

KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESAFGØRELSE**af 4. juni 2019****om offentliggørelse i *Den Europæiske Unions Tidende* af en ansøgning om ændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 105 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013****(Vigneti delle Dolomiti/Weinberg Dolomiten (BGB))**

(2019/C 197/02)

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007 ⁽¹⁾, særlig artikel 97, stk. 3, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Italien har indgivet en ansøgning om ændring af produktspecifikationen for betegnelsen »Vigneti delle Dolomiti/»Weinberg Dolomiten« i overensstemmelse med artikel 105 i forordning (EU) nr. 1308/2013.
- (2) Kommissionen har behandlet ansøgningen og konkluderet, at betingelserne i artikel 93-96, artikel 97, stk. 1, og artikel 100, 101 og 102 i forordning (EU) nr. 1308/2013 er opfyldt.
- (3) For at give mulighed for at gøre indsigelse i henhold til artikel 98 i forordning (EU) nr. 1308/2013 bør ansøgningen om ændring af produktspecifikationen for betegnelsen »Vigneti delle Dolomiti/»Weinberg Dolomiten« offentliggøres i *Den Europæiske Unions Tidende* —

BESTEMT FØLGENDE:

Eneste artikel

Ansøgningen om ændring af produktspecifikationen for betegnelsen »Vigneti delle Dolomiti/»Weinberg Dolomiten« (BGB), jf. artikel 105 i forordning (EU) nr. 1308/2013, findes i bilaget til denne afgørelse.

I henhold til artikel 98 i forordning (EU) nr. 1308/2013 kan der inden for to måneder fra datoen for offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende* gøres indsigelse mod ændringen af den produktspecifikation, der henvises til i nærværende artikels stk. 1.

Udfærdiget i Bruxelles, den 4. juni 2019.

For Kommissionen

Phil HOGAN

Medlem af Kommissionen

⁽¹⁾ EUT L 347 af 20.12.2013, s. 671.

BILAG

ANMODNING OM ÆNDRING AF PRODUKTSPECIFIKATION

»VIGNETI DELLE DOLOMITI«/»WEINBERG DOLOMITEN«

PGI-IT-A0755-AM02

Anvendelsesdato: 14.4.2015

1. Regler gældende for ændringen

Artikel 105 i forordning (EU) nr. 1308/2013 — væsentlig ændring

2. Beskrivelse af ændringen og begrundelse herfor**2.1. Tilføjelse af nye kategorier af mousserende vine**

Ændringen vedrører tilføjelsen af følgende kategorier af mousserende vine:

- hvid og rosé »mousserende vin«
- hvid og rosé »mousserende kvalitetsvin«
- hvid »aromatisk mousserende kvalitetsvin«.

Begrundelse: I over et århundrede er mange førende mousserende vine blevet produceret i provinsen Trento efter en metode med eftergæring i flasken; senere begyndte man i 1950'erne og 1960'erne at producere et betydeligt antal generiske mousserende vine af én druesort efter metoden med eftergæring i store beholdere (Charmat-processen). I provinsen Trento alene kommer denne produktion i øjeblikket op på 3,5 mio. flasker, hvoraf en betydelig del er berettiget til at benytte den pågældende BGB, fordi den har de nødvendige egenskaber.

Det foreslås gennem denne ændringsanmodning, at ovennævnte segment får et højere beskyttelsesniveau og en tættere forbindelse med oprindelsesområdet ved at inkludere det i produktspecifikationen for »Vigneti delle Dolomiti« BGB, idet det skal være omfattet af de samme regler, som længe har været gældende for stille vine og perlevine.

Et mindre antal virksomheder tegner sig for størstedelen af de mousserende vine, der benytter Charmat-processen. Selv om bedrifternes udbytte er lavt, er det dog stadig mere almindeligt, at de har tredjepartsforetagender til at foretage forarbejdningen på deres vegne på grund af de store investeringsomkostninger, der er nødvendige, hvis bedrifterne skal have de systemer og teknologier, som er påkrævet til at gennemføre denne type produktion. Der er derfor et stigende antal bedrifter, som ønsker at forbedre deres egne vine yderligere ved at forarbejde dem til mousserende vine ved hjælp af eftergæring i autoklaver.

Derfor blev det også foreslået, at forarbejdning til mousserende vin kan ske alle steder i regionerne Veneto og Lombardiet af bedrifter, der kan dokumentere en tradition for fremstilling af »Vigneti delle Dolomiti« BGB-vine og/eller forarbejdning af dem til perlevine over de sidste fem produktionsår.

Ud over at give kunderne en præcis oplysning om produktets geografiske oprindelse, ventes muligheden for at klassificere disse produkter under »Vigneti delle Dolomiti« BGB også at begrunde en forøgelse af produktets værdi med hensyn til dets placering på prislister med en justering af både prisen pr. flaske og som følge heraf værdien af de anvendte druer.

Endvidere vil den udmærkelse, som følger af betegnelsen »Vigneti delle Dolomiti« BGB, gøre det muligt for en lokal produktion at skille sig ud fra den brede vifte af anonyme, generiske mousserende vine eller mousserende vine af én druesort og at undgå den prispolitik, der følger af den udbredte tilstedeværelse af sådanne produkter på markedet.

Denne ændring vedrører artikel 2, 6 og 8 i produktspecifikationen og de følgende dele af enhedsdokumentet: nr. 2.3. Kategori af vinavlsprodukter, 2.4. Beskrivelse af vinene, 2.5.1. Særlige ønologiske fremgangsmåder, og 2.8. Tilknytning til det geografiske område.

