

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктова спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(2019/C 378/09)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ⁽¹⁾.

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Venezia“

Референтен номер: PDO-IT-A0517-AM02

Дата на съобщението: 17.7.2019 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. Нови видове вино, включително с посочване на сортовете грозде

Описание и основания

Описание:

а) Към предвидените в единния документ категории вино се добавят следните нови видове:

- rosso, merlot и cabernet sauvignon във вариант „резерва“,
- carmenère, malbec, cabernet и refosco dal peduncolo rosso, включително във вариант „резерва“,
- pinot, включително пенливо и искрящо,
- pinot nero, включително пенливо,
- pinot rosé, включително пенливо и искрящо,
- chardonnay пенливо и искрящо, включително с посочването на два сорта измежду следните: glera, verduzzo, tai, pinot bianco и pinot nero (винифицирано като бяло),
- manzoni bianco,
- sauvignon,
- verduzzo, включително passito (стафидено),
- pinot bianco,
- traminer, включително пенливо,
- tai,
- pinot grigio във варианти „розе“, „пенливо“ и „искрящо“,
- пенливо тип „розе“ и искрящо тип „розе“,
- бяло стафидено (кат. Вино).

б) Добавяне на параграф 2 относно възможността да се произвеждат вина от два сорта грозде от един и същ цвят.

⁽¹⁾ ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

Основания:

- а) Отглеждането на лозя заема централно място в района на производство на ЗНП „Venezia“ и се характеризира с голямо разнообразие на сортовете, голяма част от които се отглеждат по традиционен начин. Получените вина се произвеждат също така във варианти „резерва“, „стафидено“, „пенливо“, „искрящо“ и „розе“, като се вземат предвид характеристиките на най-добре пригодените за производството им сортове грозде. Новите видове вина с посочено наименование на сорта са плод на дълго експериментиране с цел да се изтъкнат качествата на местните сортове, които може да се използват в ампелографската основа на други вина (бели, червени и тип „розе“) от разглежданото ЗНП и на принадлежащите към същата територия ЗГУ. Следователно с изменението се цели да се даде на производителите възможност да оползотворят собствените си видове грозде/вина, които от дълго време присъстват на територията на ЗНП и които, отглеждани от десетилетия, са доказали цялата си стойност благодарение на професионалната квалификация на производителите, на културните връзки с тези вина и на качеството на произвежданото вино. Така производството на вина със ЗНП „Venezia“ се обогатява с нови видове, които допълват вече съществуващите в продуктовата спецификация категории вино, което ще позволи да се предложи по-широка гама от продукти и да се отговори по-ефективно на изискванията на пазара.

Наличните в района на производство сортове грозде са по-конкретно, както следва: carmenère, malbec, refosco dal peduncolo rosso, manzoni bianco, sauvignon, verduzzo trevigiano, verduzzo friulano и tai. Широко отглеждано в района на производство е и pinot bianco, което се оказва сорт, пригоден за производството на качествени вина, характеризиращи се с добър баланс между съдържание на захар и киселинност, включително във фракцията на ябълчната киселина.

Сортът pinot nero се характеризира с добра структура по отношение на винената киселина и добро съдържание на захар, съчетано с подходящо ниво на киселинност, което го прави подходящ за приготвянето на пенливи вина. Сортът traminer се отличава с високо съдържание на захар, съчетано с добро ниво на киселинност, и по-специално на ябълчна киселина. При органолептичния анализ се установява наситеност на аромати и нотки на тропически плодове и на роза, както и добра структура и трайност. Всички вина с това ЗНП притежават в различните варианти, в които се произвеждат (тихи, пенливи, искрящи и стафидени), баланс и елегантност.

- б) С цел производство на вина от типа „двусортови“ е възможно смесването на сортовете, предвидени за едноразовите видове, посочени в параграф 1. С разпоредбата се дава възможност на производителите, които традиционно и умело смесват гроздето от лозята си, да използват тази практика по най-добрия начин, като същевременно се популяризира самото производство чрез посочването върху етикета на използваните сортове грозде, и като едновременно с това се предоставя по-добра информация на потребителите.

Настоящото стандартно изменение засяга членове 1, 2, 4, 5, 6 и 9 от продуктовата спецификация и раздели 1.4, 1.5, 1.7, 1.8 и 1.10 от единния документ.

2. Ампелографска основа: добавяне на ампелографската основа на новите видове вино, включително с посочване на сортовете грозде

Описание и основания

Описание: добавяне на новите видове и на съответната ампелографска основа

- Carmenère, cabernet (от cabernet sauvignon и/или cabernet franc и/или carmenère), malbec, refosco dal peduncolo rosso, pinot nero, pinot (от pinot nero, pinot bianco, pinot grigio), manzoni bianco, sauvignon, verduzzo (от verduzzo trevigiano и/или verduzzo friulano), pinot bianco, tai da Tocai friulano и traminer.
- Предвижда се възможността за тези видове да се използват 15 % от сортовете от същия цвят, пригодени за отглеждане в провинция Тревизо и провинция Венеция, както и да се добавят ароматни вина, с изключение на видовете Muscat.

Основания:

- Актуализиране на члена с добавяне на ампелографската основа на новите сортови видове.

