

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una comunicación de la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) n.º 2019/33 de la Comisión

(2019/C 378/09)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) n.º 2019/33 de la Comisión ⁽¹⁾.

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Venezia»

Números de referencia: PDO-IT-A0517-AM02**Fecha de la comunicación: 17.7.2019**

DESCRIPCIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Nuevos tipos de vino, incluidos los que cuentan con indicación de la variedad de uva**

Descripción y motivos

Descripción:

- a) En el ámbito de las categorías de vino previstas en el documento único, se especifican los siguientes nuevos tipos de vino:
- versión reserva para tinto, Merlot y Cabernet Sauvignon;
 - Carmenère; Malbec, Cabernet y Refosco dal peduncolo rosso, incluido el vino reserva;
 - Pinot noir, incluido el espumoso;
 - Pinot, incluidos el espumoso y el de aguja;
 - Pinot rosado o «rosè», incluidos el espumoso y el de aguja;
 - Chardonnay espumoso y de aguja, incluido el vino con la especificación bivarietal con Glera, Verduzzo, Tai, Pinot blanc y Pinot noir (vinificado en blanco);
 - Manzoni blanco;
 - Verduzzo, incluido el «passito»;
 - Sauvignon;
 - Pinot blanc;
 - Traminer, incluido el espumoso;
 - Pinot gris, en las versiones rosado, espumoso y de aguja;
 - Tai;
 - rosado espumoso y rosado de aguja;
 - Blanco «passito» (cat. Vino).
- b) Se ha incluido el párrafo segundo relativo a la previsión de la producción de vinos con la especificación de dos variedades de uva con bayas de color análogo.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Motivos:

- a) El área de producción de la DOP «Venezia» se dedica en gran medida al cultivo de la vid, con presencia de un amplio abanico de variedades de uva, muchas de las cuales cuentan con una larga tradición de producción. Los vinos resultantes se producen también en las versiones reserva, «passito», espumoso, de aguja y rosado, teniendo en cuenta las características de las variedades de uva más idóneas a su producción. Los nuevos tipos de vino con indicación de la variedad de uva vienen precedidos de una larga experimentación, dirigida a valorizar las variedades de uva que ya están presentes en el territorio y susceptibles de ser utilizadas en la base ampelográfica de otros vinos (blancos, tintos y rosados) de la DOC en cuestión y de las IGP del mismo territorio. Por tanto, con esta modificación, se desea brindar la posibilidad a los productores de reivindicar sus propias/os uvas/vinos, presentes desde hace tiempo en el territorio de la DOP, y que han demostrado durante varias décadas de cultivo todo su valor gracias a la preparación profesional de los productores, al vínculo cultural con estos vinos y a la calidad del vino que producen. Por consiguiente, la producción de los vinos de la DOP «Venezia» incluye nuevos tipos de vino dentro de las categorías ya presentes en el pliego de condiciones, lo que permitirá además proponer una gama de productos más amplia y que responda en mayor medida a la demanda del mercado.

En particular, las variedades de uva presentes en la zona son las siguientes: Carmenère, Malbech, Refosco dal peduncolo rosso, Manzoni blanco, Sauvignon, Verduzzo trevigiano y Verduzzo friulano, y Tai. Asimismo, el cultivo del Pinot blanc está muy difundido en la zona y resulta la variedad idónea para la producción de vinos de calidad, dado su equilibrio entre el contenido de azúcar y la acidez, así como en la fracción del ácido málico.

El Pinot noir expresa un buen nivel de azúcar, acompañado de niveles de acidez que hacen que sea adecuado para la producción de vinos espumosos, y presenta una buena estructura tartárica. El Traminer confirma niveles de azúcar elevados contrarrestados por la buena acidez, incluso en el ácido málico. En el análisis organoléptico se observa una intensidad aromática con toques de fruta tropical y rosa, así como persistencia y estructura. Todos los vinos de la DOP presentan equilibrio y elegancia en los diferentes productos (tranquilos, espumosos, de aguja y «passiti»).

- b) Se prevé también la utilización de las variedades de uva, ya previstas para los tipos monovarietales a tenor del párrafo primero, en el ensamblaje entre ellas para la producción de los tipos bivarrietales. Ello permite a los productores, que ensamblan hábilmente las uvas presentes en sus viñedos como dicta la tradición, aprovechar de la mejor manera posible esta oportunidad, valorizando, al mismo tiempo, la producción con la especificación de las variedades de uva utilizadas en la etiqueta y facilitando además información clara al consumidor.

La presente modificación normal concierne a los artículos 1, 2, 4, 5, 6 y 9 del pliego de condiciones y las secciones 1.4, 1.5, 1.7, 1.8 y 1.10 del documento único.

2. Base ampelográfica: introducción de nuevos tipos en la base ampelográfica, incluida la indicación de la variedad de uva

Descripción y motivos

Descripción: quedan introducidos los nuevos tipos y la correspondiente base ampelográfica.

- Carmenère, Cabernet (de Cabernet Sauvignon, Cabernet franc o Carmenère), Malbech, Refosco dal peduncolo rosso, Pinot noir, Pinot (de Pinot noir, Pinot blanc o Pinot gris), Manzoni blanco, Sauvignon, Verduzzo (de Verduzzo trevigiano o Verduzzo friulano), Pinot blanc, Tai de Tocai friulano y Traminer.
- Previsto para estas variedades el uso del 15 % de las variedades de uva de color análogo adecuadas para el cultivo en la provincia de Treviso y Venecia, con la introducción de las variedades aromáticas y excluidos los moscateles.