2.2. Optagelse af nye sorter i kombinationen af druesorter

Ændringen vedrører optagelsen i kombinationen af druesorter af følgende sorter, som for nylig er indført i de relevante provinser, der er beliggende i produktionsområdet for »Vigneti delle Dolomiti« BGB:

- BRONNER (B)/(Bolzano og Trento)
- CARMENÈRE (N)/(Bolzano)

- DIOLINOIR (N)/(Bolzano)
- HELIOS (B)/(Trento)
- JOHANNITER (B)/(Trento)
- SOLARIS (B)/(Bolzano og Trento)
- TURCA (N)/(Trento).

Disse nye druesorter tilføjes derfor til dem, der allerede er tilladt for de relevante provinser.

Den foreslåede ændring er særdeles væsentlig, da disse artshybrider af *Vitis Vinifera* og andre arter af slægten *Vitis* er naturligt modstandsdygtige over for de vigtigste vinpatogener (vinstokskimmel og vinmeldug) og således ikke kræver kemisk bekæmpelse. Denne særlige egenskab betyder, at de hovedsagelig dyrkes tæt på »følsomme« områder, såsom skoler, bebyggede områder, sportsanlæg, cykelruter osv.

Under hensyntagen til disse miljømæssige kvaliteter, forøgelsen af det areal, der er tilplantet med de pågældende sorter, og de gunstige resultater, som er opnået med vinfremstilling af disse innovative sorter, sigter ændringen mod at give også disse produkter den nødvendige grad af genkendelighed og beskyttelse.

Muligheden for at markedsføre BGB-vine med betegnelserne for de pågældende sorter på etiketterne vil øge deres værdi.

Muligheden for at nævne disse sorter på etiketten sammen med den geografiske betegnelse »Vigneti delle Dolomiti« ville øge værdien af de enkelte produkter. Det bør erindres, at disse sorter undertiden ikke er ret kendt eller værdsat af forbrugerne, fordi det indtil nu ikke har været muligt at nævne dem på de pågældende vines etiketter.

Denne ændring vedrører produktspecifikationens artikel 2 og enhedsdokumentets punkt 2, nr. 2.7. Vigtigste druesorter til vinfremstilling.

2.3. Produktion af vine med betegnelsen for druesorterne »Bianchetta Trevigiana« eller »Pavana« på etiketten

Vintyper med betegnelserne for følgende druesorter på deres etiketter skal tilføjes til kategorierne »Vin« og »Perlevin«.

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

Begrundelse: Den foreslåede ændring gør det muligt at producere vine, der er fremstillet af sorterne »Bianchetta Trevigiana« og »Pavana«, og få anført disse sorter på etiketten i overensstemmelse med de relevante EU-regler.

Dette skyldes, at de pågældende sorter allerede var opført i kombination med de druesorter, som var fastsat i produktspecifikationen for »Vigneti delle Dolomiti« BGB til fremstilling af typerne henholdsvis hvid og rød/rosé. Formålet med denne ændring er derfor, i producenternes interesse, at gøre det muligt at anføre betegnelserne for de pågældende to sorter på etiketterne for de relevante vine.

Specifikt i denne del af enhedsdokumentet er de to ovennævnte druesorter ikke specifikt opført på listen over druesorter, som det er forbudt at anføre på mærkningen.

Denne ændring vedrører produktspecifikationens artikel 2 og enhedsdokumentets punkt 2, nr. 2.9. Yderligere betingelser.

2.4. Undtagelser vedrørende muligheden for forarbejdning af vin til mousserende vin og perlevin i naboregioner

I henhold til produktspecifikationen er det allerede tilladt at gennemføre de normale vinfremstillingsprocesser for stille vine i naboregionerne (i Veneto og Lombardiet), forudsat at de berørte bedrifter kan dokumentere en uafbrudt tradition for fremstilling af »Vigneti delle Dolomiti« BGB-vine i løbet af de sidste fem produktionsår.

Formålet med denne ændring er at tillade forarbejdning af vin til perlevin og mousserende vin i det samme område som det, der har tilladelse til stille vine.

Begrundelse: Muligheden for at forarbejde vin til mousserende vin og perlevin i naboregionerne er begrundet af og i overensstemmelse med det forhold, at normale vinfremstillingsprocesser kan gennemføres i disse regioner (som allerede fastsat i specifikationen). Det skal ikke glemmes, at sådanne processer ikke betragtes som stadier efter vinfremstillingen, men snarere som en integrerende del af vinproduktionen og som sådan kun kan udføres inden for det afgrænsede vinproduktionsområde.

Selv om bedrifterne har et lavt udbytte af perlevine og mousserende vine, er det også stadig mere almindeligt, at de har tredjepartsforetagender til at foretage forarbejdningen på deres vegne på grund af de store investeringsomkostninger, der er nødvendige, hvis bedrifterne skal have de systemer og teknologier, som er påkrævet til at gennemføre en sådan forarbejdning. Det er normal praksis, at lokale erhvervsdrivende anmoder virksomheder i nabo-regionerne Veneto og Lombardiet om at udføre denne forarbejdning, især i tilfælde af lavt udbytte.

Denne ændring vedrører produktspecifikationens artikel 5 og enhedsdokumentets punkt 2, nr. 2.9. Yderligere betingelser.

2.5. Ønologisk fremgangsmåde med blanding af vine og druemost

Afsnittet om den ønologiske fremgangsmåde med blanding af vine og druemost, bl.a. med produkter med oprindelse uden for området (op til højst 15 %), omformuleres, så muligheden udelukkes for, end ikke delvis, at anvende vine fremstillet af andre druesorter end dem, som kan dyrkes i provinserne Trento, Bolzano og Belluno.

Begrundelse: Ændringen har til formål at give de erhvervsdrivende mere præcise oplysninger om mulighederne for at benytte den traditionelle fremgangsmåde med blanding, selv om det er mere restriktivt sammenlignet med den tidligere specifikation. Især sigter den mod at forhindre, at blandingsmetoden ved anvendelse af andre druesorter end dem, der må dyrkes i området, påvirker karakteriseringen og de typiske egenskaber for de pågældende vine negativt.