- Възможност за включване в състава на вината на максимум 15 % ароматни сортове грозде, с изключение на сортовете от семейството на Muscat. Това изключение е обосновано от факта, че този ароматен сорт добавя прекомерно силна нотка и че се дава предпочитание на по-малко ароматните сортове, като например glera, който е широко разпространен на територията на наименованието и може да подобри със свежи и ароматни нотки приготвяните бели вина, които обикновено се консумират млади.

Това стандартно изменение засяга член 2 от продуктовата спецификация.

3. Ампелографска основа: добавяне на ампелографските основи на новите видове вино

Описание и основания

Описание: включване на вид вино с посочване на сорта pinot, включително искрящо и пенливо, като се използват сортовете pinot grigio, pinot bianco, pinot nero (винифицирано като бяло) — самостоятелно или смесени.

Основания: целта е да се изтъкне производството на вина от грозде от горепосочените сортове в категориите вино, качествено пенливо вино и искрящо вино със ЗНП „Venezia“, предвидени в продуктовата спецификация и в единния документ. Производството на новите видове вино е плод на дълго експериментиране с цел да се оползотворят вече наличните и пригодени за отглеждане на територията на наименованието сортове грозде.

Това стандартно изменение засяга член 2, параграф 2 от продуктовата спецификация.

Описание: добавяне на ампелографската основа за „Venezia“ pinot от типа „розе“ [включително вариантите „spumante“ (пенливо) и „frizzante“ (искрящо)] със следния ампелографски състав: pinot grigio, pinot bianco (минимум 50 %), pinot nero (от 5 % до максимум 50 %).

Основания: целта е да се популяризира производството на тези видове вино и използваните сортове грозде след стриктен процес на експериментиране, анализ на произведените вина и проверка на постигнатото ниво на качество.

Това стандартно изменение засяга член 2, параграф 3 от продуктовата спецификация.

Описание: Виното „Venezia“ cabernet трябва да бъде произведено от грозде от лозя, които в рамките на стопанството имат следния ампелографски състав: cabernet sauvignon, cabernet franc и carmenère – самостоятелно или смесени.

Основания: в района на производство все още има определен брой стари лозя, съставени изцяло от редове с лози от сорт cabernet sauvignon, cabernet franc и carmenère, и наличието на територията и на пазара на вина, получени от умелото смесване на грозде от сорта cabernet, като година след година се взема предвид сезонната и качествената промяна в гроздето, представлява потомствена традиция.

Това стандартно изменение засяга член 2, параграф 4 от продуктовата спецификация.

Описание: намаляване от 70 % на 50 % на минималния процент raboso piave и/или raboso veronese в състава на „Venezia“ от типа „розе“, включително във вариантите „пенливо“ и „искрящо“, както и използването, с изключение на видовете Muscat, на 15 % от всички сортове с подобен цвят, пригодени за отглеждане в провинция Тревизо и провинция Венеция.

Основания: raboso е изключително „тежък“ сорт, богат на киселинност и на танини. Поради това е сметено за уместно да се намали делът на raboso и да се включат други сортове — в рамките на 15 % и с изключение на сортовете от семейството на Muscat, като се има предвид, че те може да добавят изключително силна нотка и да нарушат баланса и хармонията на виното.

Това стандартно изменение засяга член 2, параграф 5 от продуктовата спецификация.

Описание: премахване на текста „non aromatici“ (неароматни) и предвиждане на възможност за състава на „Venezia rosso“ да се използват ароматни сортове, с изключение на видовете Muscat.

Основания: тъй като малките производители, особено тези от по-старото поколение, все още традиционно отглеждат в лозята си няколко сорта грозде, които са по-специално от ароматен вид, с изменението се цели да се направи възможно използването на тези сортове за придаване на допълнителни характеристики на произвежданите вина, като същевременно благодарение на опита и способностите на производителите се запазят характеристиките им по отношение на баланса и качеството.

Това стандартно изменение засяга член 2, параграф 6 от продуктовата спецификация.

Описание: включване на „Venezia“ bianco (бяло) и passito (стафидено) (кат. Вина). Тези вина трябва да са произведени от грозде от лозя, които в рамките на стопанството имат следния ампелографски състав: най-малко 50 % tocai friulano и/или verduzzo friulano и/или verduzzo trevigiano и/или glera. За производството на тези вина може да се използва до 50 % грозде от други сортове с подобен цвят или от pinot nero (винифицирано като бяло), пригодени за отглеждане в провинции Тревизо и Венеция, с изключение на видовете Muscat.

Основания: целта е да се направи възможно използването на pinot nero (винифицирано като бяло) като допълнение в състава на вариантите „bianco“ (бяло), „passito“ (стафидено), „bianco frizzante“ (бяло искрящо) и „bianco spumante“ (бяло пенливо), както и използването на всички сортове бяло грозде, включително ароматни, с изключение единствено на видовете Muscat, при които има риск от придаване на прекомерна характерност на тези видове вино, като се предпочитат по-слабоароматни сортове.

Това стандартно изменение засяга член 2, параграф 1 от продуктовата спецификация.

4. Зона за винопроизводство

Описание и основания

Описание: добавяне на изискване операциите по стафидиране и отлежаване също да се извършват в рамките на настоящата зона за винопроизводство (административната територия на Венето и административната територия на провинции Удине и Порденоне).

Основания: зоната за винопроизводство не се изменя, но в съответствие с възможността за производство на новите видове „стафидено“ и „резерва“ се уточнява, че операциите по стафидиране и отлежаване трябва също да се извършват в рамките на територията, определена в настоящата продуктова спецификация в съответствие с действащото законодателство.

