ‘Traminer Aromatico’) ir pusiau aromatinės veislės (‘Goldtraminer’, ‘Nosiola’, ‘Riesling Renano’, ‘Sauvignon’ ir kt.).

Džiovinama gamykloje (vyną gaminant iš pernokusių vynuogių) arba džiovinimo vietose (vyną gaminant iš vytintų vynuogių). Pernokinimo arba džiovinimo laikotarpiai gali būti įvairios trukmės ir priklauso nuo savybių, kurias vyndarys šiuo metodu nori suteikti galutiniam produktui.

„Passito“ vynamams naudojamas vynuogės gamintojas parenka atsižvelgdamas į konkrečias fizines ir kokybines kekės savybes.

Rešesnės struktūros kekės, t. y. kekės, kuriose tarp vynuogių yra dideli tarpai, labiausiai tinka džiovininti ir atrenkamos vynuogyne, kai nurenkamas derlius.

Džiovinimui yra palankūs dideli paros temperatūros svyravimai, ypač dideli vasaros pabaigoje ir rudenį, ir regione vyraujantys šiaurės vėjai, atidvelkiantys per Alpes.

Be to, nuo Gardos ežero kasdien pučia švelninančio poveikio vėjas, aprėpiantis didelę gamybos vietovės dalį ir labai padedantis sukurti optimalias sąlygas vynuogėms džiovininti, t. y. užtikrinantis beveik nuolatinį natūralų vėdinimą, o kartu – drėgmės lygį, neleidžiantį vynuogėms sudžiūti pernelyg greitai.

Nors apskritai „Passito“ vynai gaminami mažais kiekiais, juos gamina beveik visos išpilstymo įmonės, dažnai – kaip geriausią įmonės produktą.

Priežastinį geografinės vietovės ir produkto savybių ryšį daugiausia lemia trys veiksniai:

- vynuogių, kurios itin tinka džiovinimui, būtinam gaminant šios rūšies vyną, veislių įvairovė (kaip nurodyta pirmiau),
- temperatūros svyravimai ir periodiniai švelnūs vietiniai vėjai („Òra del Garda“), sukuriantys palankias sąlygas vynuogėms išlaikyti, kai jos džiovinamos gamykloje arba džiovinimo vietose,
- senovinė „Passito“ vynu gamybos tradicija, vis dar puoselėjama taikant metodus, kurie šimtmečius buvo perduodami iš kartos į kartą.

Dėl įvairios aplinkos, kurią lemia skirtingi dirvožemiai ir klimatas, galima tinkamiausiu būdu išnaudoti džiovinti labiausiai tinkamų veislių vynuogių teikiamas galimybes. Vynuogynai paprastai įveisiami zonose, kurias tinkamiausiai apšviečia saulė. Dėl šiai vietai būdingų paros temperatūros svyravimų vynuogėse, visų pirma – baltosiose, susikaupia daug aromatinių medžiagų pirtakų, dėl to vynai įgauna jiems būdingų išskirtinių juslinių savybių. Dėl įvairios žemės plotų padėties ir aukščio susidaro labai nevienodos sąlygos, todėl skirtingoms vynuogių veislėms galima parinkti joms tinkamiausias vietas.

IGT „Vigneti delle Dolomiti“ žymimų vynų savybės ir kokybė taip pat priklauso nuo žmogiškųjų veiksnių, visų pirma – nuo vyno gamintojų profesionalumo. Vidutinis žemės valdos, kurioje auginamos vynuogės, plotas yra gana nedidelis – apie 1,3 hektaro. Be to, dėl topografinių ypatumų vienam vynuogyno hektarui įdirbti reikia daug laiko (daugiau kaip 600 darbo valandų). Didžiąją šio laiko dalį atliekami darbai, kuriais siekiama optimizuoti augalų augimą ir vynuogių nokimą, sustiprinti natūralų atsparumą patogenams ir sumažinti augalų apsaugos priemonių naudojimą. Šiuo atžvilgiu reikėtų pažymėti, kad beveik visas vynuogynų plotas dirbamas pagal integruotosios – ir vis labiau ekologiškos – kenkėjų kontrolės principus. Vynuogės skinamos tik rankomis.