Denne ændring vedrører produktspecifikationens artikel 5 og enhedsdokumentets punkt 2, nr. 2.5.1. Specifikke ønologiske fremgangsmåder.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse, der skal registreres**

Vigneti delle Dolomiti

Weinberg Dolomiten

2. **Type geografisk betegnelse**

BGB — beskyttet geografisk betegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin
4. Mousserende vin
5. Mousserende kvalitetsvin
6. Aromatisk mousserende kvalitetsvin
8. Perlevin
15. Vin af let tørrede druer
16. Vin af overmodne druer

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

Vigneti delle Dolomiti Bianco, som tilhører kategorierne »Vin« og »Perlevin« med eller uden angivelse af en eller to druesorter

Disse hvidvine af de forskellige typer fremstår i en række farver fra strågul til gyldengul, undertiden med toner af lysegrøn eller kobberfarvet som i tilfældet Pinot Grigio.

Vinens aromaer er typisk raffinerede med frugtagtige noter, som generelt afspejler den vigtigste druesort, der anvendes i vinen, men er også præget af bjergprodukters typiske »personlighed«.

Vinens smag, som kan variere fra tør til sød, er harmonisk, velstruktureret og aromarig og er velafbalanceret med hensyn til alkoholindhold og syre.

I tilfælde af hvid perlevin øger tilstedeværelsen af kulsyre vinens friskhed og livlighed.

Når hvidvine med angivelse af betegnelsen/betegnelserne for en eller to druesorter er overgået til frit forbrug, har de ud over de ovenfor beskrevne kvaliteter de organoleptiske egenskaber, der er karakteristiske for de(n) relevante druesort(er), som vinen er fremstillet af.

Totalt alkoholindhold, minimum (% vol.): 10 %

Sukkerfrit ekstrakt, minimum: 14,0 g/l

Generelle analytiske egenskaber	
Totalt alkoholindhold, maksimum (% vol.)	
Virkeligt alkoholindhold, minimum (% vol.)	
Totalt syreindhold, minimum	3,5 g/l udtrykt i vinsyre
Indhold af flygtig syre, maksimum (milliækvivalenter pr. l)	
Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (mg/l)	

Alle analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Vigneti delle Dolomiti Rosato, som tilhører kategorierne »Vin« og »Perlevin« med eller uden angivelse af en eller to druesorter

Disse rosévine er en gruppe »drikkeklare« produkter, som hovedsagelig fremstilles af druesorterne Schiava, Merlot og Teroldego.

Disse vine har en lyserød farve af varierende intensitet alt efter vinfremstillingsprocessen og varigheden af kontakten med skindet.

Aromaen er fin og delikat med behagelige noter af frugt.

Smagen er frisk og harmonisk med afbalanceret syrlighed og kan variere fra tør til sød.

I tilfælde af perlevin øger tilstedeværelsen af kulsyre vinens friskhed og livlighed.

Når rosévine med angivelse af betegnelsen/betegnelserne for en eller to druesorter er overgået til frit forbrug, har de ud over de ovenfor beskrevne kvaliteter de organoleptiske egenskaber, der er karakteristiske for de(n) relevante druesort(er), som vinen er fremstillet af.

Totalt alkoholindhold, minimum (% vol.): 10 %

Sukkerfrit ekstrakt, minimum: 15,0 g/l

Generelle analytiske egenskaber	
Totalt alkoholindhold, maksimum (% vol.)	
Virkeligt alkoholindhold, minimum (% vol.)	
Totalt syreindhold, minimum	3,5 g/l udtrykt i vinsyre
Indhold af flygtig syre, maksimum (milliækvivalenter pr. l)	
Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (mg/l)	

Alle analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Vigneti delle Dolomiti Rosso, som tilhører kategorierne »Vin« og »Perlevin« med eller uden angivelse af en eller to druesorter

Disse vine har en rubinrød farve af varierende intensitet, undertiden med toner af orange, hvis de er lagret. Deres aroma er vinøs, undertiden flygtig eller frugtagtig; de kan — afhængigt af den anvendte druesort — have frugtagtige aromaer af varierende intensitet, som er veludviklede, hvis vinen er lagret.

Smagen er harmonisk, fyldig, undertiden let bitter og stram og kan variere fra tør til sød.

Rødvinen »Novello« udtrykker aromaer og smage, der er knyttet til den særlige carbonmacerationsteknik, som benyttes til at fremstille vin af druerne, og som øger vinens vinøse profil og druesortens typiske noter.

I tilfælde af perlevin øger tilstedeværelsen af kulsyre vinens livlighed.

Når rødvine med angivelse af betegnelsen/betegnelserne for en eller to druesorter er overgået til frit forbrug, har de ud over de ovenfor beskrevne kvaliteter de organoleptiske egenskaber, der er karakteristiske for de(n) relevante druesort(er), som vinen er fremstillet af.

Totalt alkoholindhold, minimum (% vol.):

— 11 % i tilfælde af typen »Vino Novello«

— 10 % for andre typer

Sukkerfrit ekstrakt, minimum: 18,0 g/l

Generelle analytiske egenskaber

Totalt alkoholindhold, maksimum (% vol.)	
Virkeligt alkoholindhold, minimum (% vol.)	
Totalt syreindhold, minimum	3,5 g/l udtrykt i vinsyre
Indhold af flygtig syre, maksimum (milliækvivalenter pr. l)	
Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (mg/l)	

Alle analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Vigneti delle Dolomiti Bianco, som tilhører kategorierne (15) og (16), herunder med det traditionelle udtryk »Passito« eller »Vino Passito« uden angivelse af druesorten

Disse vine har stor personlighed og karakter. Farven varierer fra gyldengul til ravfarvet.