Това стандартно изменение засяга член 5 от продуктовата спецификация и не води до изменение на единния документ.

5. Правила, прилагани за отглеждането

Описание и основания

Параграф 3, първа алинея — Описание: за сортовете raboso piave и raboso veronese минималната предвидена гъстота е 1 500 растения на хектар спрямо 2 500 растения на хектар за другите сортове от ЗНП.

Основания: сортовете raboso piave и raboso veronese имат изключително силен растеж и се нуждаят от пространство поради бързото си разрастване, за да се избегне прекомерно струпване на растителност; следователно схемите за засаждане с по-малка гъстота гарантират отличен баланс между растителност и производство и по-добри резултати от гледна точка на качеството, защото така този сорт може да прояви напълно производствения си потенциал и своята киселинност.

Това стандартно изменение засяга член 4, параграф 3, първа алинея от продуктовата спецификация и не води до изменение на единния документ.

Описание: премахване на максималния преходен период от 10 години относно съответствието при производството на вината с наименованието от лозя, засадени и обработвани по системата „Bellussi“ преди одобряването на продуктовата спецификация за признаване на ЗНП „Venezia“ (с Министерско постановление от 22 декември 2010 г., ОВ 4, 7.1.2011 г. (SO № 6)).

Основания: целта е да се запази формата на отглеждане, използвана при системата „Bellussi“, която се счита за истински символ на местното лозарство, доколкото този вид отглеждане е едновременно традиционно и типично за региона и има особена стойност във връзка с ландшафта и историята. Следователно целта е да не се допусне в края на този преходен период демонтирането на тези системи на отглеждане и да се разреши използването им до тяхната естествена постепенна подмяна, особено след като е установено, че тези стари лозя са запазили с течение на времето постоянно ниво на продукцията и качеството.

Това стандартно изменение засяга член 4, параграф 2, трета алинея от продуктовата спецификация и не води до изменение на единния документ.

6. Максимални добиви и минимално естествено алкохолно съдържание в обемни проценти

Описание и основания

Описание: добавяне на добива от хектар и на алкохолното съдържание на новите видове, посочени в член 1 от продуктовата спецификация (carmenère, malbec, refosco dal peduncolo rosso, pinot nero, включително пенливи, с бяло грозде, chardonnay, включително за производството на пенливи и искрящи вина, manzoni bianco, sauvignon, verduzzo trevigiano и friulano, pinot bianco, tocai friulano, traminer, включително пенливи, pinot grigio пенливи и искрящи, бяло и raboso piave/veronese).

Основания: добавя се добивът от хектар на гроздето за новите видове вино, от същия порядък като за съществуващите видове: 15 t/ha за гроздето за белите вина, 16 t/ha за червените и 17 t/ha за гроздето, предназначено за пенливите и искрящите вина. Добивът от хектар и естественото алкохолно съдържание на горепосочените сортове грозде са получени от данните от извършеното с течение на времето експериментиране и съответстват на нивата на производство, получени при отглеждани на плодородни терени лозя и при оптимални водни ресурси, както и на параметрите за качество на гроздето и на произведените вина.

Това стандартно изменение засяга член 4 от продуктовата спецификация и точка 1.5.2 от единния документ.

7. Минимално естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на гроздето, предназначено за производството на видовете с наименованието „резерва“

Описание и основания

Описание: за гроздето, предназначено за производството на вината с наименованието „резерва“ (червено, merlot, cabernet sauvignon, cabernet, malbec, refosco dal peduncolo rosso), трябва да бъде гарантирано минимално естествено алкохолно съдържание в обемни проценти с 1 % по-високо от това на съответния базов вариант.

Основания: минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти, което е по-високо от това на съответния базов вид с повече от 1 об. %, прави гроздето по-подходящо за производството на пригодени за продължително отлежаване вина и едновременно с това гарантира нивото на качество.

Това стандартно изменение засяга член 4 от продуктовата спецификация и не води до изменение на единния документ.

8. Стандарти за винопроизводство

Описание и основания

Описание: предлагане на пазара най-малко 24 месеца след 1 ноември на годината на производство за вината от вида „riserva“ („резерва“).

Основания: по-ранното узряване на гроздето, все по-ефективните техники за производство и приготвяне на виното водят до това, че вината стават готови по-бързо. Във всички случаи целта е да се гарантира подходящо отлежаване за вината с наименованието „резерва“, с продължителност най-малко две години, както се предвижда в действащото законодателство. Тъй като традиционното приготвяне на тези вина не изисква дълги периоди на отлежаване в бъчва, е сметено, че е подходящ период на отлежаване от най-малко две години след 1 ноември на годината на производство.

Описание: предлагане на пазара най-малко 12 месеца след 1 ноември на годината на производство за вината от вида „passito“ (стафидено).

Основания: при експериментирането е установено, че за производството на видовете „Бяло стафидено вино“ и „Verduzzo стафидено“ отлежаване в продължение на една година дава възможност да се постигне оптимално ниво на качество, като се съхрани свежият характер, който потребителите ценят в тези вина. Освен това е сметено за подходящо за начална дата на годината на периода на отлежаване да се определи 1 ноември.

Това стандартно изменение засяга член 5 от продуктовата спецификация и не води до изменение на единния документ.

