

KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS LĒMUMS**(2019. gada 4. jūnijs)****par to, lai Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī publicētu ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijas grozījuma pieteikumu, kas minēts Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 105. pantā****(“Vigneti delle Dolomiti” / “Weinberg Dolomiten” (AGIN))**

(2019/C 197/02)

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2013. gada 17. decembra Regulu (ES) Nr. 1308/2013, ar ko izveido lauksaimniecības produktu tirgu kopīgu organizāciju un atceļ Padomes Regulas (EEK) Nr. 922/72, (EEK) Nr. 234/79, (EK) Nr. 1037/2001 un (EK) Nr. 1234/2007 ⁽¹⁾, un jo īpaši tās 97. panta 3. punktu,

tā kā:

- (1) Itālija saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 105. pantu ir iesniegusi ar nosaukumu “Vigneti delle Dolomiti” / “Weinberg Dolomiten” apzīmētā produkta specifikācijas grozījuma pieteikumu.
- (2) Komisija ir pārbaudījusi pieteikumu un secinājusi, ka Regulas (ES) Nr. 1308/2013 93.–96. pantā, 97. panta 1. punktā, 100., 101. un 102. pantā izklāstītie nosacījumi ir ievēroti.
- (3) Lai būtu iespējams iesniegt iebilduma paziņojumus saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 98. pantu, ar nosaukumu “Vigneti delle Dolomiti” / “Weinberg Dolomiten” apzīmētā produkta specifikācijas grozījuma pieteikums būtu jāpublicē *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*,

IR NOĻĒMUSI ŠĀDI.

Vienīgais pants

Ar nosaukumu “Vigneti delle Dolomiti” / “Weinberg Dolomiten” (AGIN) apzīmētā produkta specifikācijas grozījuma pieteikums, kas iesniegts saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 105. pantu, ir iekļauts šā lēmuma pielikumā.

Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 98. pantu iebildumus pret šā panta pirmajā daļā minēto specifikācijas grozījumu drīkst celt divu mēnešu laikā no šā lēmuma publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

Briselē, 2019. gada 4. jūnijā

*Komisijas vārdā –**Komisijas loceklis*

Phil HOGAN

⁽¹⁾ OV L 347, 20.12.2013., 671. lpp.

PIELIKUMS

PRODUKTA SPECIFIKĀCIJAS GROZĪJUMA PIETEIKUMS

“VIGNETI DELLE DOLOMITI” / “WEINBERG DOLOMITEN”

PGI-IT-A0755-AM02

Pieteikuma iesniegšanas datums: 14.4.2015.

1. **Grozījumam piemērojamie noteikumi**

Regulas (ES) Nr. 1308/2013 105. pants – grozījums, kas nav maznozīmīgs

2. **Grozījuma apraksts un pamatojums**

2.1. *Jaunu dzirkstošā vīna kategoriju pievienošana*

Grozījums attiecas uz šādu dzirkstošā vīna kategoriju pievienošanu:

- “dzirkstošais baltvīns” un “dzirkstošais sārtvīns”,
- “kvalitatīvs dzirkstošais baltvīns” un “kvalitatīvs dzirkstošais sārtvīns”,
- “kvalitatīvs aromātiskais dzirkstošais baltvīns”.

Pamatojums. Daudzus populārākos dzirkstošos vīnus Trento provincē jau vairāk nekā gadsimtu ražo, izmantojot otrreizējo raudzēšanu pudelē; salīdzinoši nesen, 20. gs. 50. un 60. gados, daudzus dzirkstošos vīnus – gan vairākšķirņu vīnus, gan viensšķirnes vīnus – sāka ražot, izmantojot otrreizējo raudzēšanu lielās tvertnēs (Šarmā (*Charmat*) process). Patlaban Trento provincē vien ar šo metodi saražo aptuveni 3,5 miljonus pudeļu vīna, un lielai daļai šā vīna piemīt īpašības, kas vajadzīgas, lai izmantotu attiecīgo AĢIN.

Šajā grozījuma pieteikumā tiek ierosināts iepriekš minētajam segmentam noteikt augstāku aizsardzības pakāpi un ciešāku saikni ar izcelsmes teritoriju, iekļaujot to ar AĢIN “Vigneti delle Dolomiti” apzīmētā produkta specifikācijā un tādā veidā nodrošinot, ka uz šo segmentu attiecas tādi paši noteikumi, kādus jau sen piemēro nedzirkstošiem un pusdzirkstošiem vīniem.

Lielāko daļu dzirkstošo vīnu, kuru ražošanā izmanto Šarmā procesu, izgatavo tikai daži uzņēmumi. Gadījumos, kad uzņēmumu izlaide ir neliela, arvien izplatītāka kļūst prakse, ka pārstrādi to vajadzībām veic trešie uzņēmumi, jo šāda veida ražošanai vajadzīgo sistēmu un tehnoloģiju iegāde vīnsaimniecībām rada augstas investīciju izmaksas. Tāpēc arvien vairāk vīnsaimniecību vēlas savus vīnus vēl vairāk pilnveidot, proti, pārstrādāt tos dzirkstošajos vīnos, izmantojot otrreizējo raudzēšanu autoklāvos.

Šā iemesla dēļ tika ierosināts noteikt, ka vīna pārstrādi dzirkstošajā vīnā jebkurā vietā Venēcijas un Lombardijas reģionā var veikt vīnsaimniecības, kas var pierādīt, ka pēdējos piecos vīna gados ir piekopusas ar AĢIN “Vigneti delle Dolomiti” apzīmēto vīnu darīšanas tradīcijas un/vai nodarbojušās ar to tradicionālo pārstrādi pusdzirkstošajos vīnos.

Iespēja šiem produktiem piešķirt AĢIN “Vigneti delle Dolomiti” ne vien sniegtu patērētājiem precīzu norādi uz ģeogrāfisko izcelsmi, bet arī pamatotu produkta vērtības pieaugumu, kas atspoguļotos kā augstāka pozīcija cenu diapazonā, un tā rezultātā tiktu pielāgota gan cena par pudeli, gan attiecīgi arī izmantoto vīnogu vērtība.

Turklāt nošķirums, ko nodrošina AĢIN “Vigneti delle Dolomiti”, dotu iespēju vietējiem produktiem izcelties dažādu anonīmu vairākšķirņu un viensšķirnes dzirkstošo vīnu klāstā un atbrīvoties no cenu politikas, ko uzspiež šādu produktu plašais piedāvājums tirgū.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2., 6. un 8. punktu un šādiem vienotā dokumenta punktiem: 2.3. “Vīnkopības produktu kategorija”, 2.4. “Vīnu apraksts”, 2.5.1. “Īpašās vīndarības metodes” un 2.8. “Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu”.