Motivos:

- Queda actualizado el artículo que hace referencia a la introducción de la base ampelográfica de los nuevos varietales.

- La introducción, en la composición de los vinos, de hasta un máximo del 15 %, incluidas las variedades de uva aromáticas, excluidas las variedades de la familia de los moscateles; dicha exclusión se justifica por el hecho de que estas últimas variedades de uva aromáticas dan un toque demasiado fuerte, mientras que se prefiere utilizar variedades no excesivamente aromáticas, como Glera, que está muy difundida en el territorio de la denominación y logra mejorar con notas frescas y perfumadas los vinos blancos que se elaboran y que consumen generalmente los jóvenes.

La presente modificación normal concierne al artículo 2 del pliego de condiciones de producción.

3. Base ampelográfica: introducción de nuevos tipos en la base ampelográfica

Descripción y motivos

Descripción: introducción de tipos con indicación de la variedad de uva Pinot, incluido el vino de aguja y el espumoso de variedades Pinot gris, Pinot blanc, Pinot noir (vinificado en blanco), solos o combinados.

Motivos: se ha querido valorizar la producción de vinos procedentes de uvas de las variedades arriba indicadas en el ámbito de la DOP «Venezia» en las diferentes categorías de vino, vino espumoso de calidad y vino de aguja, que ya están previstas en el pliego de condiciones y en el documento único. La producción de los nuevos tipos viene precedida de una larga experimentación dirigida a valorizar las variedades de uva ya presentes y que son adecuadas para su cultivo en el territorio de la denominación.

La presente modificación normal concierne al artículo 2, párrafo segundo del pliego de condiciones de producción.

Descripción: queda introducida la base ampelográfica par «Venezia» Pinot rosado o Rosè (incluida la versión espumoso y de aguja) con la siguiente composición ampelográfica: Pinot gris, Pinot blanc, en un mínimo del 50 %, Pinot noir de un 5 % a un máximo del 50 %.

Motivos: se pretende valorizar la producción de estos tipos y sus variedades de uva utilizadas a partir de una cuidadosa experimentación, análisis de los vinos producidos y comprobación del nivel cualitativo alcanzado.

La presente modificación normal concierne al artículo 2, párrafo tercero del pliego de condiciones de producción.

Descripción: «Venezia» Cabernet debe obtenerse de las uvas que producen los viñedos con los que cuenta la bodega, con la siguiente composición ampelográfica: Cabernet Sauvignon, Cabernet franc y Carmenère, solas o combinadas.

Motivos: en la zona de producción existen aún cepas viejas con hileras de vides de las variedades Cabernet Sauvignon, Cabernet franc y Carmenère, que componen viñedos enteros; asimismo, es habitual encontrar en el territorio y en el mercado vinos obtenidos a partir del hábil ensamblaje de uvas Cabernet, teniendo en cuenta cada año las variaciones estacionales y cualitativas de la producción de dichas uvas.

La presente modificación normal concierne al artículo 2, párrafo 4 del pliego de condiciones de producción.

Descripción: reducción del porcentaje mínimo del 70 % al 50 % de Raboso Piave o veronese para la composición del «Venezia» rosado o rosè, incluidos los vinos espumosos y de aguja, y el uso del 15 % de todas las variedades de uva de color análogo que son adecuadas para el cultivo en las provincias de Treviso y Venecia, excluidos los moscateles.

Motivos: Raboso es una variedad de uva muy austera, con gran acidez y tanicidad. Por tanto, se considera oportuno reducir la fracción de Raboso e introducir en la composición de los vinos otras variedades hasta un máximo del 15 %, excluidas las variedades que pertenecen a la familia de los moscateles, dado que esta última podría aportar un toque excesivo y hacer que el vino resulte menos equilibrado y armónico.

La presente modificación normal concierne al artículo 2, párrafo 5 del pliego de condiciones de producción.

Descripción: para la composición del «Venezia rosso», se elimina la mención «no aromáticos» y se prevé la utilización de las variedades aromáticas, excluidos los moscateles.

Motivos: los pequeños productores, en particular los de las antiguas generaciones, cuentan aún con diferentes variedades de uva en sus viñedos, incluidas las aromáticas, por lo que será posible utilizar dichas variedades de uva a fin de lograr una mayor caracterización de los vinos producidos, si bien manteniendo características de equilibrio y calidad, gracias a la experiencia y las capacidades de los propios productores.

La presente modificación normal concierne al artículo 2, párrafo 6 del pliego de condiciones de producción.

Descripción: introducción del «Venezia» blanco y «passito» (cat. Vino). Estos vinos deben obtenerse de las uvas que producen los viñedos con los que cuenta la bodega, con la siguiente composición ampelográfica: Tocai friulano, Verduzzo friulano, Verduzzo trevigiano o Glera, en un mínimo del 50 %. Para la producción de dicho vino, se pueden incluir, hasta un máximo del 50 %, las uvas de otras cepas de color análogo o del Pinot noir (vinificado en blanco), que son adecuadas para el cultivo en las provincias de Treviso y Venecia, excluidos los moscateles.

Motivos: en la composición del blanco, el «passito», el blanco de aguja y el blanco espumoso, se especifica la utilización del Pinot noir vinificado en blanco entre las complementarias, y se prevé el uso de todas las variedades de uva blanca, incluidas las aromáticas y excluidos únicamente los moscateles, que aportarían un toque excesivo a estos tipos, dado preferencia a las cepas con aromas más suaves.