9. Винопроизводствени практики

Описание и основания

Описание: използване на мъст и вина, включително от различни години, за купажиране на вината, принадлежащи към същото наименование, в границите на максимум 15 %. Възможно е добавяне на мъст и/или на вина, включително от различни години, принадлежащи към наименованието „Venezia“, в границите на максимум 15 % и при условие че лозето, от което произхожда използваното при винопроизводството грозде, се отглежда при спазване на сортовата чистота и че общото количество на гроздето от допълващите сортове, посочени в член 2, параграф 1, над разрешените за тази практика сортове не превишава този процент.

Основания: ясно обясняване на възможността за използване на тази практика с цел подобряване на определени качествени параметри като киселинността, структурата, цвета, ароматните фракции на вината, в съответствие с действащото законодателство по отношение на вината със ЗНП и ЗГУ.

Стандартно изменение на член 5, параграф 5 от продуктовата спецификация и на точки 1.5 „Винопроизводствени практики“ и 1.5.1 „Специфични енологични практики“ от единния документ.

Описание: максималният добив от гроздето, използвано за видовете „passito“ (стафидено) и за стафидените вина, предназначени за приготвянето на видовете с наименованието „riserva“ („резерва“), не трябва да превишава 50 %.

Основания: за гроздето, предназначено за производството на вина от вида „passito“ (стафидено) и на стафидените вина, предназначени (в границите на 30 %) за производството на вина от вида „riserva“, добивът не трябва да превишава 50 %, защото с такъв процент се гарантира по-добра структура и по-голяма комплексност на произведените вина в резултат на концентрацията на такива съставни елементи на гроздето като захари, екстракти и киселинност.

Стандартно изменение на член 5 от продуктовата спецификация и на точки 1.5 „Винопроизводствени практики“ и 1.5.1 „Специфични енологични практики“ от единния документ.

Описание: пенливите и искрящите вина, посочени в член 1, трябва да бъдат произведени изключително само по метода на вторична ферментация в автоклав.

Основания: в референтния район традицията за приготвяне на вината чрез вторична ферментация в автоклав — метод, който се нарича „Martinotti“ — е дълбоко вкоренена и позволява да се съхранят по-добре характерните аромати на използваните сортове. С това уточнение на потребителя се предоставя освен това ясна и недвусмислена информация относно метода на производство на вината със ЗНП „Venezia“.

Стандартно изменение на член 5, параграф 7 от продуктовата спецификация.

Описание: използване на грозде, подложено на стафидиране, в границите на максимум 30 % за приготвянето на вината от вида „riserva“ („резерва“).

Основания: тази практика, която позволява значително подобряване на вината, се използва широко от местните производители, които желаят да произведат вина с високо качество. Ограничението от 30 % е сметено за подходящо, за да се гарантира възможно най-високо ниво на качество, без да се променя характерът на вината от вида „riserva“ с прекомерно съдържание на захари, както и за да се придаде на вината плътност и хармоничност.

Стандартно изменение на член 5, параграф 8 от продуктовата спецификация.

Описание: стафидирането на гроздето трябва да става в подходящи помещения и може да се осъществи с помощта на климатична система, при условие че тя работи при температура, сходна на тази при традиционните процеси на стафидиране.

Основания: в този параграф се определя, че стафидирането на гроздето може да се извършва само в подходящи помещения, където е възможно продуктите и средата да останат под контрол с помощта на техническо оборудване, с което се гарантират необходимите условия за получаване на постепенно и хомогенно стафидиране с цел да се ограничи допълнителното използване на химикали за съхранението на гроздето.

Стандартно изменение на член 5, параграф 9 от продуктовата спецификация.

Описание: подложеното на стафидиране грозде не може да се винифицира преди 15 ноември. По искане на групата регион Венеция може да разреши прилагането на по-ранна дата за началото на тези операции. След приключване на стафидирането гроздето трябва да има минимално естествено алкохолно съдържание в обемни проценти в размер на 15 %.

Основания: предвиденият срок за пресоване на стафидираното грозде е обоснован от необходимостта от ефективно развитие във времето на характеристиките на подложеното на стафидиране грозде. През последните години периодът на гроздобер започва все по-рано в резултат на изменението на климата; следователно, като се има предвид, че гроздето често достига предсрочно необходимата степен на стафидиране, пресоването може да започне преди датата 15 ноември, без това да се отрази неблагоприятно на изискваното качество, и по-специално на минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти в размер на 15 %.

Стандартно изменение на член 5, параграф 10 от продуктовата спецификация.

10. Изменение на характеристиките при консумация

Описание и основания

Описание: увеличаване на минималния беззахарен екстракт от 20 g/l на 23 g/l за вече предвидените в продуктовата спецификация видове вино „Venezia“ rosso, merlot, cabernet sauvignon и cabernet franc.

Основания: след като през последните години по време на прегледа на данните относно производството на тези вина са констатирани по-високи от приложимите понастоящем стойности, бе желателно да се направи така, че тези гранични стойности да представляват постигнатото от производството ниво на качество.

Описание: добавят се следните нови видове: вариант „резерва“ за червеното вино, merlot и cabernet sauvignon; refosco dal peduncolo rosso, включително резерва; cabernet и malbec, включително резерва; carmenère; pinot nero, включително пенливо; pinot, включително пенливо и искрящо; pinot от типа „розе“, включително пенливо и искрящо; chardonnay, пенливо и искрящо, включително с посочване на два сорта измежду следните: glera, verduzzo, tai, pinot bianco и pinot nero (винифицирано като бяло); manzoni bianco; sauvignon; verduzzo, включително стафидено; pinot bianco; traminer, включително пенливо; tai; pinot grigio във варианти „розе“, пенливо и искрящо, тип „розе“ пенливо и тип „розе“ искрящо; бяло стафидено и съответните характеристики при консумация.