2.2. *Jaunu šķirņu iekļaušana vīnogu šķirņu kombinācijā*

Ar grozījumu vīnogu šķirņu kombinācijā tiek iekļautas turpmāk norādītās vīnogu šķirnes, kas nesen ieviestas attiecīgajās provincēs, kuras atrodas ar AĢIN “Vigneti delle Dolomiti” apzīmēto vīnu ražošanas apgabalā:

- ‘BRONNER (B)’/(Bolcāno un Trento),
- ‘CARMENÈRE (N)’/(Bolcāno),

- 'DIOLINOIR (N)'/(Bolcāno),
- 'HELIOS (B)'/(Trento),
- 'JOHANNITER (B)'/(Trento),
- 'SOLARIS (B)'/(Bolcāno un Trento),
- 'TURCA (N)'/(Trento).

Tāpēc šīs jaunās vīnogu šķirnes ir pievienotas šķirnēm, kas attiecīgajās provincēs jau ir atļautas.

Ierosinātais grozījums ir īpaši būtisks tāpēc, ka šiem *Vitis vinifera* un citu *Vitis* ģints sugu starpsugu hibrīdiem piemīt dabiska noturība pret galvenajiem vīnogulāju patogēniem (neistā miltrasa un istā miltrasa) un tāpēc tās nav jāapstrādā ar ķīmikālijām; šī konkrētā īpašība nozīmē to, ka šo šķirņu vīnogulājus audzē galvenokārt tuvu jutīgām teritorijām, piemēram, skolām, apbūvētām teritorijām, sporta objektiem, velomaršrutiem u. c.

Tāpēc, ņemot vērā šīs vidiskās īpašības, ar attiecīgo šķirņu vīnkokiem apstādītās platības palielināšanos un šo inovatīvo šķirņu vinifikācijā iegūtos labvēlīgos rezultātus, šā grozījuma mērķis ir arī šiem produktiem nodrošināt vajadzīgo atpazīstamības un aizsardzības līmeni.

Iespēja vīnus ar šo AĢIN laist tirgū, uz etiķetes norādot minētās vīnogu šķirnes, paaugstinātu arī šo vīnu vērtību.

Iespēja šīs vīnogu šķirnes norādīt uz etiķetes kopā ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Vigneti delle Dolomiti" paaugstinātu atsevišķu produktu vērtību. Jāpatur prātā, ka reizēm šīs vīnogu šķirnes ir patērētājiem mazpazīstamas vai patērētāji tās nenovērtē, jo līdz šim tās nevarēja norādīt uz attiecīgo vīnu etiķetes.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punktu un vienotā dokumenta 2. iedaļas 2.7. punktu "Galvenās vīna vīnogu šķirnes".

2.3. Tādu vīnu ražošana, uz kuru etiķetes norādītas vīnogu šķirnes 'Bianchetta Trevigiana' vai 'Pavana'

Kategorijās "vīns" un "pusdzirkstošais vīns" ir jāiekļauj tādi vīnu veidi, uz kuru etiķetes norādītas šādas vīnogu šķirnes:

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

Pamatojums. Ierosinātais grozījums dod iespēju ražot vīnus no vīnogu šķirnēm 'Bianchetta Trevigiana' un 'Pavana' un šīs vīnogu šķirnes norādīt uz etiķetes saskaņā ar attiecīgajiem Eiropas Savienības noteikumiem.

Tas iespējams tāpēc, ka attiecīgās vīnogu šķirnes jau ir iekļautas vīnogu šķirņu kombinācijā, kas noteikta ar AĢIN "Vigneti delle Dolomiti" apzīmētā produkta specifikācijā, attiecīgi, par baltvīnu un sarkanvīnu/sārtvīnu ražošanu; tāpat šā grozījuma mērķis ir nodrošināt iespēju ražotāju interesēs minētās divas vīnogu šķirnes norādīt uz attiecīgo vīnu etiķetes.

Šajā vienotā dokumenta iedaļā abas iepriekš minētās vīnogu šķirnes nav iekļautas to vīnogu šķirņu sarakstā, kuras aizliegts norādīt uz etiķetes.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punktu un vienotā dokumenta 2. iedaļas 2.9. punktu "Papildu nosacījumi".

2.4. Atkāpes, kas ļauj vīnu dzirkstošajā vīnā un pusdzirkstošajā vīnā pārstrādāt kaimiņu reģionos

Produkta specifikācijā jau ir paredzēta iespēja parastos vinifikācijas procesus nedzirkstošo vīnu ražošanai veikt kaimiņu reģionos (visā Venēcijas un Lombardijas reģionā), ja attiecīgās vīnsaimniecības var pierādīt, ka pēdējos piecos vīna gados bez pārtraukumiem piekopusas ar AĢIN "Vigneti delle Dolomiti" apzīmētu vīnu ražošanas tradīcijas.

Šā grozījuma mērķis ir ļaut vīnu pārstrādāt pusdzirkstošajā un dzirkstošajā vīnā tajā pašā apgabalā, kurā atļauta nedzirkstošo vīnu darīšana.

Pamatojums. Iespēja vīnu dzirkstošajā un pusdzirkstošajā vīnā pārstrādāt kaimiņu reģionos ir saskaņīga un pamatota ar faktu, ka parastos vīndarības procesus drīkst veikt šajos reģionos (kā tas specifikācijā jau noteikts). Jāņem vērā, ka šādi procesi netiek uzskatīti par pēcvinifikācijas posmiem, bet gan drīzāk par vīna ražošanas procesa neatņemamu sastāvdaļu, un tāpēc to var veikt tikai noteiktajā vīna ražošanas apgabalā.

Gadījumos, kad uzņēmumu pusdzirkstošo un dzirkstošo vīnu izlaide ir neliela, arvien izplatītāka kļūst prakse, ka pārstrādi to vajadzībām veic trešie uzņēmumi, jo šāda veida ražošanai vajadzīgo sistēmu un tehnoloģiju iegāde vīnsaimniecībām rada augstas investīciju izmaksas. Tā ir parasta prakse, ka vietējie ražotāji lūdz uzņēmumiem no kaimiņos esošā Venēcijas un Lombardijas reģiona veikt šādu pārstrādi, jo īpaši tad, ja izlaides apjoms ir neliels.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punktu un vienotā dokumenta 2. iedaļas 2.9. punktu "Papildu nosacījumi".

2.5. Vīnu un vīnogu misas jaukšanas vīndarības metode

Dokumenta daļa par vīndarības metodi, kas ietver vīnu un vīnogu misas jaukšanu, arī izmantojot produktus, kuru izcelsme ir ārpus noteiktā apgabala (līdz 15 %), ir pārformulēta, lai izslēgtu iespēju pat tikai daļēji izmantot vīnus, kas iegūti no vīnogu šķirnēm, kuras neaudzē Trento, Bolcāno un Belluno provincē.