Derinant gamtinius veiksnius (vynuogių veislę, klimatą, dirvožemį), vietos veiklos vykdytojų sukauptą patirtį ir pažangius auginimo bei vyno gamybos metodus, galima pagaminti kokybiškus vynus, kurių savybės ir reputacija būtų siejami su gamybos vieta ir vynuogių, iš kurių jie gaminami, veislėmis.

9. Kitos pagrindinės sąlygos

Nukrypti leidžiančios nuostatos, susijusios su vyno gamybos vieta ir vyno perdirbimu į pusiau putojantį ir putojantį vyną

Teisinė sistema. Nustatyta ES teisės aktuose.

Kitų sąlygų tipas. Su gamyba nustatytoje geografinėje vietoje susijusi nukrypti leidžianti nuostata.

Sąlygos aprašymas.

Pagal taikomus ES teisės aktus vyną gaminti ir perdirbti į pusiau putojantį ir putojantį vyną leidžiama ir kaimyniniuose Veneto ir Lombardijos regionuose, jei atitinkami ūkiai gali įrodyti, kad pastaruosius penkerius vyno gamybos metus nepertraukiamai vykdė tradicinę vynų su SGN „Vigneti delle Dolomiti“ gamybą.

Galimybė vyno perdirbimo į putojantį ir pusiau putojantį vyną procesus atlikti kaimyniniuose regionuose siūloma remiantis tuo, kad tuose regionuose gali būti vykdomi įprasti vyno gamybos procesai, ir atsižvelgiant į šią aplinkybę. Šie procesai laikomi ne pagaminto vyno perdirbimo etapais, o viena iš sudedamųjų vyno gamybos dalių, todėl gali būti atliekami tik nustatytoje vyno gamybos vietoje.

Ši nukrypti leidžianti nuostata grindžiama seniai nusistovėjusia tradicija ir atitinkamiems gamintojams suteikia galimybę taip pat naudotis perdirbimo gamyklomis, įsisteigusiomis pirmiau minėtuose administraciniuose vienetuose, besiribojančiuose su gamybos vieta.

Vynuogių veislės pavadinimo nurodymas etiketėje

Teisinė sistema. Nustatyta ES teisės aktuose.

Kitų sąlygų tipas. Papildomi ženklavimo reikalavimai.

Sąlygos aprašymas.

Vynų su SGN „Vigneti delle Dolomiti“, kurių kategorija yra „vynas“ arba „pusiau putojantis vynas“, etiketėse gali būti nurodomi vienos arba dviejų vynuogių, iš kurių pagaminti vynai, veislių pavadinimai.

Tačiau pagal taikomus ES teisės aktus vynuogių veislės arba veislių pavadinimus etiketėse ir supažindinant draudžiama naudoti šiais atvejais:

- a) jei vyno kategorija yra „vytintų vynuogių vynas“ arba „pernokusių vynuogių vynas“, įskaitant vynus, apibūdinamus terminu „Passito“ arba „Vino Passito“;
- b) jei vyno kategorija yra „vynas“ arba „pusiau putojantis vynas“, o vynuogių veislė yra: – Bolcano provincijos vynų: 'Lagrein', 'Riesling Italico', 'Riesling Renano', 'Traminer Aromatico', 'Veltliner'; – Trento provincijos vynų: 'Lagrein', 'Marzemino', 'Meunier', 'Negrara', 'Riesling Italico', 'Riesling Renano', 'Traminer Aromatico', 'Trebiano Toscano', 'Veltliner'.

Be to, jei vyno kategorija yra „putojantis vinas“ arba „rūšinis pusiau putojantis vinas“, etiketėse gali būti teikiama nuoroda į vieną arba dvi veisles, tačiau tik šias: 'Chardonnay', 'Pinot Bianco', 'Pinot Grigio', 'Pinot Nero' ir 'Müller Thurgau'; jei vyno kategorija yra „rūšinis aromatinis putojantis vinas“, etiketėje gali būti nurodomas tik veislės 'Moscato Giallo' pavadinimas.

Nuoroda į produkto specifikaciją

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/12936>