Основания: с изменението се описват новите видове, както и характеристиките и параметрите, получени при органолептичните, физичните и химичните анализи.

Промяна в минималното общо алкохолно съдържание от 11 об. % на 10,5 об. % за съществуващите видове „Bianco spumante“, „Rosato (или Rosé) spumante“ и „Bianco frizzante“.

Основания: тъй като гроздето, което влиза в състава на тези вина, се бере по-рано, за да се произведат вина с по-малко алкохол, по-свежи и с по-голяма киселинност, е сметено за уместно да се намали леко стойността на алкохолното съдържание, без да се засяга нивото на качество.

Описание: намаляване на минималния беззахарен екстракт за вида „Venezia bianco frizzante“ от 16 g/l на 14 g/l.

Основания: гроздето, което влиза в състава на тези вина, се бере по-рано, за да се произведат не толкова структурирани вина, които намират благоприятен прием сред предпочитащите по-леки вина потребители.

Описание: по отношение на вкуса на вида „rosato“ или „розе“ прилагателното „secco“ (сухо) е заменено с текста „da secco ad abboccato“ (от сухо до полусухо).

Основания: границите на съдържанието на захари са разширени, тъй като след изменението на дела на сорта gaboso от 70 % на 50 % е възможно този вид вино да има характеристики с тенденция към по-голямо съдържание на захари, като същевременно запазва свежестта, която се дължи на киселинността на основния сорт.

Описание: по отношение на вкуса на вида „rosato“ или „розе“ пенливо текстът „da brut a demisec“ (от брут до полусухо) се заменя с текста „da brut nature a demisec“ (от брут натюр до полусухо).

Основания: разширяването на гамата на пенливите вина, като се държи сметка за изискванията на пазара, позволява на производителите да разполагат с по-цялостно предлагане, с което може да се удовлетворят предпочитанията на консуматорите.

Описание: в описанието на вината се добавя следният параграф 2:

2. За характеристиките при консумация на получените от два сорта видове вина се посочват параметрите, описани за едносортните видове вино, и по-специално на сорта, чието количество в състава е по-голямо.

Основания: по принцип при купажирането на двусортни видове вина характеристиките се влияят от сорта, чието количество е по-голямо.

Описание: последният параграф става параграф 3 и се добавя думата „букет“, както следва: „Поради евентуалното съхранение в дървени съдове букетът и вкусът на вината може да имат лека дървесна нотка“.

Основания: формално изменение във връзка с номерирането на параграфите и стандартно изменение, за да се уточни, че дървесната нотка също се усеща на мирис.

Стандартно изменение на продуктовата спецификация (член 6 „Характеристики при консумация“) и на точка 1.4 „Описание на вината“ от единния документ.

11. Етикетиране и представяне — незадължителни обозначения на етикета

Описание и основания

Описание: за виното със ЗНП „Venezia“ от вида червено текстът „посочването на цвета върху етикета трябва да се пропусне“ се заменя с текста „посочването на цвета върху етикета може да се пропусне“.

Основания: необходимо уточнение, за да не се създава объркване на потребителите и видът на продукта — „бяло или червено“ — да се идентифицира по-добре със самото му представяне.

Стандартно изменение на член 7, параграф 4 от продуктовата спецификация.

Описание: за вината със ЗНП „Venezia“ от видовете бяло, бяло пенливо и бяло искрящо текстът: „посочването на цвета върху етикета трябва да се пропусне“ се заменя с текста: „посочването на цвета върху етикета може да се пропусне“.

Основания: на производителите се дава възможност да посочват или не цвета на виното в зависимост от евентуални изисквания на пазара или свързани с него възможности.

Стандартно изменение на член 7, параграф 5 от продуктовата спецификация.

Описание: незапължително обозначение на етикета: „За pinot grigio, включително пенливо и искрящо, върху етикета може да се посочи розов цвят или един от неговите синоними (възрозов, меденочервен и т.н.)“.

Основания: интересът на пазарите, особено на чуждестранните, към вината от типа „розе“ все повече нараства. Следователно производителите желаят да могат да представят вида Venezia pinot grigio тип „розе“, като подчертават върху етикета характеристиката на розовия цвят или на неговите синоними.

Стандартно изменение на член 7, параграф 6 от продуктовата спецификация.

12. Етикетиране и представяне — посочване върху етикета на наименованието на използваните сортове грозде

Описание и основания

Описание: добавяне на параграф 9, който се отнася за посочването върху етикета на наименованието на няколко сорта.

Основания: параграф 9, в който се прави препратка към разпоредбите на член 50, параграф 1, буква а), подточка ii) от Регламент (ЕС) № 2019/33 на Комисията и на член 45, параграф 1 от Закон № 238/2016, е следствие от новите разпоредби в продуктовата спецификация относно производството на двусортови вина.

Стандартно изменение на член 7 от продуктовата спецификация.

13. Връзка с географската среда

Описание и основания

Описание: добавяне в буква б) на позоваването на производството на видовете бяло стафидено вино и бяло стафидено вино с посочване на сорта verduzzo във вече предвидената в единния документ категория „Вино“ (1).