Pamatojums. Grozījuma mērķis ir nodrošināt uzņēmējiem precīzāku informāciju, taču salīdzinājumā ar iepriekšējo specifikāciju grozītā specifikācija vairāk ierobežo iespējas izmantot tradicionālo jaukšanas metodi. Konkrēti, grozījuma mērķis ir novērst to, ka jaukšanas metode, kurā izmanto vīnogu šķirnes, ko nevar audzēt minētajā apgabalā, negatīvi ietekmē attiecīgo vīnu īpašības un tiem raksturīgās pazīmes.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punktu un vienotā dokumenta 2. iedaļas 2.5.1. punktu "Īpašā vīndarības metode".

VIENOTS DOKUMENTS

1. Reģistrējama nosaukums

Vigneti delle Dolomiti

Weinberg Dolomiten

2. Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids

AĢIN – aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde

3. Vīnkopības produktu kategorijas

1. Vīns

4. Dzirkstošais vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

6. Kvalitatīvs aromātiskais dzirkstošais vīns

8. Pusdzirkstošais vīns

15. Vīns no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām

16. Pārgatavu vīnogu vīns

4. Vīna vai vīnu apraksts

"Vigneti delle Dolomiti Bianco" vīni, kas ietilpst kategorijā "vīns" un "pusdzirkstošais vīns", ar vienas vai divu vīnogu šķirņu norādi vai bez tās

Šie dažāda veida baltvīni ir dažādās krāsās – no salmu dzeltenas līdz zeltaini dzeltenai, dažreiz ar gaiši zaļu vai vara nokrāsu, kā tas ir, piemēram, 'Pinot Grigio' gadījumā.

Vīniem piemīt izsmalcināts aromāts ar augļu niansēm, kas parasti raksturīga vīna darīšanā izmantotajai galvenajai vīnogu šķirnei, taču tiem piemīt arī kalnu produktu tipiskā individualitāte.

Vīnu garša var sniegties no sausas līdz saldai, tā ir harmoniska, labi strukturēta un aromātiska, kā arī labi līdzsva-
rota spirta satura un skābuma ziņā.

Pusdzirkstošā baltvīna gadījumā oglekļa dioksīda klātbūtne pastiprina vīna svaigumu un dzīvīgumu.

Patēriņam nodotiem baltvīniem, uz kuru etiķetes norādīts vienas vai divu vīnogu šķirņu nosaukums, papildus iepriekš aprakstītajām īpašībām piemīt arī tās attiecīgās vīnogu šķirnes vai šķirņu organoleptiskās īpašības, no kurām vīns iegūts.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10 %.

Minimālais bezcukura ekstrakta saturs: 14,0 g/l.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	izteikts vīnskābē – 3,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajiem limitiem.

“Vigneti delle Dolomiti Rosato” vīni, kas ietilpst kategorijā “vīns” un “pusdzirkstošais vīns”, ar vienas vai divu vīnogu šķirņu norādi vai bez tās

Šie sārtvīni ir lietošanai gatavu dzērienu produktu grupa, kurus iegūst galvenokārt no vīnogu šķirnēm ‘Schiava’, ‘Merlot’ un ‘Teroldego’.

Šiem vīniem piemīt dažādas intensitātes sārtums atkarībā no vīndarības procesa un no tā, cik ilgi tie bijuši saskarē ar vīnogu miziņām.

Aromāts ir maigs un izsmalcināts ar patīkamām augļu niansēm.

Garša ir svaiga un harmoniska, ar līdzsvarotu skābumu un var sniegties no sausas līdz saldai.

Pusdzirkstošā vīna gadījumā oglekļa dioksīda klātbūtne pastiprina vīna svaigumu un dzīvīgumu.

Patēriņam nodotiem sārtvīniem, uz kuru etiķetes norādīts vienas vai divu vīnogu šķirņu nosaukums, papildus iepriekš aprakstītajām īpašībām piemīt arī tās attiecīgās vīnogu šķirnes vai šķirņu organoleptiskās īpašības, no kurām vīns iegūts.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10 %.

Minimālais bezcukura ekstrakta saturs: 15,0 g/l.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	izteikts vīnskābē – 3,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajiem limitiem.

“Vigneti delle Dolomiti Rosso” vīni, kas ietilpst kategorijā “vīns” un “pusdzirkstošais vīns”, ar vienas vai divu vīnogu šķirņu norādi vai bez tās

Šie vīni ir dažādas intensitātes rubīnsarkanā krāsā, izturētām vīnam dažreiz var būt oranža nokrāsa. To aromāts ir vīnam raksturīgs, reizēm ēteriski piesātināts vai augļains; atkarībā no ražošanā izmantotās vīnogu šķirnes vīniem var būt dažādas intensitātes augļu aromāti, kas izturētām vīnam var būt ļoti izteikti.

Garša ir harmoniska, pilnmiesīga, reizēm rūgtena un spēcīga, tā var sniegties no sausas līdz saldai.

Sarkanvīnam “Novello” piemīt aromāti un garšas, ko rada īpašs vīndarības paņēmieni: macerācija oglekļa dioksīda vidē, kas pastiprina vīnam raksturīgo garšu un vīnogu šķirnei raksturīgās nianšes.

Pusdzirkstošā vīna gadījumā oglekļa dioksīda klātbūtne pastiprina vīna dzīvīgumu.

Patēriņam nodotiem sarkanvīniem, uz kuru etiķetes norādīts vienas vai divu vīnogu šķirņu nosaukums, papildus iepriekš aprakstītajām īpašībām piemīt arī tās attiecīgās vīnogu šķirnes vai šķirņu organoleptiskās īpašības, no kurām vīns iegūts.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija:

- “Vino Novello” tipa vīniem 11 %,
- citiem vīniem 10 %.

Minimālais bezcukura ekstrakta saturs: 18,0 g/l.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	izteikts vīnskābē – 3,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajiem limitiem.

“Vigneti delle Dolomiti Bianco” vīni, kas ietilpst 15. un 16. kategorijā, arī vīni ar tradicionālo apzīmējumu “Passito” vai “Vino Passito”, bez vīnogu šķirnes norādes

Šiem vīniem piemīt lieliska individualitāte un raksturs. To krāsa sniedzas no zeltaini dzeltenas līdz dzintaranai.

Aromāts ir izsmalcināts un maigs, ar izteiktām vēlu novāktu, izžuvušu vīnogu nianšēm, reizēm vircots.

Vīniem piemīt pilnīga un harmoniska garša, kas raksturīga vēlu novāktu, izžuvušu vīnogu vīnam, dažkārt ar spirtotu piegaršu, garša var sniegties no sausas līdz saldai.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 16 %.

Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija: 9,0 % (vīns no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām) un 12,0 % (pārgatavu vīnogu vīns).

Minimālais bezcukura ekstrakta saturs: 14,0 g/l.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	izteikts vīnskābē – 3,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajiem limitiem.

“Vigneti delle Dolomiti Rosato” vīni, kas ietilpst 15. un 16. kategorijā, arī vīni ar tradicionālo apzīmējumu “Passito” vai “Vino Passito”, bez vīnogu šķirnes norādes

Šiem vīniem piemīt lieliska individualitāte un raksturs. Tie ir dažādas intensitātes sārtā krāsā, dažkārt ar oranžu nokrāsu.

Aromāts ir izsmalcināts un maigs, ar izteiktām vēlu novāktu, izžuvušu vīnogu niansēm, reizēm vircots.

Vīniem piemīt pilnīga un harmoniska garša, kas raksturīga vēlu novāktu, izžuvušu vīnogu vīnam, dažkārt ar spirtotu piegaršu, garša var sniegties no sausas līdz saldai.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 16 %.

Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija: 9,0 % (vīns no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām) un 12,0 % (pārgatavu vīnogu vīns).

Minimālais bezcukura ekstrakta saturs: 15,0 g/l.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	izteikts vīnskābē – 3,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajiem limitiem.

“Vigneti delle Dolomiti Rosso” vīni, kas ietilpst 15. un 16. kategorijā, arī vīni ar tradicionālo apzīmējumu “Passito” vai “Vino Passito”, bez vīnogu šķirnes norādes

Šiem vīniem piemīt lieliska individualitāte un raksturs. Vīni ir granātsarkanā krāsā, reizēm ar oranžu nokrāsu.

Aromāts ir izsmalcināts un maigs, ar izteiktām vēlu novāktu, izžuvušu vīnogu niansēm, reizēm vircots.

Vīniem piemīt pilnīga un harmoniska garša, kas raksturīga vēlu novāktu, izžuvušu vīnogu vīnam, dažkārt ar spirtotu piegaršu, garša var sniegties no sausas līdz saldai.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 16 %.

Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija: 9,0 % (vīns no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām) un 12,0 % (pārgatavu vīnogu vīns).

Minimālais bezcukura ekstrakta saturs: 18,0 g/l.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	izteikts vīnskābē – 3,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajiem limitiem.

“Vigneti delle Dolomiti Bianco” vīni, kas ietilpst 4. kategorijā “dzirkstošais vīns”, 5. kategorijā “kvalitatīvs dzirkstošais vīns” un 6. kategorijā “kvalitatīvs aromātiskais dzirkstošais vīns”, ar vienas vai divu vīnogu šķirņu norādi vai bez tās

Dzirkstošajam vīnam ir raksturīga dzīvīga un noturīga putošanās un krāsa, kas sniedzas no salmu dzeltenas līdz zeltaini dzeltenai ar gaiši zaļu nokrāsu. Vīnam īpaši raksturīga izsmalcinātība un elegance. Tam ir īpašs, maigs un izsmalcināts aromāts ar rauga niansi; kvalitatīvam aromātiskajam dzirkstošajam vīnam piemīt vīnogu šķirnei ‘Moscato Giallo’ raksturīgais aromāts. Garša ir maiga, dzīvīga un attiecīgajai vīnogu šķirnei raksturīga; cukura satura ziņā garša var būt no sausas līdz saldai, proti, ar norādi no “brut nature” līdz “sweet”. Patēriņam nodotiem dzirkstošajiem baltvīniem un kvalitatīviem dzirkstošajiem baltvīniem, uz kuru etiķetes norādīts vienas vai divu vīnogu šķirņu nosaukums, papildus iepriekš aprakstītajām īpašībām piemīt arī tās attiecīgās vīnogu šķirnes vai šķirņu organoleptiskās īpašības, no kurām vīns iegūts. Kvalitatīvam aromātiskajam dzirkstošajam vīnam ar vīnogu šķirnes norādi vai bez tās ir jāpiemīt vīnogu šķirnes ‘Moscato Giallo’ organoleptiskajām īpašībām un ir jābūt pilnībā iegūtam no šīs vīnogu šķirnes. Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,0 %.

Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija: 10,5 % (dzirkstošais vīns un kvalitatīvs dzirkstošais vīns) un 6,0 % (kvalitatīvs aromātiskais dzirkstošais vīns).

Minimālais kopējais skābums: izteikts vīnskābē – 4,5 g/l (dzirkstošais vīns un kvalitatīvs dzirkstošais vīns), 5,0 g/l (kvalitatīvs aromātiskais dzirkstošais vīns).

Minimālais bezcukura ekstrakta saturs: 14,0 g/l.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	izteikts vīnskābē – 4,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajiem limitiem.

“Vigneti delle Dolomiti Rosato” vīni, kas ietilpst 4. kategorijā “dzirkstošais vīns” un 5. kategorijā “kvalitatīvs dzirkstošais vīns”, ar vienas vai divu vīnogu šķirņu norādi vai bez tās

Dzirkstošajam vīnam ir raksturīga dzīvīga un noturīga putošanās un dažādas intensitātes sārtums. Vīnam īpaši raksturīga izsmalcinātība un elegances.

Tam ir īpašs, maigs un izsmalcināts aromāts ar rauga niansi.

Garša ir maiga, dzīvīga un attiecīgajai vīnogu šķirnei raksturīga; cukura satura ziņā garša var būt no sausas līdz saldai, proti, ar norādi no “brut nature” līdz “sweet”.

Patēriņam nodotiem dzirkstošajiem sārtvīniem un kvalitatīviem dzirkstošajiem sārtvīniem, uz kuru etiķetes norādīts vienas vai divu vīnogu šķirņu nosaukums, papildus iepriekš aprakstītajām īpašībām piemīt arī tās attiecīgās vīnogu šķirnes vai šķirņu organoleptiskās īpašības, no kurām vīns iegūts.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Minimālais bezcukura ekstrakta saturs: 14,0 g/l.

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	10,5 %.
Minimālais kopējais skābums	izteikts vīnskābē – 4,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	

Analītiskie parametri, kas šajā tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajiem limitiem.

5. **Vīndarības metodes**

a) *Galvenās vīndarības metodes*

Vīnu un vīnogu misas jaukšanas vīndarbības metode

Attiecīgie vīndarības metodes ierobežojumi

Saskaņā ar attiecīgajiem Eiropas Savienības tiesību aktiem produkta specifikācija atļauj vīnogu misas un vīnus līdz 15 % apmērā jaukt ar vīnogu misu un vīniem arī no citiem Itālijas vīnogu audzēšanas apgabaliem, ar nosacījumu, ka tie iegūti no nearomātiskām vīnogu šķirnēm, kas klasificētas kā “piemērotas audzēšanai” Belluno, Bolcāno un Trento provincē vai tādas, kuru piemērotība audzēšanai šajās provincēs “tiek novērota”.