La presente modificación normal concierne al artículo 2, párrafo 1 del pliego de condiciones de producción.

4. Zona de vinificación

Descripción y motivos

Descripción: quedan introducidas también las operaciones de pasificación y de envejecimiento en el ámbito de la zona de vinificación actual (territorio administrativo de la Región de Véneto y en el territorio administrativo de las provincias de Údine y Pordenone).

Motivos: no se modifica la zona de vinificación, sino que se especifica coherentemente con la previsión de la producción de los nuevos tipos «passito» y reserva, que también las operaciones de pasificación y envejecimiento deben efectuarse en el ámbito del territorio según su delimitación en el pliego de condiciones actual, de conformidad con la normativa vigente.

La presente modificación normal concierne al artículo 5 del pliego de condiciones y no comporta modificaciones al documento único.

5. Normas de cultivo

Descripción y motivos

Apartado 1, párrafo tercero-Descripción: para las variedades Raboso piave y Raboso veronese, se prevé un mínimo de cepas por hectárea de 1 500 respecto a las 2 500 cepas por hectárea previstas para las demás variedades de la DOP.

Motivos: las variedades Raboso Piave y Raboso veronese son extremadamente vigorosas y necesitan dar rienda suelta a su exuberancia vegetal, de manera que puedan reducir la emboscadura de la vegetación y, por tanto, los marcos de plantación no demasiado densos permiten un equilibrio vegetal y productivo óptimo, así como un resultado cualitativo mejor, dado que no perjudica la expresión productiva y ácida plena de esta variedad de uva.

La presente modificación normal concierne al artículo 4, apartado 1, párrafo tercero del pliego de condiciones y no comporta modificaciones al documento único.

Descripción: queda eliminado el plazo del período transitorio máximo de 10 años relativo a la idoneidad de la producción de los vinos de la denominación para los viñedos plantados y cultivados en «Bellussi antes de la aprobación del pliego de condiciones de reconocimiento de la DOP 'Venezia' (con DM de 22 de diciembre de 2010, publicado en la Gazzetta Ufficiale 4 – 07.01.2011 (S. O. n. 6))».

Motivos: se pretende salvaguardar la forma de cultivo en Bellussi, considerada un verdadero monumento a la vitivinicultura local, por ser tradicional y típica de la zona, y posee un valor paisajístico e histórico especial. Por consiguiente, se desea impedir, al final de dicho período transitorio, el desmantelamiento de estos sistemas de cultivo, permitiendo su uso hasta la sustitución natural con el paso del tiempo, ya que se ha observado que estas cepas viejas poseen, con los años, un nivel productivo y cualitativo constante.

La presente modificación normal concierne al artículo 4, apartado 2, párrafo tercero del pliego de condiciones y no comporta modificaciones al documento único.

6. Rendimientos máximos y grados alcohólicos volumétricos naturales mínimos

Descripción y motivos

Descripción: se introducen los rendimientos por hectárea y los grados alcohólicos de los nuevos tipos, con arreglo al artículo 1 del pliego de condiciones (Carmenère, Malbec, Refosco dal p.d.r., Pinot noir, incluido el vino espumoso, Chardonnay de uva blanca, incluidas las uvas para la producción de vinos de aguja y espumosos, el Manzoni blanco, Sauvignon, Verduzzo trevigiano y friulano, Pinot blanc, Tocai friulano, Traminer, incluido el espumoso, Pinot gris espumoso y de aguja, el blanco y el Raboso piave/veronese).

Motivos: se han introducido los correspondientes rendimientos de uva por hectárea, que se alinean a los niveles de los tipos ya existentes: 15 t/ha para las uvas de los vinos blancos, 16 t/ha para los tintos e 17 t/ha para las uvas destinadas a los espumosos y los de aguja. Dichos rendimientos/hectárea y los grados alcohólicos naturales de las uvas derivan de los datos de la experimentación efectuada en el tiempo y se refieren a los niveles de producción que se obtienen gracias a viñedos cultivados en terrenos fértiles y con óptima disponibilidad hídrica, así como a parámetros de calidad de las uvas y de los vinos producidos.

La presente modificación normal concierne al artículo 4 del pliego de condiciones y la sección del Documento único-punto 1.5.2.

7. Grado alcohólico volumétrico natural mínimo para uvas destinadas a la producción de los tipos con mención «reserva»

Descripción y motivos

Descripción: las uvas destinadas a la producción de vinos que pretenden utilizar la mención «reserva» (tinto, Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet, Malbec, Refosco dal peduncolo rosso) deben garantizar un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 1,00 % más respecto a la versión básica correspondiente.

Motivos: el grado alcohólico volumétrico natural mínimo de las uvas superior al 1,00 % vol. respecto al tipo de base correspondiente hace que las uvas sean idóneas para la producción de vinos que se desea destinar al envejecimiento y, al mismo tiempo, garantiza el nivel de calidad.

La presente modificación normal concierne al artículo 4 del pliego de condiciones y no comporta modificaciones al documento único.

8. Normas de vinificación

Descripción y motivos

Descripción: comercialización no antes de 24 meses a partir del 1 de noviembre de la añada de producción para los vinos designados en el tipo «reserva».

Motivos: la maduración anticipada de la uva y las técnicas de vinificación y preparación cada vez más eficientes permiten vinos listos en plazos más rápidos. Asimismo, se desea garantizar una crianza adecuada para la mención «reserva» de al menos dos años, a tenor de lo dispuesto por la normativa vigente. La tradición en la preparación de estos vinos no requiere crianzas largas en bodega, por lo que consideramos idóneo un período de crianza de al menos dos años a partir del 1 de noviembre del año de producción.

