

KOMISJONI RAKENDUSOTSUS,**4. juuni 2019,****Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 artiklis 105 osutatud veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi muutmise taotluse avaldamise kohta Euroopa Liidu Teatajas****(Vigneti delle Dolomiti / Weinberg Dolomiten (KGT))**

(2019/C 197/02)

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 17. detsembri 2013. aasta määrust (EL) nr 1308/2013, millega kehtestatakse põllumajandustoodete ühine turukorraldus ning millega tunnistatakse kehtetuks nõukogu määrused (EMÜ) nr 922/72, (EMÜ) nr 234/79, (EÜ) nr 1037/2001 ja (EÜ) nr 1234/2007, ⁽¹⁾ eriti selle artikli 97 lõiget 3,

ning arvestades järgmist:

- (1) Itaalia esitas nimetuse „Vigneti delle Dolomiti“ / „Weinberg Dolomiten“ tootespetsifikaadi muutmise taotluse vastavalt määruse (EL) nr 1308/2013 artiklile 105.
- (2) Komisjon vaatas taotluse läbi ja leidis, et määruse (EL) nr 1308/2013 artiklites 93–96, artikli 97 lõikes 1 ning artiklites 100, 101 ja 102 sätestatud tingimused on täidetud.
- (3) Selleks et võimaldada vastuväidete esitamist kooskõlas määruse (EL) nr 1308/2013 artikliga 98, tuleks nimetuse „Vigneti delle Dolomiti“ / „Weinberg Dolomiten“ tootespetsifikaadi muutmise taotlus avaldada Euroopa Liidu Teatajas,

ON TEINUD JÄRGMISE OTSUSE:

Ainus artikkel

Nimetuse „Vigneti delle Dolomiti“ / „Weinberg Dolomiten“ (KGT) tootespetsifikaadi muutmise taotlus, mis vastab määruse (EL) nr 1308/2013 artiklile 105, on esitatud käesoleva otsuse lisas.

Vastavalt määruse (EL) nr 1308/2013 artiklile 98 annab käesoleva otsuse avaldamine õiguse esitada vastuväiteid käesoleva artikli esimeses lõigus osutatud tootespetsifikaadi muutmise suhtes kahekuulise tähtaja jooksul alates käesoleva otsuse avaldamise kuupäevast Euroopa Liidu Teatajas.

Brüssel, 4. juuni 2019

*Komisjoni nimel**komisjoni liige*

Phil HOGAN

⁽¹⁾ ELT L 347, 20.12.2013, lk 671.

LISA

TOOTESPETSIFIKAADI MUUDATUSE TAOTLUS

„VIGNETI DELLE DOLOMITI“ / „WEINBERG DOLOMITEN“

PGI-IT-A0755-AM02

Taotluse esitamise kuupäev: 14.4.2015

1. Muudatuse suhtes kohaldatavad eeskirjad

Määruse (EL) nr 1308/2013 artikkel 105 – oluline muudatus

2. Muudatuse kirjeldus ja põhjused**2.1. Uute vahuveinikategooriate lisamine**

Muudatus puudutab järgmiste vahuveinikategooriate lisamist:

- valge ja roosa vahuvein;
- valge ja roosa kvaliteetvahuvein;
- valge aromaadne kvaliteetvahuvein.

Põhjendused: rohkem kui saja aasta jooksul on mitmeid esmaklassilisi vahuveine toodetud Trento provintsis pudelis teise kääritamise meetodil; 1950–1960ndatel hakati arvukalt üld- ja sordivahuveine tootma suurtes mahutites teise kääritamise meetodil (*Charmat'* protsess). Ainuüksi Trento provintsis moodustab selline toodang praegu umbes 3,5 miljonit pudelit, millest märkimisväärne osa võib nõutavate omaduste olemasolu tõttu olla hõlmatud kõnealuse kaitstud geograafilise tähisega (KGT).

Muutmistaotlusega tehakse ettepanek, et eespool nimetatud segmendile tagataks parem kaitse ja tihedam seos päritoluterritooriumiga selle lisamise teel kaitstud geograafilise tähise „Vigneti delle Dolomiti“ (KGT) tootespetsifikaati, kehtestades selle suhtes samad eeskirjad, mida on pikka aega kohaldatud vaiksete veinide ja poolvahuveinide suhtes.