Aromaen er delikat, fin og karakteristisk med noter af let tørrede druer, undertiden krydret.

Smagen er fyldig, harmonisk, af rosincider og undertiden alkohol. Den kan variere fra tør til sød.

Totalt alkoholindhold, minimum (% vol.): 16 %

Virkeligt alkoholindhold, minimum (% vol.): 9,0 % (vin af let tørrede druer) og 12,0 % (vin af overmodne druer)

Sukkerfrit ekstrakt, minimum: 14,0 g/l

Generelle analytiske egenskaber	
Totalt alkoholindhold, maksimum (% vol.)	
Virkeligt alkoholindhold, minimum (% vol.)	
Totalt syreindhold, minimum	3,5 g/l udtrykt i vinsyre
Indhold af flygtig syre, maksimum (milliækvivalenter pr. l)	
Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (mg/l)	

Alle analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Vigneti delle Dolomiti Rosa, som tilhører kategorierne (15) og (16), herunder med det traditionelle udtryk »Passito« eller »Vino Passito« uden angivelse af druesorten

Disse vine har stor personlighed og karakter. Farven er lyserød af varierende intensitet, undertiden med orange toner.

Aromaen er delikat, fin og karakteristisk med noter af let tørrede druer, undertiden krydret.

Smagen er fyldig, harmonisk, af rosincider og undertiden alkohol. Den kan variere fra tør til sød.

Totalt alkoholindhold, minimum (% vol.): 16 %

Virkeligt alkoholindhold, minimum (% vol.): 9,0 % (vin af let tørrede druer) og 12,0 % (vin af overmodne druer)

Sukkerfrit ekstrakt, minimum: 15,0 g/l

Generelle analytiske egenskaber	
Totalt alkoholindhold, maksimum (% vol.)	
Virkeligt alkoholindhold, minimum (% vol.)	
Totalt syreindhold, minimum	3,5 g/l udtrykt i vinsyre
Indhold af flygtig syre, maksimum (milliækvivalenter pr. l)	
Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (mg/l)	

Alle analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Vigneti delle Dolomiti Rosso, som tilhører kategorierne (15) og (16), herunder med det traditionelle udtryk »Passito« eller »Vino Passito« uden angivelse af druesorten

Disse vine har stor personlighed og karakter. Farven er granatrød af varierende intensitet, undertiden med orange toner.

Aromaen er delikat, fin og karakteristisk med noter af let tørrede druer, undertiden krydret.

Smagen er fyldig, harmonisk, af rosincider og undertiden alkohol. Den kan variere fra tør til sød.

Totalt alkoholindhold, minimum (% vol.): 16 %

Virkeligt alkoholindhold, minimum (% vol.): 9,0 % (vin af let tørrede druer) og 12,0 % (vin af overmodne druer)

Sukkerfrit ekstrakt, minimum: 18,0 g/l

Generelle analytiske egenskaber	
Totalt alkoholindhold, maksimum (% vol.)	
Virkeligt alkoholindhold, minimum (% vol.)	
Totalt syreindhold, minimum	3,5 g/l udtrykt i vinsyre
Indhold af flygtig syre, maksimum (milliækvivalenter pr. l)	
Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (mg/l)	

Alle analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Vigneti delle Dolomiti Bianco, der tilhører kategorierne (4) Mousserende vin, (5) Mousserende kvalitetsvin og (6) Aromatisk mousserende kvalitetsvin med eller uden angivelse af en eller to druesorter

Den mousserende vin er karakteriseret ved et livligt og vedvarende skum og en farve, der varierer fra strågul til gyldengul med toner af lysegrøn. Den er karakteriseret ved sine særlige kvaliteter af raffinement og elegance. Den har en karakteristisk fin og delikat aroma med en note af gær; den aromatiske mousserende kvalitetsvin har druesorten Moscato Giallo's typiske aromaer. Smagen er fin, livlig og typisk for druesorten; med hensyn til sukkerindhold kan smagen variere fra tør til sød, dvs. med betegnelsen fra »brut nature« til »sød«. Når mousserende hvidvine og mousserende kvalitetshvidvine er overgået til frit forbrug, har de — hvis de er forsynet med betegnelsen/betegnelserne for en eller to druesorter — ud over de ovennævnte kvaliteter de organoleptiske egenskaber, der er karakteristiske for de(n) relevante druesort(er), som vinen er fremstillet af. Aromatisk mousserende kvalitetsvin med eller uden angivelse af druesorten skal have de organoleptiske egenskaber, der er karakteristiske for druesorten Moscato Giallo, som vinen fuldt og helt skal være fremstillet af. Totalt alkoholindhold, minimum (% vol.): 11,0 %

Virkeligt alkoholindhold, minimum (% vol.): 10,5 % (mousserende vin og mousserende kvalitetsvin) og 6,0 % (aromatisk mousserende kvalitetsvin)

Totalt syreindhold, minimum: 4,5 g/l udtrykt i vinsyre (mousserende vin og mousserende kvalitetsvin), 5,0 g/l udtrykt i vinsyre (aromatisk mousserende kvalitetsvin)

Sukkerfrit ekstrakt, minimum: 14,0 g/l

Generelle analytiske egenskaber	
Totalt alkoholindhold, maksimum (% vol.)	
Virkeligt alkoholindhold, minimum (% vol.)	
Totalt syreindhold, minimum	4,5 g/l udtrykt i vinsyre
Indhold af flygtig syre, maksimum (milliækvivalenter pr. l)	
Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (mg/l)	

Alle analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Vigneti delle Dolomiti Rosato, der tilhører kategorierne (4) Mousserende vin og (5) Mousserende kvalitetsvin med eller uden angivelse af en eller to druesorter

Den mousserende vin er karakteriseret ved et livligt og vedvarende skum og en lyserød farve af varierende intensitet. Den er karakteriseret ved sine særlige kvaliteter af raffinement og elegance.