Основания: като се има предвид, че престоят на гроздето в помещение за сушене (fruttaio) или стафидирането му на самата лоза са практики, които са залегнали дълбоко в традицията, бе желателно да се изтъкне производството на стафидени вина, като то се включи в продуктовата спецификация. Използваните по-специално сортове са verduzzo trevigiano или verduzzo friulano, които са особено подходящи за стафидиране, заедно с други сортове грозде, отглеждани традиционно в региона, като tocai и glera, които придават на тези видове вино ароматна нотка или киселинност и свежест.

Описание: добавяне в буква б) на задължителния характер на производството по метода на приготвяне „Martinotti“ (вторична ферментация в автоклав) за пенливите и искрящите вина във вече предвидените в единния документ категории „Качествени пенливи вина“ и „Искрящи вина“.

Основания: целта е да се подчертае, че този метод на приготвяне е част от традицията на територията на ЗНП „Venezia“ и че в това отношение производителите са придобили умения, знания и репутация с международно значение.

Стандартно изменение на член 9 от продуктовата спецификация и на раздел 1.8 от единния документ.

14. Посочване на контролния орган

Описание и основания

Описание: актуализиране на позоваванията на действащото законодателство.

Основания: актуализират се позоваванията на действащото законодателство.

Стандартно изменение на член 10 от продуктовата спецификация; формално изменение на продуктовата спецификация.

15. Традиционни наименования

Описание и основания

Описание: добавяне в категорията „Вино“ (1) от продуктовата спецификация на видовете с наименованието „passito“ — Venezia bianco и Venezia verduzzo, и на видовете с наименованието „riserva“ — червеното вино и вината с посочване на сорта merlot, cabernet sauvignon, carmenère, malbec, cabernet и refosco dal peduncolo rosso.

Основания: тези наименования са предназначени за актуализиране на продуктовата спецификация и на единния документ в контекста на популяризирането на качествата на различните видове вина, включени в член 1 от продуктовата спецификация.

Добавяне на наименованията „passito“ и „riserva“.

Стандартно изменение на продуктовата спецификация и на единния документ, точка 1.3 „Традиционни наименования“, буква б), точка 1.3.2.

16. Основни винени сортове грозде

Описание и основания

Актуализиране на списъка с винените сортове, използвани в ампелографската основа на червените вина, белите вина и вината тип „розе“ с посочване на един или два сорта.

Стандартно изменение на точка 1.7 от единния документ.

17. Второстепенни винени сортове грозде

Описание и основания

Актуализиране на допълнителните сортове, пригодени за отглеждане в провинции Венеция и Тревизо.

Стандартно изменение на точка 1.5 „Второстепенни винени сортове грозде“ в рамките на точка 1 „Друга информация“ от единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. Наименование на продукта

Venezia

2. Вид географско указание

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. Категории лозаро-винарски продукти

1. Вино
5. Качествено пенливо вино
8. Искрящо вино

4. Описание на виното (вината)

Категория „Вино“ (1) — Червени: Venezia Rosso и Venezia с посочване на сорт

Червените вина със ЗНП „Venezia“, по-специално тези с посочване на сортовете merlot, cabernet sauvignon, carmenère, malbec, cabernet, refosco dal peduncolo rosso, pinot nero, имат от рубиненочервен до наситеночервен цвят с евентуални гранатови или виолетови нюанси, когато са предназначени за отлежаване, като например видовете „riserva“; наситен аромат, фин и траен; сух, хармоничен вкус с усещане за кадифена мекота, който понякога е с тревисти или плодови нотки в зависимост от използваните основни сортове. Минималното общо алкохолно съдържание е 11 об. %, а за вината с наименованието „riserva“ - 12,5 об. %. Минималният беззахарен екстракт е 23 g/l, а за вината с наименованието „riserva“ — 25 g/l.

Аналитичните параметри, които не са включени в долната таблица, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (в обемни проценти)	
Минимално действително алкохолно съдържание (в обемни проценти)	11,00
Минимална обща киселинност	4,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър)	
Максимално общо съдържание на серен диоксид (в милиграми на литър)	

Категория „Вино“ (1) — Бели и тип „розе“: Venezia bianco, Venezia с посочване на сорт, Venezia тип „розе“

Белите вина със ЗНП „Venezia“, със и без посочване на сортовете chardonnay, pinot и pinot grigio (включително вариант „розе“), manzoni bianco, verduzzo, sauvignon, pinot bianco, tai и traminer, имат от сламеножълт до златистожълт цвят, понякога със зеленикави оттенъци; вината от типа „розе“ имат повече или по-малко светъл розов цвят, понякога меденочервен; характерен наситен аромат; сух, хармоничен вкус с усещане за кадифена мекота, който понякога е с плодови нотки в зависимост от използваните основни сортове, като например pinot и pinot grigio. Минималното общо алкохолно съдържание в обемни проценти е от 10,5 об. % за Venezia тип „розе“ до 11 об. % за другите видове. Минималният беззахарен екстракт е 14 g/l, а за Venezia тип „розе“ — 16 g/l.