Descripción: comercialización no antes de 12 meses a partir del 1 de noviembre de la añada de producción para los vinos incluidos en el tipo «passito».

Motivos: para la producción del tipo «Vino blanco passito» y «Verduzzo passito», se ha observado durante la experimentación que un año de crianza permite a dichos vinos alcanzar un nivel de calidad óptimo y mantener el carácter fresco de estos vinos que tanto aprecian los consumidores; además, se ha considerado adecuado establecer la fecha del 1 de noviembre del año de producción como el inicio del año de crianza.

La presente modificación normal concierne al artículo 5 del pliego de condiciones y no comporta modificaciones al documento único.

9. Prácticas vitivinícolas

Descripción y motivos

Descripción: utilización de mostos y vinos, incluidos los de añadas diferentes, para el corte de los vinos pertenecientes a la misma denominación en el límite máximo del 15 %. «Se consiente la adición de mostos o vinos, incluidos de añadas diferentes pertenecientes a la misma denominación «Venezia» en el límite máximo del 15 % con la condición de que el viñedo del que proceden las uvas empleadas en la vinificación se cultive en pureza varietal o, en cualquier caso, que la presencia de las uvas de las variedades complementarias, a tenor de lo dispuesto en el artículo 2, párrafo primero, además de las consentidas para dicha práctica, no superen, en total, dicho porcentaje».

Motivos: se especifica positivamente la posibilidad de efectuar la práctica en cuestión a fin de mejorar dichos parámetros cualitativos, como la acidez, la estructura, el color de las fracciones aromáticas de los vinos, de conformidad con las normativas vigentes en materia de vinos DOP e IGP.

Modificación normal del pliego de condiciones, artículo 5, párrafo quinto, y del documento único, punto 1.5 Prácticas de vinificación. -1.5.1 Prácticas enológicas específicas

Descripción: el rendimiento máximo de la uva en vino para los tipos «passito» y para los vinos «passito» destinados a la preparación de los tipos con mención reserva no debe superar el 50 %.

Motivos: para las uvas destinadas a la producción de los vinos en las versiones «passito» y vinos «passito» destinados (en el límite máximo del 30 %) a la producción de vinos reserva, el rendimiento no debe ser superior al 50 %, ya que este porcentaje garantiza que los vinos producidos tengan más estructura y complejidad, gracias a la concentración de los componentes de las uvas en términos de azúcares, estratos y acidez.

Modificación normal del artículo 5 del pliego de condiciones y del punto 1.5 Prácticas de vinificación del documento único. -1.5.1 Prácticas enológicas específicas

Descripción: los vinos espumosos y de aguja, con arreglo al artículo 1, deben ser producidos exclusivamente con el método de la segunda fermentación en autoclave.

Motivos: en la zona de referencia está consolidada la tradición de elaborar los vinos con la segunda fermentación en autoclave, método Martinotti, ya que dicho método de elaboración permite mantener en mayor medida los aromas característicos de las variedades utilizadas. Con esta precisión, además, se proporciona una información unívoca y clara al consumidor sobre el método de producción de los vinos de la DOP «Venezia».

Modificación normal del artículo 5, párrafo séptimo del pliego de condiciones.

Descripción: utilización de uvas sometidas a pasificación en un límite máximo del 30 % en la preparación de los vinos del tipo reserva.

Motivos: esta práctica permite aportar una mejora neta a los vinos, la usan mucho los productores locales que desean producir vinos de alta calidad. El límite indicado del 30 % se considera adecuado para garantizar un nivel de calidad mayor sin que desestablezca el carácter de los vinos reserva con excesivos toques de azúcar, y otorga características como el cuerpo y la armonía.

Modificación normal del artículo 5, párrafo octavo del pliego de condiciones.

Descripción: la pasificación de las uvas debe tener lugar en entornos adecuados y puede realizarse con la ayuda de sistemas de aire acondicionado siempre que funcionen a temperaturas análogas a las que se dan durante los procesos tradicionales de pasificación.

Motivos: con esta letra se especifica que la pasificación de las uvas puede llevarse a cabo en establecimientos adecuados donde se puede mantener bajo control tanto el producto como el entorno mediante instalaciones técnicas que garanticen las condiciones correctas para obtener una pasificación gradual y homogénea que limite también el uso de productos químicos para conservar las uvas.

Modificación normal del artículo 5, párrafo noveno del pliego de condiciones.

Descripción: las uvas puestas a pasificar no pueden ser vinificadas antes del 15 de noviembre. La región de Véneto, bajo petición documentada del Consorzio puede autorizar adelantar el comienzo de dichas operaciones. Las uvas, al final de la pasificación, deben garantizar un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 15,00 % vol.

Motivos: el plazo previsto para el prensado de las uvas pasificadas queda justificado por las observaciones efectuadas a lo largo del tiempo de las características de las uvas puestas a pasificar. En los últimos años, el período de la vendimia se ha ido adelantando, dadas las variaciones de los factores climáticos; por tanto, dado que las uvas a menudo alcanzan la pasificación necesaria con antelación, el prensado también se puede adelantar a la fecha prevista de mediados de noviembre, sin perjudicar la calidad exigida y, en particular, el grado alcohólico volumétrico mínimo natural del 15,00 % vol.