Vīndarības metode, kas ietver pārstrādi dzirkstošajā vīnā, izmantojot otrreizējo raudzēšanu autoklāvos

Attiecīgie vīndarības metodes ierobežojumi

Pārstrāde dzirkstošajā vīnā ir atļauta, izmantojot tikai otrreizējo raudzēšanu lielās tvertnēs (autoklāvos).

b) *Maksimālās ražas*

“Vigneti delle Dolomiti Bianco”, “Vigneti delle Dolomiti Rosato” un “Vigneti delle Dolomiti Rosso” vīni bez vīnogu šķirnes norādes:

23 000 kg vīnogu no hektāra.

“Vigneti delle Dolomiti” vīni, ko iegūst no vīnogu šķirnes ‘Moscato Rosa’:

12 000 kg vīnogu no hektāra.

“Vigneti delle Dolomiti” vīni ar citu atļautu vīnogu šķirņu norādi:

19 500 kg vīnogu no hektāra.

6. Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals

Ar nosaukumu “Vigneti delle Dolomiti” apzīmēto vīnu darīšanā izmantotās vīnogas iegūst visā Trento un Bolcāno autonomās provinces teritorijā un Venēcijas reģionā esošās Belluno provinces teritorijā; visas minētās provinces ir daļa no ES C I (B) vīnogu audzēšanas zonas.

7. Galvenās vīna vīnogu šķirnes

‘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.’ – ‘Gruner 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.’ – ‘Moscattello’

‘Moscato Bianco B.’ – ‘Moscattello’

‘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. Saiknes vai saikņu apraksts

‘*Vigneti delle Dolomiti*’, visas kategorijas (1., 4., 5., 6., 8., 15. un 16. kategorija)

Saiknei relevantie dabas faktori

Apgabals aptver Trentīno, Alto Adidžes un Belluno provinci Venēcijas reģionā un atrodas Dolomītalpos, kas ir neparasta kalnu grēda un UNESCO pasaules mantojuma objekts. Apgabals ir lielākoties kalnains vai paugurains, un tā ģeoloģija ir daudzveidīga, jo šajā apgabalā esošajiem kalniem ir dažāda ģeoloģiskā izcelsme; lielāko teritoriju aizņem Dolomītalpi.

Apgabalā valda pārejas tipa klimats, proti, klimats, kas no puskontinentālā pāriet alpīnajā; aukstākie mēneši ir ziemas mēneši, bet siltākie – jūlijs un augusts. Vidējais nokrišņu daudzums ir 1 000 mm gadā, un nokrišņu sadalījums ir Vidusjūras reģionam tipisks, proti, lielākais nokrišņu daudzums ir pavasarī un rudenī. Pietiekams nokrišņu daudzums un izcilas ūdens rezerves, ko nodrošina daudzajos kalnos kūstošais sniegs, nodrošina to, ka augsne satur pietiekami daudz ūdens. Dolomītalpu ģeogrāfiskā atrašanās vieta, kā arī pārejas tipa klimats (klimats, kas no mediterānā pāriet alpīnajā) AĢIN “Vigneti delle Dolomiti” vīnogu audzēšanas apgabalā rada unikālu vīdi un tajā ražoto vīnu padara īpašu.

Augsne sastāv galvenokārt no kaļķakmens šķembām un satur daudz akmeņu, tāpēc ir nodrošināta laba augsnes notece un aerācija. Šādas augsnes parasti atrodamas uz kaļķakmens šķembām vidēji augstās līdz augstās aluviālo izneses konusus vietās. Nogāzu zemākajās daļās augsnes satur mazāk akmeņu. Dažos zemieņu apgabalos ir koluviālo nogulumu slāņi, uz morēnas nogulumiem izveidojušās augsnes vai fluviālās grants slāņi. Apgabalā sastopama arī augsne ar citādu ģeoloģisko izcelsmi, piemēram, *Valle di Cembra* ielejā (porfiriska), *Val d'Isarco* ielejā (metamorfa un kristāliska) un *Vallagarina* ielejas vidusdaļā (bazaltiska).

Saiknei relevantie vēsturiskie faktori un cilvēkfaktori

Vīnogulāji un vīns vienmēr ir bijusi daļa no apgabala kultūras mantojuma; to pierāda neskaitāmi arheoloģiskie atradumi un dokumentēti vēsturiskie pierādījumi par periodu no bronzas laikmeta līdz mūsdienām. Vairākus gadsimtus viss apgabals bija arī daļa no Austroungārijas Impērijas, un vairākas šīs impērijas administratīvās un kultūras tradīcijas ir saglabājušās līdz pat mūsdienām. Tūkstoš gados, kopš cilvēces vēsture ir cieši saistīta ar vīnogu audzēšanu, starp tām izveidojušās nesaraujamās saiknes, kas atspoguļojas ne vien vietējā kultūrā un tradicionālajās lauksaimniecības un vīndarības praksēs, bet arī plašākās un netieši saistītās kultūras jomās, tādās kā māksla un gastronomija. 1874. gadā tika nodibināts *San Michele all'Adige* Lauksaimniecības institūts, un tas izšķiroši un paliekoši ietekmēja vīnogu audzēšanu, vīna ražošanu un vīna kultūru kopumā šajā reģionā, jo šis institūts kļuva par īpaši nozīmīgu mācību, zināšanu un izglītības avotu šajā nozarē. Moderno vīnkopību ļoti būtiski ir ietekmējušas zināšanas un jaunie vīnogu audzēšanas un vīndarības paņēmieni, ko šis institūts izplatījis kopā ar *Conegliano* skolu. Būtisku ieguldījumu devuši arī apgabala vīnkopji, kas ieviesuši vīna dārzu apsaimniekošanas procesus un metodes, kuras apvieno vidiskās un ekonomiskās ilgtspējas principus un inovatīvas vīndarības tehnoloģijas.

“Vigneti delle Dolomiti”, kategorija “Vīns”

Turpinājumā sniegta informācija par produktu īpašo kvalitāti, kas saistīta ar ģeogrāfisko izcelsmi, un par cēlonisko saikni ar ģeogrāfiskā apgabala dabas faktoriem un cilvēkfaktoriem.

Dažāda veida baltvīni ir dažādās krāsās – no salmu dzeltenas līdz zeltaini dzeltenai, reizēm ar gaiši zaļu vai vara nokrāsu, kā tas ir, piemēram, ‘Pinot Grigio’ gadījumā. Vīniem ir raksturīgs viegls, izsmalcināts aromāts ar augļu niansēm, kas parasti raksturīgas vīna darīšanā izmantotajai galvenajai vīnogu šķirnei; jo īpaši tas attiecas uz tādām aromātiskajām vai pusaromātiskajām šķirnēm kā ‘Muller Thurgau’ un ‘Sauvignon’. Vīnu garša sniedzas no sausas līdz saldai un ir harmoniska, labi strukturēta, svaiga un aromātiska.