Аналитичните параметри, които не са включени в долната таблица, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (в обемни проценти)	
Минимално действително алкохолно съдържание (в обемни проценти)	10,5
Минимална обща киселинност	4,5
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър)	
Максимално общо съдържание на серен диоксид (в милиграми на литър)	

Категория „Вино“ (1) — Venezia с наименованието „passito“, включително с посочване на сорт

Вината със ЗНП „Venezia“ се произвеждат също и във вариант „passito bianco“ (бяло стафидено) и с посочване на сорта verduzzo. Те имат повече или по-малко наситен златистожълт, понякога кехлибарен цвят; характерен наситен аромат, мек и хармоничен вкус с усещане за кадифена мекота. Минималното общо алкохолно съдържание е 15 об. %, а минималният беззахарен екстракт е 26 g/l.

Аналитичните параметри, които не са включени в долната таблица, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (в обемни проценти)	
Минимално действително алкохолно съдържание (в обемни проценти)	12
Минимална обща киселинност	4,5
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър)	25
Максимално общо съдържание на серен диоксид (в милиграми на литър)	

Категория „Качествено пенливо вино“ (5) Venezia, пенливо бяло, тип „розе“ и с посочване на сорт

Пенливите вина със ЗНП „Venezia“, бели и тип „розе“, включително с посочване на сортовете pinot, pinot grigio, pinot nero, chardonnay и traminer, са с фина и краткотрайна пяна, повече или по-малко наситено сламеножълто оцветяване, понякога със златисти, понякога с меденочервени отблясъци, или клонящи към розово, когато са винифицирани като бяло от сортове черно грозде; деликатен и плодов аромат; със свеж и хармоничен вкус за вината от брийот натюр до полусухи, и мек и ароматен вкус за едносортовото вино traminer.

Минималното общо алкохолно съдържание е 10,5 об. %, а минималният беззахарен екстракт е 14 g/l.

Аналитичните параметри, които не са включени в долната таблица, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (в обемни проценти)	
Минимално действително алкохолно съдържание (в обемни проценти)	10,5
Минимална обща киселинност	5
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър)	
Максимално общо съдържание на серен диоксид (в милиграми на литър)	

Категория „Искрящо вино“ (8) Venezia, искрящо бяло, тип „розе“ и с посочване на сорт

Искрящите вина със ЗНП „Venezia“, бели и тип „розе“, включително с посочване на сортовете pinot, pinot grigio и chardonnay, имат повече или по-малко наситен сламеножълт цвят, понякога меденочервен, понякога повече или по-малко наситенорозов; деликатен и плодов аромат; сухи до полусухи на вкус.

Минималното общо алкохолно съдържание е 10,5 об. %, а минималният беззахарен екстракт е 14 g/l.

Аналитичните параметри, които не са включени в долната таблица, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (в обемни проценти)	
Минимално действително алкохолно съдържание (в обемни проценти)	10,5
Минимална обща киселинност	4,5
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър)	
Максимално общо съдържание на серен диоксид (в милиграми на литър)	

5. Винопроизводствени практики

а) Основни енологични практики

Винифициране на пенливите и искрящите вина

Агротехническа практика

Пенливите и искрящите вина трябва да бъдат произведени изключително само по метода на вторична ферментация в автоклав.

Използване на подложеното на стафидиране грозде за производството на вида „riserva“

Специфична енологична практика

За приготвянето на вината с наименованието „riserva“ е възможно да се използва до максимум 30 % подложено на стафидиране грозде.

б) Максимални добиви

Chardonnay, включително пенливо и искрящо, manzoni bianco, sauvignon, verduzzo trevigiano, verduzzo friulano, tocai friulano

105 хектолитра от хектар

Бяло пенливо и искрящо или тип „розе“, включително пенливо и искрящо, raboso piave и raboso veronese

119 хектолитра от хектар

Venezia rosso, merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, carmenère, malbec, refosco dal peduncolo rosso, pinot nero, включително пенливо

112 хектолитра от хектар

Venezia bianco, pinot bianco, traminer, включително пенливо, pinot grigio, включително пенливо и искрящо

105 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Географският район на пригоденото за производството на вина с контролирано наименование за произход „Venezia“ грозде включва цялата административна територия на провинции Венеция и Тревизо.

7. **Основни винени сортове грозде**

Carmenère N. - Cabernet

Manzoni bianco B.

Malbec N.

Sauvignon B.

Traminer aromatico Rs

Raboso piave N. - friularo

Pinot bianco B. - pinot

Pinot nero N. - pinot

Refosco dal peduncolo rosso N. - refosco

Raboso veronese N. - raboso

Cabernet franc N. - cabernet

Cabernet sauvignon N. - cabernet

Chardonnay B.

Pinot grigio - pinot

Tocai friulano B. - Tai

Merlot N.

Verduzzo friulano B. - verduzzo

Glera lunga B. - glera

Verduzzo trevigiano B. - verduzzo

8. **Описание на връзката (връзките)**

ЗНП „Venezia“ — Връзка с околната среда

Лозарството винаги е присъствало в района на Венеция и Тревизо, но особено по време на Венецианската република и със създаването на т.нар. „държава на сушата“ развитието на местното лозарство се ускорява. След големия упадък през XVIII в. и част от XIX в. лозарството се възражда благодарение на постоянната и умела работа, осъществявана основно от училището по енология в Конеляно, което допринася за създаването на важен лозаро-винарски център в североизточната част на Италия. Климатът в района на ЗНП „Venezia“ е от типа „умерено влажен“ не само поради географската ширина, но също и поради близостта на морето и на планините, наличието на зони с лагуни, разположението в равнина и последователното излагане на ветровете.