Modificación normal del artículo 5, párrafo décimo del pliego de condiciones.

10. Modificación de las características para el consumo

Descripción y motivos

Descripción: aumento de los extractos no reductores mínimos de 20 a 23 g/l para tipos ya previstos en el pliego de condiciones Venezia rosso, Merlot, Cabernet Sauvignon y Cabernet franc.

Motivos: si se hace referencia a los datos de la producción de dichos vinos, con los años, se han observado valores superiores a los actuales, por lo que se ha querido representar dichos límites, dado que ponen de manifiesto el nivel cualitativo que han alcanzado estas producciones.

Descripción: se introducen para los siguientes tipos: versión reserva para tinto, Merlot y Cabernet Sauvignon; Refosco dal peduncolo rosso, incluido el reserva; Cabernet y Malbec incluido el reserva; Carmenère; Pinot noir, incluido el vino espumoso; Pinot, incluido el espumoso y el de aguja; Pinot rosado o «rosè», incluido el espumoso y el de aguja; Chardonnay espumoso y de aguja, incluido el vino con la especificación bivarietal con Glera, Verduzzo, Tai, Pinot blanc y Pinot noir (vinificado en blanco); Manzoni blanco; Sauvignon; Verduzzo, incluido el «passito»; Pinot blanc; Traminer, incluido el espumoso; Tai; Pinot gris, como vino rosado, espumoso y de aguja; rosado espumoso y rosado de aguja; blanco passito y las correspondientes características para el consumo.

Motivos: se describen los nuevos tipos con las características y parámetros resultantes de los análisis organolépticos físico-químicos.

Variación del grado alcohólico total mínimo del 11 % vol. al 10,5 % vol. para los tipos ya previstos blanco espumoso, rosado o «rosè» espumoso y blanco de aguja.

Motivos: las uvas que componen dichos vinos se recogen pronto para producir vinos menos alcohólicos, más frescos y con mayor acidez, por lo que se ha considerado rebajar ligeramente el grado alcohólico volumétrico sin perjudicar el nivel cualitativo.

Descripción: disminución de los extractos no reductores mínimos, para el tipo ya previsto Venezia blanco de aguja de 16 a 14 g/l.

Motivos: las uvas que componen dichos vinos se recogen pronto, producen vinos menos estructurados que son bien acogidos por los consumidores que prefieren vinos más ligeros.

Descripción: para el tipo rosado o «rosè», para el gusto, en lugar de «seco», se ha introducido «de seco a abocado».

Motivos: se ha ampliado el rango del contenido en azúcar, ya que con la modificación del porcentaje de la variedad Raboso de 70 % a 50 % este tipo puede dar características que pueden tender a un mayor contenido en azúcar, si bien sigue conservando un frescor que deriva de la acidez de dicha variedad de uva principal.

Descripción: para el gusto del tipo rosado o «rosè» espumoso, en lugar de «de brut a semisecco», se ha introducido «de brut natural a semisecco».

Motivos: ampliar la gama de los tipos de vinos espumosos, consideradas las exigencias del mercado, permite a los productores una oferta más completa y capaz de satisfacer las preferencias del consumidor.

Descripción: después de la descripción de los vinos se introduce el siguiente párrafo segundo:

2. Para las características de consumo de los tipos derivados de bivarietales, se hace referencia a los parámetros descritos para los tipos monovarietales y, en particular, a las variedades presentes en mayor cantidad.

Motivos: en el ensamblaje de los tipos bivarietales, en línea general, las caracterizaciones derivan de la variedad de uva presente en mayor cantidad.

Descripción: el último apartado se convierte en párrafo tercero y se introduce la palabra «olor» como se formula a continuación: «En relación con una posible conservación en recipientes de madera, el olor y el sabor de los vinos puede presentar un ligero aroma a madera».

Motivos: modificación formal relativa a la numeración de los apartados y modificación normal, ya que se especifica que también el aroma puede desprender toques de madera.

Modificaciones normales del pliego de condiciones (art. 6, características de consumo) y del documento único, punto 1, descripción de los vinos, punto 1.4.

11. Etiquetado y presentación-indicaciones facultativas en la etiqueta

Descripción y motivos

Descripción: para el vino de la DOC «Venezia» tinto, la mención «en la etiqueta se debe omitir la referencia al color» debe sustituirse por la mención «en la etiqueta se puede omitir la referencia al color».

Motivos: precisión necesaria para no crear confusión en el consumidor e identificar mejor el tipo de producto, «blanco o tinto» desde su presentación.

Modificación normal del pliego de condiciones (artículo 7, párrafo cuarto).

Descripción: para los vinos de la DOC «Venezia» blanco, blanco espumoso y blanco de aguja, la mención: «en la etiqueta se debe omitir la referencia al color» se sustituye por la mención: «en la etiqueta se puede omitir la referencia al color».

Motivos: se considera que los productores pueden tener la posibilidad de indicar o no el color del vino en función de cada posible exigencia u oportunidad de mercado.

Modificación normal del pliego de condiciones (artículo 7, párrafo quinto).

Descripción: indicación facultativa en la etiqueta. «Para el vino Pinot gris, incluido el espumoso y el de aguja, se puede indicar en la etiqueta la referencia al color rosado o sus sinónimos ('Blush', cobrizo, etc.)».

Motivos: los vinos rosados reciben cada vez más atención por parte de los mercados extranjeros, por lo que los productores desean presentar el tipo «Venezia» Pinot gris rosado, subrayando la característica del color rosado o de los correspondientes sinónimos con la indicación en la etiqueta.