Sārtvīniem, jo īpaši tiem, kas iegūti no vīnogu šķirnēm ‘Schiaava’, ‘Merlot’ un ‘Teroldego’, piemīt dažādas intensitātes sārtums, kas atkarīgs no vīndarības procesa. Garša ir svaiga un harmoniska, tā sniedzas no sausas līdz saldai, un tai piemīt līdzsvarots skābums.

Sarkanvīni ir dažādas intensitātes rubīnsarkanā krāsā, izturētiem vīniem reizēm var būt oranža nokrāsa. To aromāts ir vīnam raksturīgs, reizēm ēteriski piesātināts vai augļains; atkarībā no ražošanā izmantotās vīnogu šķirnes vīniem var būt dažādas intensitātes augļu aromāti, kas izturētam vīnam var būt ļoti izteikti. Garša ir harmoniska un labi strukturēta, tā sniedzas no sausas līdz saldai.

Sarkanvīnam “Novello” piemīt aromāti un garšas, ko rada īpašs vīndarības paņemiens: macerācija oglekļa dioksīda vidē, kas pastiprina vīnam raksturīgo garšu un vīnogu šķirnei raksturīgās nianses.

Plašais audzēto vīnogu šķirņu klāsts dod iespēju pēc iespējas labāk izmantot dažādus zemes veidus. Vīna dārzi parasti atrodas zonās, kas saņem visvairāk saules gaismas. Balto vīnogu šķirnes audzē galvenokārt kalnainos apvidos, savukārt sarkano vīnogu šķirnes audzē ielejas dziļākajās augsnēs, lai iegūtu pilnmiesīgus, tanīniem bagātus un aromātiskus vīnus ar labi jūtāmām nobriedušu augļu garšas niansēm.

Šim apgabalam raksturīgās dienas un nakts temperatūras atšķirības veicina to, ka sevišķi baltajās vīnogās uzkrājas ievērojams daudzums aromātisko prekursoru, kas vīniem piešķir tiem raksturīgās organoleptiskās īpašības. Tādējādi dažādās dārzu atrašanās vietas un atšķirīgais augstums nodrošina ļoti daudzveidīgus apstākļus un dod iespēju noteikt dažādām vīnogu šķirnēm piemērotāko vietu.

Ar AĢIN "Vigneti delle Dolomiti" apzīmēto vīnu īpašības un kvalitāti ietekmē arī cilvēkfaktori, jo īpaši vīnu ražotāju profesionalitāte. Saimniecības vīna dārza platība nav liela – aptuveni 1,3 hektāri. Topogrāfijas dēļ vīna dārza kopšana 1 hektāra platībā prasa ļoti daudz darba (vairāk nekā 600 stundu). Lielākā daļa šā laika tiek veltīta tam, lai optimizētu vīnkoku augšanu un vīnogu nogatavošanos, veicinātu dabisko noturību pret patogēniem un mazinātu vajadzību pēc fitosanitāriem pasākumiem. Šajā sakarā jāpiezīmē, ka gandrīz visa teritorija, kurā aug vīnogulāji, tiek apstrādāta saskaņā ar integrētas kaitēkļu apkarošanas principiem, arvien vairāk izmantojot bioloģiskas metodes. Vīnogas novāc tikai ar rokām.

Dabas faktoru (klīmate, augsnes apstākļi un topogrāfija) mijiedarbība, vietējo vīndaru uzkrātā pieredze un mūsdienīgi vīnogu audzēšanas un vīndarības paņēmieni dod iespēju ražot kvalitatīvus vīnus, kuru īpašības un reputācija ir saistīta gan ar ražošanas apgabalu, gan vīnogu šķirnēm, no kurām tos iegūst.

"Vigneti delle Dolomiti", 4. kategorija "dzirkstošais vīns", 5. kategorija "kvalitatīvs dzirkstošais vīns", 6. kategorija "kvalitatīvs aromātiskais dzirkstošais vīns", 8. kategorija "pusdzirkstošais vīns"

Turpinājumā sniegta informācija par produktu īpašo kvalitāti, kas saistīta ar ģeogrāfisko izcelsmi, un par cēlonisko saikni ar ģeogrāfiskā apgabala dabas faktoriem un cilvēkfaktoriem.

Dzirkstošo vīnu, kas var lepoties ar gadsimtiem ilgām tradīcijām, uzskata par vietējās vīndarības izcilāko sasniegumu. Īpašās rūpība vīnogu audzēšanas un novākšanas posmā un laikā, kad no tām iegūst bāzes vīnu, kā arī tam sekojošajā otrreizējās raudzēšanas periodā dzirkstošo vīnu padara par īpašu vīnu, kas izceļas ar izsmalcinātību un eleganci.

Dzirkstošo vīnu kvalitāti nosaka tas, cik pieejamas ir izejvielas, kas iegūtas kalnainos vīnogu audzēšanas apgabalos, kur vīnogām un vīniem piemērotās kvalitātes īpašības ir ideāli piemērotas šā vīna veida ražošanai. Šīs īpašības galvenokārt nosaka tas, ka vīnogās saglabājas labs cukuru saturs un skābuma līdzsvars, ko veicina dienas un nakts temperatūras atšķirības, kuras, vīna dārzu relatīvajam augstumam palielinoties, pakāpeniski kļūst izteiktākas.

Turklāt produkta īpašības ir atkarīgas no to vīnogu šķirņu ierobežotā klāsta, ko drīkst izmantot dzirkstošo vīnu ražošanai.

Kvalitatīva aromātiskā dzirkstošā vīna gadījumā cēlonisko mijiedarbību nosaka arī vīnogu šķirnes izvēle, proti, tā ražošanā izmanto vietējo šķirni 'Moscato Giallo', kuru audzē šajā apgabalā, – izturēšana pastiprina tās izsmalcināto aromātu, taču, pateicoties subalpīnajam klimatam, aromāts nekļūst pārāk intensīvs.

Dzirkstošajam vīnam ir raksturīga dzīvīga un noturīga puotošanās un krāsa, kas sniedzas no salmu dzeltenas līdz zeltaini dzeltenai ar gaiši zaļu nokrāsu. Tam ir īpašs un izsmalcināts aromāts ar rauga niansi. Garša ir maiga, dzīvīga un attiecīgajai vīnogu šķirnei raksturīga.