Den har en karakteristisk fin og delikat aroma med en note af gær.

Smagen er fin, livlig og typisk for druesorten; med hensyn til sukkerindhold kan smagen variere fra tør til sød, dvs. med betegnelsen fra »brut nature« til »sød«.

Når mousserende vine og mousserende kvalitetsrosévine er overgået til frit forbrug, har de — hvis de er forsynet med betegnelsen/betegnelserne for en eller to druesorter — ud over de ovennævnte kvaliteter, de organoleptiske egenskaber, der er karakteristiske for de(n) relevante druesort(er), som vinen er fremstillet af.

Totalt alkoholindhold, minimum (% vol.): 11 %

Sukkerfrit ekstrakt, minimum: 14,0 g/l

Generelle analytiske egenskaber

Totalt alkoholindhold, maksimum (% vol.)	
Virkeligt alkoholindhold, minimum (% vol.)	10,5
Totalt syreindhold, minimum	4,5 g/l udtrykt i vinsyre
Indhold af flygtig syre, maksimum (milliækvivalenter pr. l)	
Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (mg/l)	

Alle analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

5. **Vinfremstillingsmetoder**

a. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

Den ønologiske fremgangsmåde med blanding af druemost og vine

Relevante restriktioner vedrørende ønologiske fremgangsmåder

Produktspecifikationen tillader blanding af most og vine op til 15 % i overensstemmelse med den relevante EU-lovgivning med druemost og vine, bl.a. fra andre italienske vindyrkningsområder, forudsat at de er fremstillet med ikkearomatiske druesorter klassificeret som »dyrkningsegnede« eller »under observation« i provinserne Belluno, Bolzano og Trento.

Ønologisk fremgangsmåde med forarbejdning til mousserende vin efter metoden med eftergæring i autoklaver

Relevante restriktioner vedrørende ønologiske fremgangsmåder

Forarbejdning til mousserende vin er udelukkende tilladt efter metoden med eftergæring i store beholdere (autoklaver).

b. *Maksimumsudbytter*

Typerne Vigneti delle Dolomiti Bianco, Rosato og Rosso uden angivelse af druesorten

23 000 kg druer pr. hektar

Vigneti delle Dolomiti fremstillet af druesorten Moscato Rosa

12 000 kg druer pr. hektar

Vigneti delle Dolomiti-typer med angivelse af andre tilladte druesorter

19 500 kg druer pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Produktionsområdet for de druer, der bruges til at fremstille Vigneti delle Dolomiti-vine, dækker hele det område, der omfatter de autonome provinser Trento og Bolzano og provinsen Belluno i Veneto-regionen, som alle er en del af EU's vindyrkningszone C I (B).

7. **Vigtigste druesort(er)**

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

Trebbiano Toscano B. — Procanico

Trebbiano Toscano B. — Trebbiano

Trebbiano 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. — Moscatello

Moscato Bianco B. — Moscatello

Moscato Bianco B. — Moscatellone

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. **Tilknytning til de(t) geografiske område(r)**

Vigneti delle Dolomiti, alle kategorier (1, 4, 5, 6, 8, 15 og 16)

Naturgivne faktorer, der har relevans for tilknytningen

Området omfatter Trentino, Alto Adige og provinsen Belluno i Veneto og er beliggende i Dolomitterne, en enestående bjergkæde, der er opført på UNESCO's Verdensarvsliste. Området er hovedsagelig bjergrigt eller bakket, og geologien er varieret, da det omfatter bjerge af forskellig geologisk oprindelse; af disse dækker Dolomitterne det største område.

Klimaet er tempereret mellem semikontinentalt og alpint, hvor de koldeste måneder er vintermånederne, mens de varmeste måneder er juli og august. Den gennemsnitlige nedbør er 1 000 mm/år, og fordelingen af regnvandet er typisk for Middelhavsområdet med mest nedbør om foråret og efteråret. Tilstrækkelig nedbør og en glimrende vandkapacitet på grund af den væsentlige forekomst af bjerge med smeltende sne betyder, at jorden indeholder vand nok. Dolomitternes særlige geografi skaber sammen med et tempereret klima mellem middelhavsklima og alpint klima et unikt miljø i vindyrkningsområdet for »Vigneti delle Dolomiti« BGB og kendetegner de vine, som produceres der.

Jordbundsmæssigt består jorden fortrinsvis af nedbrudt kalksten med et højt stenindhold, hvilket giver en god dræning og luftning. Disse jordarter findes normalt på nedbrudt kalksten i mellem- til højtliggende aflejringskegler. Jordbunden på de lavere dele af skråningerne har et lavere stenindhold. I nogle lavtliggende områder findes der lag af akkumuleret collumium og jord på moræneaflejringer eller flodgrus. Der findes også jordarter af forskellig geologisk oprindelse, f.eks. i dalene Valle di Cembra (porfyrisk), Val d'Isarco (metamorf-krystallinsk) og den centrale Vallagarina (basalt).