Modificación normal del pliego de condiciones (artículo 7, párrafo sexto).

12. **Etiquetado y presentación-Indicaciones en la etiqueta del nombre de las variedades de uvas utilizadas**

Descripción y motivos

Descripción: se ha introducido el párrafo noveno al pliego de condiciones para hacer referencia en la etiqueta al nombre de dos o más variedades de uva.

Motivos: con la previsión en el pliego de condiciones de producción de los vinos bivarietales, se introduce el párrafo noveno que hace referencia a las prescripciones, a tenor de lo dispuesto en el Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión, artículo 50, párrafo primero, letra a), inciso ii) y de la Legge 238/2016 artículo 45, párrafo primero.

Modificación normal del pliego de condiciones (artículo 7).

13. **Vínculo con el entorno geográfico:**

Descripción y motivos

Descripción: se ha introducido en la letra b) la referencia a la producción de los tipos de blanco «passito» y blanco «passito» con indicación de la variedad de uva Verduzzo en el entorno de la categoría 1) Vino que ya está prevista en el documento único.

Motivos: considerada la tradición consolidada de poner en el frutero las uvas o de someterlas a pasificación en la planta, se ha querido valorizar la producción de los vinos «passito» incluyéndola en el pliego de condiciones. En particular, se utilizan las uvas del Verduzzo trevigiano o friulano, que son especialmente adecuadas para la pasificación, junto con otras variedades de uva que se cultivan tradicionalmente en la zona, como Tocai y Glera, que confieren a estos tipos un toque aromático o de acidez y frescor.

Descripción: se ha introducido en la letra b) la referencia a la producción exclusivamente con el método de la elaboración Martinotti (segunda fermentación en autoclave) de los vinos espumosos y de aguja en las correspondientes categorías de vinos espumosos de calidad y vinos de aguja ya previstos en el documento único.

Motivos: se ha querido puntualizar que dicho método de elaboración es tradicional del territorio de la DOP «Venezia», técnica en la que los productores han adquirido grandes capacidades, conocimientos y renombre también a nivel mundial.

Modificación normal del pliego de condiciones (artículo 9) y del documento único (sección 1.8).

14. **Referencias a la estructura de control**

Descripción y motivos

Descripción: actualización de las referencias a la normativa vigente.

Motivos: se actualizan las referencias a la normativa vigente.

Modificación normal del pliego de condiciones (artículo 10). Modificación formal del pliego de condiciones de producción.

15. **Términos tradicionales**

Descripción y motivos

Descripción: se han introducido en el ámbito de la categoría 1) Vino ya prevista en el pliego de condiciones, los tipos con mención «passito» para el «Venezia» blanco y el «Venezia» Verduzzo, y mención reserva para el tinto y para los vinos con indicación de las variedades de uva Merlot, Cabernet Sauvignon, Carmenère, Malbec, Cabernet y Refosco dal peduncolo rosso.

Motivos: dichas menciones actualizan el pliego de condiciones y el documento único en relación con la valorización de los correspondientes tipos introducidos en el artículo 1 del pliego de condiciones.

Introducción de las menciones «passito» y reserva.

Modificación normal del pliego de condiciones y del documento único, punto 1.3 Menciones tradicionales, letra b), punto 1.3.2.

16. Principales variedades de uvas de vinificación

Descripción y motivos

Se ha actualizado la lista de las variedades de vino utilizadas en la base ampelográfica de los vinos tintos, blancos y rosados, y con la indicación de una o dos variedades de uva.

Modificación ordinaria del documento único, punto 1.7.

17. Variedades secundarias de uvas de vinificación

Descripción y motivos

Actualización de las variedades secundarias entre las que son adecuadas para el cultivo en las provincias de Venecia y Treviso.

Modificación normal del documento único, punto 1. Otra información, punto 1.5 Variedades secundarias de uvas de vinificación

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre del producto

«Venezia»

2. Tipo de indicación geográfica

DOP-Denominación de origen protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino
5. Vino espumoso de calidad
8. Vino de aguja

4. Descripción de los vinos

Categoría 1) Vino-Tintos: «Venezia» tinto y «Venezia» con especificación de la variedad de uva.

Los vinos tintos de la DOP «Venezia», incluidos aquellos con indicación de las variedades de uva Merlot, Cabernet Sauvignon, Carmenère, Malbec, Cabernet, Refosco dal peduncolo rosso y Pinot noir tienen un color que va del rojo rubí al rojo intenso, con posibles reflejos granates o violáceos si están sometidos a envejecimiento, como para las versiones reserva; olor intenso, fino y persistente; sabor seco armónico y aterciopelado, a veces herbáceo o afrutado dependiendo de las variedades de uva predominantes utilizadas. El grado alcohólico total mínimo es del 11 % vol., y para los vinos con mención reserva es del 12,5 % vol. Los extractos no reductores mínimos son 23 g/l, y para los vinos con mención reserva, un mínimo de 25 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11
Acidez total mínima	4,5 g/l expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en mEq/l)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

Categoría 1) Vino-Blancos y rosados: «Venezia» blanco, «Venezia» con especificación de la variedad de uva, «Venezia» rosado