Dzirkstošajam sārtvīnam, ko iegūst galvenokārt no vīnogu šķirnes 'Pinot Nero', ir raksturīga dzīvīga un noturīga puotošanās un dažādas intensitātes sārtums. Tam ir īpašs un izsmalcināts aromāts ar rauga niansi. Garša ir izsmalcināta, dzīvīga un īpaša.

Cukuru saturs ziņā dzirkstošā vīna garša atkarībā no tā, vai tas ir sārtvīns vai baltvīns, var būt no sausas līdz saldai, proti, ar norādi no "brut nature" līdz "sweet".

Pusdzirkstošajiem vīniem – gan baltvīniem, gan sārtvīniem, gan sarkanvīniem – ir raksturīgs svaigums un dzīvīgums, kas saistīts ar mērenu oglekļa dioksīda izdalīšanos.

Turklāt specializācijas līmenis, kādu dažas vīnsaimniecības ir sasniegušas pusdzirkstošo vīnu ražošanā, ir nodrošinājis iespēju pilnveidot vīndarības paņēmienus un tehnoloģiskos aspektus saistībā ar otrreizējo raudzēšanu, ko veic lielās tvertnēs (autoklāvos), un tas palīdz paaugstināt pusdzirkstošo vīnu kvalitātes standartus.

Faktiski ražošanas procesa specializācija ir devusi iespēju noteikt, kuras vīnogu šķirnes ir piemērotākās pārstrādei pusdzirkstošajā vīnā, un veikt otrreizējo raudzēšanu, izmantojot iekārtas, kas atbilst jaunākajiem tehnoloģiskajiem sasniegumiem; minētie faktori ir veicinājuši galaprodukta kvalitātes paaugstināšanos.

Vides daudzveidība augsnes un klimata ziņā ļauj pēc iespējas labāk izmantot to vīnogu šķirņu potenciālu, kuras ir piemērotas pārstrādei dzirkstošajā vīnā. Vīna dārzi parasti atrodas zonās, kas saņem visvairāk saules gaismas. Šim apgabalam raksturīgās dienas un nakts temperatūras atšķirības veicina to, ka sevišķi baltajās vīnogās uzkrājas ievērojams daudzums aromātisko prekursoru, kas vīniem piešķir tiem raksturīgās organoleptiskās īpašības. Tādējādi dažādās dārzu atrašanās vietas un atšķirīgais augstums nodrošina ļoti daudzveidīgus apstākļus un dod iespēju noteikt dažādām vīnogu šķirnēm piemērotāko vietu.

Ar AĢIN "Vigneti delle Dolomiti" apzīmēto vīnu īpašības un kvalitāti ietekmē arī cilvēkfaktori, jo īpaši vīnu ražotāju profesionalitāte. Saimniecības vīna dārza platība nav liela – aptuveni 1,3 hektāri. Topogrāfijas dēļ vīna dārza kopšana 1 hektāra platībā prasa ļoti daudz darba (vairāk nekā 600 stundu). Lielākā daļa šā laika tiek veltīta tam, lai optimizētu vīnkoku augšanu un vīnogu nogatavošanos, veicinātu dabisko noturību pret patogēniem un mazinātu vajadzību pēc fitosanitāriem pasākumiem. Šajā sakarā jāpiezīmē, ka gandrīz visa teritorija, kurā aug vīnogulāji, tiek apstrādāta saskaņā ar integrētas kaitēkļu apkarošanas principiem, arvien vairāk izmantojot bioloģiskas metodes. Vīnogas novāc tikai ar rokām.

Dabas faktoru (vīnogu šķirne, klimats, augsne) mijiedarbība, vietējo vīndaru uzkrātā pieredze un mūsdienīgi vīnogu audzēšanas un vīndarības paņēmieni dod iespēju ražot kvalitatīvus vīnus, kuru īpašības un reputācija ir saistīta gan ar ražošanas apgabalu, gan vīnogu šķirnēm, no kurām tos iegūst.

"Vigneti delle Dolomiti", 15. kategorija "vīns no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām", 16. kategorija "pārgatavu vīnogu vīns"

Turpinājumā sniegta informācija par produktu īpašo kvalitāti, kas saistīta ar ģeogrāfisko izcelsmi, un par cēlonisko saikni ar ģeogrāfiskā apgabala dabas faktoriem un cilvēkfaktoriem. Atkarībā no izmantotās vīnogu šķirnes baltvīna krāsa sniedz no zeltaini dzeltenas līdz dzintarkrāsai un citiem vīniem – no sārtas līdz granātsarkanai. Aromāts ir izsmalcināts un īpašs ar vēlu novāktu, izžuvušu vīnogu niansēm, reizēm tas ir vircots un atgādina medu un gatavus augļus. Garša ir pilnīga un harmoniska, raksturīga no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām iegūtam vīnam, un var sniegties no sausas līdz saldai, taču vīni ar augstāku cukuru saturu dominē.

Lai gan "Passito" vīnu ražošanā izmanto visas – gan balto, gan sarkano – vīnogu šķirnes, visbiežāk izmanto tieši aromātisko vīnogu šķirnes ('Moscato Giallo', 'Moscato Rosa', 'Traminer Aromatico') un pusaromātisko vīnogu šķirnes ('Goldtraminer', 'Nosiola', 'Riesling Renano', 'Sauvignon' u. c.).

Vīnogas žūst uz vīnogulāja (pārgatavu vīnogu vīns) vai žāvēšanas laukumos (vīns no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām). Pārgatavināšanas vai žāvēšanas perioda ilgums ir atšķirīgs un ir atkarīgs no tā, kādu īpašību intensitāti vīna darītājs vēlas panākt galaproduktā, izmantojot šo metodi.

Vīnogas, ko izmanto "Passito" vīnu ražošanā, ražotājs izvēlas, pamatojoties uz īpašām vīnogu ķekara fizikālajām un kvalitātes īpašībām.

Ķekari, kuros ogas izkārtotas retāk, proti, kuros ir lielāks attālums starp ogām, ir īpaši piemēroti žāvēšanai, un tos atlasa vīna dārzā ražas novākšanas laikā.

Ogu žūšanu veicina būtiskās dienas un nakts temperatūras atšķirības, kas jo īpaši ir novērojamas vasaras beigās un rudenī, kā arī reģionā valdošie ziemeļu vēji, kas pūš no Alpiem.

Turklāt katru dienu no Gardas ezera pūš tā dēvētais *Òra del Garda* vējš, kas laikapstākļus padara maigākus; tas pūš pāri lielai daļai no ražošanas apgabala un būtiski veicina optimālus apstākļus vīnogu žāvēšanai, proti, gandrīz pastāvīgi nodrošina dabisku ventilāciju un tādu mitruma līmeni, kas neļauj vīnogām izžūt pārāk ātri.