Historiske og menneskelige faktorer, der har relevans for tilknytningen:

Vinstokke og vin har altid været en del af områdets kulturarv, som det er påvist af talrige arkæologiske fund og dokumenteret ved historiske beviser over lang tid fra bronzealderen til i dag. I flere århundreder var hele området også en integrerende del af det Østrig-Ungarske Kejserrige, og nogle af kejserrigets administrative og kulturelle kendetegn er også stadig tydeligt bevaret i dag. I de tusind år, hvor vindyrkning og menneskelig historie er gået hånd i hånd, har der udviklet sig uløselige bånd mellem de to, hvilket ikke blot afspejles i lokal kultur og traditionel landbrugs- og vinfremstillingspraksis, men også inden for bredere og mere indirekte kulturområder såsom kunst og gastronomi. Oprettelsen af landbrugsinstituttet San Michele all'Adige i 1874 har haft en afgørende og uudslettelig indvirkning på vindyrkning og -fremstilling og vinkulturen generelt i området og har været en ekstraordinær kilde til læring, viden og uddannelse i sektoren. Moderne vindyrkning står således i stor gæld til uddannelsen i og formidlingen af de nye vindyrkningsteknikker og ønologiske fremgangsmåder, der er udviklet af dette institut sammen med Conegliano-skolen. Vinavlerne i området har også ydet et væsentligt bidrag, idet de har indført driftsforvaltningsprocesser og -metoder, der kombinerer miljømæssig og økonomisk bæredygtighed og nyskabende teknologier til vinfremstilling.

Vigneti delle Dolomiti, kategori: Vin

Oplysninger om produktets særlige kvalitet, der kan tilskrives den geografiske oprindelse og årsagssammenhængen med det geografiske områdes naturgivne og menneskelige karakteristika.

De forskellige typer af hvidvine fremstår i en række farver fra strågul til gyldengul, undertiden med toner af lysegrøn eller kobberfarvet som i tilfældet Pinot Grigio. Vinenes fine aromaer er raffinerede med frugtagtige noter, som generelt afspejler den vigtigste druesort, der er anvendt i vinen, især i tilfælde af de aromatiske eller halvromatiske sorter som Müller Thurgau og Sauvignon. Smagen af vinene, der varierer fra tør til sød, er harmonisk, velstruktureret, frisk og aromarig.

Rosévinene, især de, der er fremstillet af sorterne Schiava, Merlot og Teroldego, har en lyserød farve af varierende intensitet som følge af vinfremstillingsprocessen. Smagen er frisk og harmonisk og varierer fra tør til sød med afbalanceret syrlighed.

Rødvinene har en rubinrød farve af varierende intensitet, undertiden med toner af orange, hvis der er tale om lagrede vine. Deres aroma er vinøs, undertiden flygtig eller frugtagtig; de kan — afhængigt af den anvendte druesort — have frugtagtige aromaer af varierende intensitet og være veludviklede, hvis vinen er lagret. Smagen er harmonisk og velstruktureret og kan variere fra tør til sød.

Rødvinen »Novello« udtrykker de aromaer og smage, som er knyttet til den særlige carbonmacerationsteknik, der benyttes til at fremstille vin af druerne, og som øger vinens vinøse profil og druesortens typiske noter.

Den brede vifte af druesorter, der dyrkes, gør det muligt at udnytte de forskellige jordtypers egnethed bedst. Vinmarker ligger normalt i områder med den gunstigste soleksponering. Der dyrkes primært hvide druesorter i bakkede områder, mens røde druesorter, der dyrkes i dybere jordlag i dalbunden, kan give fyldige og aromarige vine med en eftersmag af garvesyre og veludviklede noter af moden frugt.

Temperaturforskellene mellem dag og nat, som er typiske i dette område, forårsager, især i hvide druer, en betydelig akkumulering af de aromatiske forløberstoffer, som giver vinene deres særlige organoleptiske egenskaber. Markernes forskellige placeringer og højder skaber således en række forskellige betingelser, som gør det muligt at finde frem til det mest hensigtsmæssige sted for de forskellige vine.

»Vigneti delle Dolomiti« BGB-vinenes egenskaber og kvaliteter skyldes også menneskelige faktorer, især vinproducenternes professionalisme. En bedrifts vinareal er beskedent på omkring 1,3 ha. Topografien betyder også, at der skal lægges et højt antal arbejdstimer (over 600) i at dyrke 1 ha vinmark. Det meste af denne tid bruges på arbejde med det formål at optimere planternes vækst og modning af druerne, stimulering af den naturlige modstandsdygtighed mod patogener og nedbringelse af anvendelsen af plantesundhedsforanstaltninger. I denne forbindelse skal det bemærkes, at næsten hele vinarealet dyrkes efter principperne for integreret, og stadigt mere økologisk, skadedyrsbekæmpelse. Druerne plukkes udelukkende ved håndkraft.

Samspelet mellem naturgivne faktorer (klima, jordbundsforhold og topografi), den erfaring, lokale erhvervsdrivende har opbygget, og moderne dyrknings- og vinfremstillingsteknikker gør det muligt at producere kvalitetsvine, hvis egenskaber og ry er knyttet til både produktionsområdet og de druesorter, vinene fremstilles af.

Vigneti delle Dolomiti, kategorier (4) Mousserende vin, (5) Mousserende kvalitetsvin, (6) Aromatisk mousserende kvalitetsvin, (8) Perlevin

Oplysninger om produkters særlige kvalitet, der kan tilskrives den geografiske oprindelse og årsagssammenhængen med det geografiske områdes naturgivne og menneskelige karakteristika.

Mousserende vin, som kan bryste sig af en århundredgammel tradition, anses for at være kronjuvelen i den lokale vinfremstilling. Den særlige omhu, der udvises i dyrkningsperioden og ved høst af druerne og fremstilling af basisvinen samt i den efterfølgende eftergæringsperiode, får den mousserende vin til at skille sig ud ved sine særligt raffinerede og elegante egenskaber.

Kvaliteten af de mousserende vine er karakteriseret ved tilgængeligheden af råvarer fra bjergrige vindyrkningsområder, hvor druer og vine har kvalitetsegenskaber, som er ideelle til fremstilling af denne type vin. Disse egenskaber består navnlig i, at druerne bevarer en god balance mellem sukker- og syreindhold, hvilket understøttes af temperaturforskellen mellem dag og nat, der bliver gradvist mere markant, alt som vinmarkerne kommer længere op i højden.