Los vinos de la DOP «Venezia», incluidos aquellos con la indicación de las variedades de uva Chardonnay, Pinot y Pinot gris (incluido el vino rosado), Manzoni blanco, Verduzzo, Sauvignon, Pinot blanc, Tai y Traminer presentan un color que va del amarillo pajizo a dorado, algunas veces con reflejos verdosos; para los rosados, un color rosado más o menos tenue, a veces cobrizo; olor intenso característico; sabor seco, armónico y aterciopelado, a veces afrutado dependiendo de las variedades de uva predominantes utilizadas como para el Pinot y el Pinot gris. El grado alcohólico total mínimo va del 10,50 % vol. para el «Venezia» rosado a un mínimo del 11,00 % vol. para los demás tipos; extractos reductores mínimos de 14 g/l y para el «Venezia» rosado, un mínimo de 16 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10,5
Acidez total mínima	4,5
Acidez volátil máxima (en mEq/l)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

Cat. 1) Vino, «Venezia» con mención «passito», incluidos aquellos con la indicación de la variedad de uva

Los vinos de la DOP «Venezia» se producen también como vinos «passito» blanco y con la indicación de la variedad de uva Verduzzo, y presentan un color amarillo dorado más o menos intenso, a veces de color ámbar. Olor intenso característico, sabor dulce, armónico y aterciopelado. El grado alcohólico total mínimo es del 15,00 %, con extractos mínimos de 26 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12
Acidez total mínima	4,5
Acidez volátil máxima (en mEq/l)	25
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

Categoría 5) Vino espumoso de calidad, «Venezia» espumoso blanco, rosado y con indicación de la variedad de uva.

Los vinos espumosos de la DOP «Venezia», blancos y rosados, incluidos aquellos con la indicación de las variedades de uva Pinot, Pinot gris, Pinot noir, Chardonnay y Traminer tienen espuma fina y evanescente, color amarillo pajizo más o menos intenso, a veces con reflejos dorados o cobrizos, o que tienden al rosado si han sido vinificados en blanco de variedades de uva con bayas negras; olor delicado y afrutado; sabor fresco, armónico, de brut natural a semisecco; también dulce y aromático para el varietal Traminer.

El grado alcohólico total mínimo es del 10,5 % vol., con extractos mínimos de 14 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10,5
Acidez total mínima	5
Acidez volátil máxima (en mEq/l)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

Categoría 8) Vino de aguja, «Venezia» de aguja blanco, rosado y con indicación de la variedad de uva.

Los vinos de aguja de la DOP «Venezia», blancos y rosados, incluidos aquellos con la indicación de las variedades de uva Pinot, Pinot gris y Chardonnay presentan un color amarillo pajizo más o menos intenso o cobrizo o rosado más o menos intenso; olor delicado y afrutado; sabor que va del seco al abocado.

El grado alcohólico total mínimo es del 10,5 % vol., con extractos mínimos de 14 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10,5
Acidez total mínima	4,5
Acidez volátil máxima (en mEq/l)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

5. Prácticas de vinificación

a. Prácticas enológicas esenciales

Vinificación de vinos espumosos y de aguja.

Práctica de cultivo

Los vinos espumosos y de aguja deben ser producidos exclusivamente con el método de la segunda fermentación en autoclave.

El uso de uvas sometidas a pasificación para la producción de los tipos reserva

Práctica enológica específica

En la preparación de los vinos con mención reserva se pueden utilizar uvas sometidas a pasificación durante un límite máximo del 30 %.

b. Rendimientos máximos

Chardonnay, incluido el vino espumoso y de aguja, Manzoni blanco, Sauvignon, Verduzzo trevigiano, Verduzzo friulano, Tocai friulano

105 hectolitros por hectárea

Blanco espumoso y de aguja, Rosado o «rosé», incluido el espumoso y el de aguja, Raboso Piave y Raboso veronese

119 hectolitros por hectárea

Venezia tinto, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Carmenère, Malbech, Refosco p.r., Pinot noir, incluido el vino espumoso

112 hectolitros por hectárea

Venezia blanco, Pinot blanc, Traminer, incluido el espumoso, Pinot gris, incluido el espumoso y el de aguja
105 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

La zona de producción de las uvas aptas para producir los vinos con denominación de origen controlada «Venezia» comprende todo el territorio administrativo de las provincias de Venecia y Treviso.

7. Principales variedades de uva de vinificación

Carmenère N.-Cabernet

Manzoni blanco B.

Malbec N.

Sauvignon B.

Traminer aromático Rs

Raboso piave N.-Friularo

Pinot blanco B.-Pinot

Pinot noir N.-Pinot

Refosco dal peduncolo rosso N.-Refosco

Raboso veronese N.-Raboso

Cabernet Franc (N)-Cabernet

Cabernet Sauvignon (N)-Cabernet

Chardonnay B.

Pinot gris-Pinot

Tocai friulano B.-Tai

Merlot N.

Verduzzo friulano B.-Verduzzo

Glera lunga B.-Glera

Verduzzo trevigiano B.-Verduzzo

8. Descripción de los vínculos

DOP «Venezia»-Vínculo con el entorno

La vitivinicultura en la zona veneciana y trevigiana está presente desde siempre en este territorio, pero es la República de Venecia, con el nacimiento del «estado de tierra», la que dio una fuerte aceleración al desarrollo de la vitivinicultura local. Con la gran caída del siglo XVIII y parte del siglo XIX, la vitivinicultura salió airosa gracias al trabajo constante y cualificado que se desarrolló principalmente desde la Escuela Enológica de Conegliano, que contribuyó a crear en el noreste italiano un centro vitivinícola. En clima en la zona de la DOC «Venezia» se define «templado húmedo» y se debe, además de a la latitud, a la cercanía del mar y de los montes, a la presencia de zonas de lagunas, al terreno llano y a la consiguiente exposición a los vientos.