Lai gan kopējais izgatavotais "Passito" vīnu apjoms ir neliels, šos vīnus ražo gandrīz visi uzņēmumi, kas vīnu pilda pudelēs, un šie vīni bieži vien kļūst par uzņēmuma izcilāko produktu.

Cēlonisko mijiedarbību starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta īpašībām nosaka galvenokārt šādi trīs faktori:

- tādu vīnogu šķirņu pieejamība (minētas iepriekš), kuru ogas ir īpaši piemērotas žāvēšanas procesam, kas nepieciešams šā vīna veida izgatavošanai,
- temperatūras svārstības un periodiskie vietējie vēji (*Òra del Garda*), kas veicina vīnogu saglabāšanos žāvēšanas posmā gan uz vīnkoka, gan žāvēšanas laukumos,
- senā "Passito" vīnu darīšanas tradīcija, kuru joprojām īsteno, izmantojot gadsimtiem ilgi no paaudzes paaudzē nodotus paņēmienus.

Vides daudzveidība augsnes un klimata ziņā ļauj pēc iespējas labāk izmantot to vīnogu šķirņu potenciālu, kuras žāvēšanai ir vispiemērotākās. Vīna dārzi parasti atrodas zonās, kas saņem visvairāk saules gaismas. Šim apgabalam raksturīgās dienas un nakts temperatūras atšķirības veicina to, ka sevišķi baltajās vīnogās uzkrājas ievērojams daudzums aromātisko prekursoru, kas vīniem piešķir tiem raksturīgās organoleptiskās īpašības. Tādējādi dažādās dārzu atrašanās vietas un atšķirīgais augstums nodrošina ļoti daudzveidīgus apstākļus un dod iespēju noteikt dažādām vīnogu šķirnēm piemērotāko vietu.

Ar AĢIN "Vigneti delle Dolomiti" apzīmēto vīnu īpašības un kvalitāti ietekmē arī cilvēkfaktori, jo īpaši vīnu ražotāju profesionalitāte. Saimniecības vīna dārza platība nav liela – aptuveni 1,3 hektāri. Topogrāfijas dēļ vīna dārza kopšana 1 hektāra platībā prasa ļoti daudz darba (vairāk nekā 600 stundu). Lielākā daļa šā laika tiek veltīta tam, lai optimizētu vīnkoku augšanu un vīnogu nogatavošanos, veicinātu dabisko noturību pret patogēniem un mazinātu vajadzību pēc fitosanitāriem pasākumiem. Šajā sakarā jāpiezīmē, ka gandrīz visa teritorija, kurā aug vīnogulāji, tiek apstrādāta saskaņā ar integrētas kaitēkļu apkarošanas principiem, arvien vairāk izmantojot bioloģiskas metodes. Vīnogas novāc tikai ar rokām.

Dabas faktoru (vīnogu šķirne, klimats, augsne) mijiedarbība, vietējo vīndaru uzkrātā pieredze un mūsdienīgi vīnogu audzēšanas un vīndarības paņēmieni dod iespēju ražot kvalitatīvus vīnus, kuru īpašības un reputācija ir saistīta gan ar ražošanas apgabalu, gan vīnogu šķirnēm, no kurām tos iegūst.

9. Būtiski papildu nosacījumi

Atkāpes, kas saistītas ar apgabalu, kurā vīnu ražo un pārstrādā pusdzirkstošajā un dzirkstošajā vīnā

Tiesiskais regulējums: ES tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids: atkāpe, kas saistīta ar ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts

Saskaņā ar piemērojamajiem ES tiesību aktiem vīna ražošanu un pārstrādi pusdzirkstošajā un dzirkstošajā vīnā drīkst veikt arī kaimiņos esošajā Venēcijas un Lombardijas reģionā ar nosacījumu, ka attiecīgās vīnsaimniecības var pierādīt, ka pēdējos piecos vīna gados ir nepārtraukti piekopusušas ar AĢIN "Vigneti delle Dolomiti" apzīmēto vīnu ražošanas tradīciju.

Iespēja vīnu kaimiņu reģionos pārstrādāt dzirkstošajā un pusdzirkstošajā vīnā ir saskaņīga un pamatota ar faktu, ka parastos vīndarības procesus drīkst veikt šajos reģionos. Šādi procesi netiek uzskatīti par pēcvīnifikācijas posmiem, bet gan drīzāk par vīna ražošanas procesa neatņemamu sastāvdaļu, un tāpēc to var veikt tikai noteiktajā vīna ražošanas apgabalā.

Šī atkāpe noteikta, pamatojoties uz vispārātzītu tradīciju, un tā paredz iespēju attiecīgajiem ražotājiem izmantot arī to pārstrādes uzņēmumu pakalpojumus, kuri atrodas iepriekš minētajās administratīvajās teritorijās, kas robežojas ar ražošanas apgabalu.

Vīnogu šķirnes norāde uz etiķetes

Tiesiskais regulējums: ES tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids: papildu marķējuma prasības.

Nosacījuma apraksts

Ar AĢIN "Vigneti delle Dolomiti" apzīmētajiem vīniem, kas ietilpst kategorijā "vīns" un "pusdzirkstošais vīns", uz etiķetes var norādīt vienu vai divas vīnogu šķirnes, no kurām vīni iegūti.

Taču saskaņā ar piemērojamajiem ES tiesību aktiem vīnogu šķirnes vai šķirņu nosaukumu izmantošana marķējumā un noformējumā ir aizliegta šādos gadījumos:

- a) vīniem, kas ietilpst kategorijās "vīns no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām" un "pārgatavu vīnogu vīns", to vidū "Vino Passito" vai "Passito" vīniem;
- b) vīniem, kas ietilpst kategorijās "vīns" un "pusdzirkstošais vīns", ir aizliegts norādīt šādas vīnogu šķirnes: - Bolcāno provinces vīniem: 'Lagrein', 'Riesling Italico', 'Riesling Renano', 'Traminer Aromatico', 'Veltliner'; - Trento provinces vīniem: 'Lagrein', 'Marzemino', 'Meunier', 'Negrara', 'Riesling Italico', 'Riesling Renano', 'Traminer Aromatico', 'Trebiano Toscano', 'Veltliner'.

Turklāt vīniem, kas ietilpst kategorijās “dzirkstošais vīns” un “kvalitatīvs dzirkstošais vīns” uz etiķetes drīkst norādīt atsauci uz vienu vai divām šķirnēm, ja tās ir šādas šķirnes: ‘Chardonnay’, ‘Pinot Bianco’, ‘Pinot Grigio’, ‘Pinot Nero’ un ‘Müller Thurgau’; vīniem, kas ietilpst kategorijā “kvalitatīvs aromātiskais dzirkstošais vīns”, uz etiķetes drīkst norādīt tikai vīnogu šķirni ‘Moscato Giallo’.

Saite uz produkta specifikāciju

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