Endvidere afhænger karakteriseringen af produktet af den begrænsede række af druesorter, der kan bruges til at fremstille mousserende vine.

For så vidt angår »aromatisk mousserende kvalitetsvin« skyldes årsagssammenhængen også udvælgelsen af den druesort, dvs. den oprindelige »Moscato Giallo«-sort, der dyrkes i området, og hvis fine aromaer øges gennem en modningsproces, som ikke er for intens, og understøttes af det subalpine klima.

Den mousserende vin er karakteriseret ved et livligt og vedvarende skum og en farve, der varierer fra strågul til gyldengul med toner af lysegrøn. Den har en karakteristisk og fin aroma med en note af gær. Smagen er fin, livlig og typisk for druesorten.

Den mousserende rosévin, som primært fremstilles af druesorten Pinot Nero, er karakteriseret ved et livligt og vedvarende skum og en lyserød farve af varierende intensitet. Den har en karakteristisk og fin aroma med en note af gær. Smagen er fin, livlig og karakteristisk.

Med hensyn til sukkerindhold varierer smagen af den mousserende vin, hvad enten den er hvid eller rosé, fra tør til sød, dvs. med betegnelsen fra »brut nature« til »sød«.

Perlevine, hvad enten det er hvide, rosé eller røde, er karakteriseret ved deres friskhed og livlighed, som hænger sammen med den moderate udstømning af kuldioxid.

Endvidere har den grad af specialisering, som nogle bedrifter har opnået i fremstillingen af perlevine, gjort det muligt at raffinere vinfremstillingsteknikker og teknologiske aspekter i forbindelse med eftergæring i store beholdere (autoklaver), som bidrager til at øge kvalitetsstandarderne for perlevin.

Specialiseringen af produktionsprocessen har faktisk gjort det muligt at finde frem til de sortstyper, der er bedst egnede til forarbejdning til perlevin, og at foretage eftergæring ved hjælp af det mest avancerede teknologiske udstyr. Disse faktorer har bidraget til at højne kvaliteten af slutproduktet.

De mange forskellige miljøer med hensyn til jordbund og klima gør det muligt at sikre den bedste udnyttelse af potentialet af de sorter, der er egnede til at blive forarbejdede til mousserende vin. Vinmarker ligger normalt i områder med den gunstigste soleksponering. Temperaturforskellene mellem dag og nat, som er typiske i dette område, forårsager, især i hvide druer, en betydelig akkumulering af de aromatiske forløberstoffer, som giver vinene deres særlige organoleptiske egenskaber. Markernes forskellige placeringer og højder skaber således en række forskellige betingelser, som gør det muligt at finde frem til det mest hensigtsmæssige sted til de forskellige vinsorter.

»Vigneti delle Dolomiti« BGB-vinens egenskaber og kvaliteter skyldes også menneskelige faktorer, især vinproducenternes professionalisme. En bedrifts vinareal er beskedent på omkring 1,3 ha. Topografien betyder også, at der skal lægges et højt antal arbejdstimer (over 600) i at dyrke 1 ha vinmark. Det meste af denne tid bruges på arbejde med det formål at optimere planternes vækst og modning af druerne, stimulering af den naturlige modstandsdygtighed mod patogener og nedbringelse af anvendelsen af plantesundhedsforanstaltninger. I denne forbindelse skal det bemærkes, at næsten hele vinarealet dyrkes efter principperne for integreret, og stadig mere økologisk, skadedyrsbekæmpelse. Druerne plukkes udelukkende ved håndkraft.

Samsillet mellem naturgivne faktorer (druesort, klima, jordbund), den erfaring, lokale erhvervsdrivende har opbygget, og moderne dyrknings- og vinfremstillingsteknikker gør det muligt at producere kvalitetsvine, hvis egenskaber og ry er knyttet til både produktionsområdet og de druesorter, vinene fremstilles af.

Vigneti delle Dolomiti, kategorier 15 — Vin af delvis tørrede druer og 16 — Vin af overmodne druer

Oplysninger om produktets særlige kvalitet, der kan tilskrives den geografiske oprindelse og årsagssammenhængen med det geografiske områdes naturgivne og menneskelige karakteristika. Farven varierer fra gyldengul til ravfarvet for hvidvine til lyserød og rubinrød afhængigt af den anvendte sort. Aromaen er delikat og karakteristisk med noter af delvis tørrede druer, undertiden krydret, og af honning og moden frugt. Smagen er fyldig, harmonisk, af rosincider og kan variere fra tør til sød, om end typer med et højere sukkerindhold er udbredt.

Skønt produktionen af »Passito«-vine vedrører alle sorter til en vis grad, er både hvide og røde druesorter, der anvendes oftest, aromatiske druesorter (Moscato Giallo, Moscato Rosa, Traminer Aromatico) og halvaromatiske sorter (Goldtraminer, Nosiola, Riesling Renano, Sauvignon, osv.).

Tørring finder sted på planten (vin af overmodne druer) eller på tørreområder (vin af delvis tørrede druer). Længden af overmodnings- eller tørringsperioden varierer og afhænger af intensiteten af de egenskaber, vinproducenten ønsker at give slutproduktet ved hjælp af denne teknik.

Vinproducenten finder frem til de druer, der skal bruges til at fremstille »Passito«-vine, på grundlag af drueklases specifikke fysiske og kvalitetsmæssige egenskaber.

Druer med en løst pakket struktur, dvs. med masser af plads mellem druerne, er særdeles velegnede til at blive tørret, og de udvælges på vinmarken på høsttidspunktet.

Tørring begunstiges af den markante temperaturvariation mellem dag og nat, som er særdeles bemærkelsesværdig i sensommeren og om efteråret, og af nordenvinden i regionen, der kommer ind over Alperne.