Районът на производство на ЗНП „Venezia“, който обхваща провинциите Тревизо и Венеция, е обширна територия с алувиален произход. Почвите са се формирали от отлагането на наноси с произход основно от топенето на алпийските и предалпийските ледници, след това от действието на големите реки, а именно Brenta, Piave, Tagliamento и — в по-малка степен — Livenza. Равнината лесно може да се раздели на две части — горна и долна, като линията, която ги разделя, е „поясът на избликване на подпочвени води“ (*fascia delle risorgive*). Почвите в горната част на равнината се характеризират с наличието на чакълести конуси с речно-ледников и речен произход, където подземната основа се състои изцяло от чакъл. На юг, след пояса на избликване на подпочвени води чакълестите участъци постепенно отстъпват място на отлагания с все по-голямо съдържание на пясък и консистенцията става по-фина поради наличието на тиня и глина.

Територията, където се простира районът на ЗНП „Venezia“, може да поражда специфични характеристики при различните вина в зависимост от терена на произход и от използваните сортове. По рохкавите и богати на груби елементи терени (скелетни) обикновено са засадени бели сортове грозде с цел получаване на по-силен букет и свежест. Получените по този начин вина са с плодови и флорални аромати, а също така са отлични за приготвянето на пенливи вина. Глинестите почви са предназначени в по-голяма степен за сортовете червено грозде с цел получаване на червени вина и вина тип „розе“, които са по-плътни и структурирани. Преобладаващият минерален компонент на глинестите терени позволява получаването на вина с наситен вкус, благодарение на доброто съдържание на танини, както и с оптимален киселинен баланс.

Произвежданите вина имат от сламеножълт до златистожълт цвят, който се дължи на повече или по-малко продължителната мацерация, наситен аромат, който е фин и траен благодарение на температурните колебания, които преждат гроздобера, и хармоничен вкус — сух и добре изразен заради чакълестите по своя характер почви, с които се характеризира северният участък, както и заради наличието на глинести тини в южния участък. В резултат на това белите вина, произведени от отглеждано на рохкави терени грозде, са със свеж и плодов аромат и са изключително подходящи за приготвянето на пенливи вина, докато червените, които често са от отглеждано върху глинести терени грозде, притежават структура и трайност, пригодена и за отлежаване.

Категория „Вино“ (1)

Благодарение на тежките глинести терени, предназначени за сортовете червено грозде, които се отглеждат за производството на вина от тази категория, червените вина и вината тип „розе“ със ЗНП „Venezia“ са по-плътни и структурирани и имат наситени цветове, които се запазват през годините. Като аромат може да бъдат по-изразени нотките на конфитюр и на плодове от подлес или пикантните нотки на тютюн или на треви. Като цяло вкусът винаги е наситен, съдържанието на танини е добро и киселинният баланс е оптимален. Що се отнася до белите вина, получени от грозде, отглеждано върху рохкави и богати на груби елементи почви (скелетни), те са свежи и ароматни и на мирис се усещат най-напред плодови нотки и такива на цветя, които впоследствие се обособяват най-често в аромати на ябълка, круша и кайсия, контрастиращи с тези на акация, на полски цветя и на лайка. Структурата им е променлива, но се отличава с чудесна ябълчна киселинност, която се дължи на разликите в температурата през деня и през нощта. Тези характеристики са подчертани при стафидените вина. В този район утвърдената практика предназначено за приготвянето на стафидени вина грозде да се складира в помещение за сушене (fruttaio) е традиция от поколения. Често преди това гроздето се оставя да стафидира на самата лоза. По-специално сортовете *verduzzo trevigiano* и *verduzzo friulano* са особено подходящи за стафидиране и се смесват при различен процент с други сортове с цел да се увеличи ароматната или киселата фракция.

Категория „Качествени пенливи вина“ (5) и „Искрящи вина“ (8)

От сортовете бяло грозде се получават вина с плодови и флорални аромати и те се отглеждат върху рохкави и богати на груби елементи терени (скелетни), които им придават по-силен аромат и свежест заради разликите в температурата през деня и през нощта, характерни за умерен и влажен климат. Поради тази причина те са особено подходящи за производството на пенливи и искрящи вина, практиката за което е така дълбоко вкоренена, че превъзвша този район в един от най-значимите в световен план. Това е очевидно доказателство за огромния потенциал на тази среда.

Пенливите вина със ЗНП „Venezia“, бели и тип „розе“, със или без посочване на сортовете *pinot*, *pinot grigio*, *pinot nero*, *chardonnay* и *traminer*, са с повече или по-малко наситен сламеножълт цвят, понякога със златисти, понякога с меденочервени отблясъци, до розово, когато са винифицирани като бяло от сортове черно грозде; деликатен и плодов аромат; със свеж вкус за вината от брют натюр до полусухи, и мек и ароматен за едносортовото вино *traminer*.

Искрящите вина със ЗНП „Venezia“, бели и тип „розе“, със или без посочване на сортовете *pinot grigio* и *chardonnay*, имат повече или по-малко наситен сламеножълт цвят, понякога меденочервен, понякога повече или по-малко наситенорозов; деликатен и плодов аромат; сухи до полусухи на вкус.

Традиционният метод на производство е този в автоклав.

9. Други основни условия (опаковане, етикетирание, други изисквания)

НЯМА

Връзка към продуктовата спецификация

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14217>