La zona de producción de la DOC «Venezia» se extiende sobre las provincias de Treviso y Venecia; es un territorio amplio de origen aluvial. Los suelos se formaron con el depósito de materiales aluviales derivados principalmente del deshielo de los glaciares alpinos y prealpinos y, posteriormente, de la acción de los grandes ríos Brenta, Piave, Tagliamento y, de manera secundaria, del Livenza. La llanura se puede dividir fácilmente en dos partes, la alta y la baja llanura, con un línea de separación marcada por los manantiales. En la alta llanura, los suelos se caracterizan por la presencia de depósitos de grava de origen fluvio-glaciar y fluvial en los que el subsuelo resulta totalmente constituido por grava. Si nos desplazamos hacia el sur, después de la franja de los manantiales, el abanico de grava deja lugar lentamente a depósitos con porcentajes de arena cada vez mayores, la textura se hace más fina por la presencia de sedimentos y arcillas.

El territorio sobre el que se desarrolla la DOC «Venezia» puede determinar características peculiares en los diferentes vinos en función de los terrenos de origen y de las variedades de uva utilizadas. En los terrenos más sueltos y ricos de esqueleto se cultivan generalmente las variedades blancas para obtener mayor fragancia y frescor; los vinos que se obtienen de esa manera expresan toques frescos, florales y afrutados, excelentes también para hacer vinos espumosos. Los terrenos arcillosos se destinan a variedades de uva de baya roja para dar lugar a vinos tintos y rosados con más cuerpo y estructura. La elevada dotación mineral de los terrenos arcillosos permite obtener vinos con un sabor pleno gracias a una buena tanicidad y un equilibrio de acidez óptimo.

Los vinos producidos presentan colores que van del amarillo pajizo al dorado gracias a maceraciones más o menos prolongadas; olores intensos, finos y persistentes, gracias a amplitudes térmicas en los períodos previos a la vendimia y sabores armónicos, secos y pronunciados, gracias a los terrenos compuestos de grava en la franja septentrional y sedimentos arcillosos en la franja meridional. Por consiguiente, los vinos blancos producidos en terrenos sueltos expresan toques frescos y afrutados y son especialmente adecuados para la producción de vinos espumosos, mientras que los tintos, sobre todo en los terrenos más arcillosos, cuentan con una estructura y persistencia que también los hacen válidos para el envejecimiento.

Categoría 1) Vino

Los vinos tintos y rosados de la DOP «Venezia» gracias a los terrenos arcillosos pesados destinados a las variedades de uva de baya roja y que se utilizan en la producción de vinos de esta categoría les aportan más cuerpo y estructura y permiten una intensidad colorante elevada que se mantiene también en los últimos años. En cuanto al perfume, pueden ser más acentuados los descriptores de confitura y frutas del sotobosque o notas especiadas de tabaco o herbáceas. En su conjunto, el sabor es siempre pleno con una buena tanicidad y un equilibrio de acidez óptimo. Para los vinos blancos derivados de uvas cultivadas en suelos más sueltos y ricos de esqueleto, se obtienen vinos con fragancia y frescos, y se pueden observar en el aroma toques primarios como el afrutado y el floral, que corresponden concretamente a toques de manzana, pera y albaricoque, que se contraponen a los toques de acacia, flores del campo y manzanilla. La estructura puede ser más o menos importante, pero destaca un excelente toque málico debido a las importantes ampliaciones térmicas entre el día y la noche. Características que se amplifican en los vinos «passito». En este área existe la tradición consolidada de poner en el frutero las uvas destinadas a la elaboración de los vinos «passito». A menudo, estas uvas son sometidas previamente a la pasificación en la planta. En particular, el Verduzzo trevigiano y friulano son especialmente adecuados para la pasificación; a ellos se añade un porcentaje variable de las demás variedades para aumentar la fracción aromática o ácida.

Categoría 5) Vinos espumosos de calidad y 8) Vinos de aguja

Las variedades blancas expresan vinos con toques frescos florales y afrutados, derivados de terrenos más sueltos y ricos de esqueleto, que brindan a las variedades blancas más fragancia y frescor, gracias a las ampliaciones térmicas entre el día y la noche, derivadas de un clima templado y húmedo, por lo que se prestan a la producción de vinos espumosos y de aguja, que es una práctica tan consolidada que hace que esta sea una de las zonas más importantes a nivel mundial. Muestra evidente de la fuerte vocación de este ambiente.

Los vinos espumosos de la DOP «Venezia», blancos y rosados, incluidos aquellos con la indicación de las variedades de uva Pinot, Pinot gris, Pinot noir, Chardonnay y Traminer tienen un color amarillo pajizo más o menos intenso, a veces con reflejos dorados o cobrizos, o que tienden al rosado si han sido vinificados en blanco de variedades de uva con bayas negras; olor delicado y afrutado; sabor fresco, de brut natural a semisecco; también dulce y aromático para el varietal Traminer.

Los vinos de aguja de la DOP «Venezia», blancos y rosados, incluidos aquellos con la indicación de las variedades de uva Pinot gris y Chardonnay presentan un color amarillo pajizo más o menos intenso, o cobrizo o rosado más o menos intenso; olor delicado y afrutado; sabor que va del seco al abocado;

el método de producción es generalmente en autoclave.

9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Ausentes

Enlace al pliego de condiciones

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