Desuden blæser den mildere »Òra del Garda«-vind hver dag fra Gardasøen hen over en stor del af produktionsområdet og bidrager betydeligt til at skabe de optimale betingelser for tørring af druer, dvs. en næsten kontinuerlig, naturlig ventilation med fugtniveauer, der forhindrer druerne i at tørre for hurtigt.

Selv om »Passito«-vine overalt produceres i små mængder, produceres de af næsten alle tapperier og er ofte en virksomheds »flagskibsprodukt«.

Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets egenskaber skyldes hovedsagelig tre faktorer:

- tilgængeligheden af sorter (som anført ovenfor), hvis druer er særdeles velegnede til at gennemgå den tørringsproces, der er nødvendig for at fremstille denne type vin
- temperaturvariationer og periodiske lokale briser (»Òra del Garda«), som begunstiger konserveringen af druerne i tørringsfasen enten på planten eller i tørringsområder
- en gammel tradition for produktion af »Passito«-vine, som stadig udføres ved hjælp af teknikker, der er gået i arv i århundreder.

De mange forskellige miljøer med hensyn til jordbund og klima gør det muligt at sikre den bedste udnyttelse af potentialet for de sorter, hvis druer er bedst egnede til at gennemgå tørringsprocessen. Vinmarker ligger normalt i områder med den gunstigste soleksponering. Temperaturforskellene mellem dag og nat, som er typiske i dette område, forårsager, især i hvide druer, en betydelig akkumulering af de aromatiske forløberstoffer, som giver vinene deres særlige organoleptiske egenskaber. Markernes forskellige placeringer og højder skaber således en række forskellige betingelser, som gør det muligt at finde frem til det mest hensigtsmæssige sted til de forskellige vinsorter.

»Vigneti delle Dolomiti« BGB-vinens egenskaber og kvaliteter skyldes også menneskelige faktorer, især vinproducenternes professionalisme. En bedrifts vinareal er beskedent på omkring 1,3 ha. Topografien betyder også, at der skal lægges et højt antal arbejdstimer (over 600) i at dyrke 1 ha vinmark. Det meste af denne tid bruges på arbejde med det formål at optimere planternes vækst og modning af druerne, stimulering af den naturlige modstandsdygtighed mod patogener og nedbringelse af anvendelsen af plantesundhedsforanstaltninger. I denne forbindelse skal det bemærkes, at næsten hele vinarealet dyrkes efter principperne for integreret, og stadigt mere økologisk, skadedyrsbekæmpelse. Druerne plukkes udelukkende ved håndkraft.

Samspillet mellem naturgivne faktorer (druesort, klima, jordbund), den erfaring, lokale erhvervsdrivende har opbygget, og moderne dyrknings- og vinfremstillingsteknikker gør det muligt at producere kvalitetsvine, hvis egenskaber og ry er knyttet til både produktionsområdet og de druesorter, vinene fremstilles af.

9. Vigtige yderligere betingelser

Undtagelser vedrørende området for vinfremstilling og forarbejdning til perlevin og mousserende vin

Retlig ramme: EU-lovgivningen

Type yderligere betingelse: Undtagelse for produktion i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Ifølge den gældende EU-lovgivning kan vinfremstilling og forarbejdning til perlevin og mousserende vin også udføres i naboregionerne Veneto og Lombardiet, forudsat at de berørte bedrifter kan påvise en uafbrudt tradition for fremstilling af »Vigneti delle Dolomiti« BGB-vine i løbet af de sidste fem produktionsår.

Muligheden for at forarbejde vin til mousserende vin og perlevin i naboregionerne er begrundet af og i overensstemmelse med det forhold, at der kan gennemføres normale vinfremstillingsprocesser i disse regioner. Disse processer betragtes ikke som stadier efter vinfremstillingen, men snarere som en integrerende del af vinproduktionen og kan som sådan kun udføres inden for det afgrænsede vinproduktionsområde.

Denne undtagelse er baseret på en dybt forankret tradition, der gør det muligt for de berørte producenter også at benytte forarbejdningsvirksomheder, som er beliggende i de førnævnte forvaltningsenheder, der grænser op til produktionsområdet.

Angivelse af druesortens navn på etiketten

Retlig ramme: EU-lovgivningen

Type yderligere betingelse: Supplerende mærkningskrav

Beskrivelse af betingelsen:

På vinetiketterne i kategorierne »Vin« og »Perlevin« med »Vigneti delle Dolomiti« BGB kan der stå betegnelsen på en eller to druesorter, som vinene er fremstillet af.

I overensstemmelse med den gældende EU-lovgivning er det imidlertid forbudt at anvende betegnelsen på druesorten eller -sorterne på mærkningen og præsentationen i følgende tilfælde:

- a) for vinkategorierne »Vin af delvis tørrede druer« og »Vin af overmodne druer«, herunder dem, der er beskrevet som »Vino Passito« eller »Passito«
- b) for kategorierne »Vin« og »Perlevin«, begrænset til følgende sorter: — for vine fra provinsen Bolzano: Lagrein, Riesling Italic, Riesling Renano, Traminer Aromatico, Veltliner — for vine fra provinsen Trento: Lagrein, Marzemino, Meunier, Negrara, Riesling Italic, Riesling Renano, Traminer Aromatico, Trebbiano Toscano, Veltliner.

Yderligere kan der for kategorierne »Mousserende vin« og »Mousserende kvalitetsvin« nævnes en eller to sorter på etiketten, begrænset til følgende: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero og Müller Thurgau, og for kategorien »Aromatisk mousserende kvalitetsvin« kan der alene benyttes betegnelsen på sorten »Moscato Giallo« på etiketten.

Link til produktspecifikationen

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