Väike hulk ettevõtjaid toodab enamiku vahuveinitoodangust *Charmat'* protsessi abil. Kuigi selliste põllumajanduslike majapidamiste toodang on väike, on nende puhul siiski üha sagedasem, et nende nimel töötlevad nende toodangut kolmandast isikust ettevõtjad. Põhjuseks on suured investeerimiskulud, mida majapidamised peavad tegema seda tüüpi tootmise teostamiseks vajalike süsteemide ja tehnoloogia hankimiseks. Seetõttu soovib üha rohkem põllumajanduslike majapidamisi muuta oma veine veelgi paremaks, töödeldes neid vahuveiniks autoklaavides teise kääritamise abil.

Seetõttu tehti ka ettepanek, et vahuveiniks töötlemist võivad teha kõikjal Veneto ja Lombardia piirkondades sellised põllumajanduslikud majapidamised, kellel on võimalik tõendada kaitstud geograafilise tähisega veinide „Vigneti delle Dolomiti“ (KGT) valmistamise ja/või nende poolvahuveinideks töötlemise traditsiooni viimase viie veiniaasta jooksul.

Lisaks tarbijatele toote täpse geograafilise päritolu näitamisega peaks nende toodete kaitstud geograafilise tähise „Vigneti delle Dolomiti“ (KGT) alla liigitamise võimalus õigustama ka toote väärtuse suurenemist seoses selle paiknemisega hinnaskaalal, korrigeerides nii hinda pudeli kohta kui ka sellest tulenevalt kasutatud viinamarjade väärtust.

Peale selle võimaldaks kaitstud geograafilise tähise „Vigneti delle Dolomiti“ (KGT) nimetuse abil eristamine kohalikul toodangul silma paista suure hulga anonüümsete üld- ja sordivahuveinide seast ja väldiks selliste toodete laialdasest olemasolust turul mõjutatud hinnakujundust.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikleid 2, 6 ja 8 ning koonddokumendi järgmiseid punkte: punkt 2.3 „Viinamarjasaaduste kategooria“, 2.4 „Veinide kirjeldus“, 2.5.1 „Veinivalmistuse eritavad“ ja 2.8 „Seos geograafilise piirkonnaga“.

2.2. Uute sortide lisamine viinamarjasortide kombinatsiooni

Muudatus puudutab järgmiste kaitstud geograafilise tähise „Vigneti delle Dolomiti“ (KGT) tootmispiirkonnas asuvasse asjaomastesse provintssidesse hiljuti sisse toodud sortide lisamist viinamarjasortide kombinatsiooni:

- ‘BRONNER (B)’ / (Bolzano ja Trento);
- ‘CARMENÈRE (N)’ / (Bolzano);

- 'DIOLINOIR (N)' / (Bolzano);
- 'HELIOS (B)' / (Trento);
- 'JOHANNITER (B)' / (Trento);
- 'SOLARIS (B)' / (Bolzano ja Trento);
- 'TURCA (N)' / (Trento).

Need uued viinamarjasordid lisati seega nende asjaomaste provintside puhul juba lubatud sortide hulka.

Muudatusettepanek on eriti oluline, sest kõnealused *Vitis Vinifera* liikidevahelised hübriidid ja muud perekonna *Vitis* liigid on looduslikult vastupidavad peamistele viinapuude haigusetkitajatele (viinapuu ebajahukaste ja jahukaste) ning seega ei vaja keemilist töötlemist; see konkreetne omadus tähendab seda, et need on kasvanud peamiselt tundlike alade (näiteks koolide, asulate, spordirajatiste, jalgrattateede jne) lähedal.

Seetõttu, võttes arvesse nende keskkonnaomadusi, selle ala suurenemist, kuhu kõnealused sordid on istutatud, ja neist uuenduslikest sortidest veini valmistamisega saadud soovitud tulemusi, on selle muudatuse eesmärk tagada neile toodetele ka vajalik äratuntavuse ja kaitstuse tase.

Võimalus viia turule kaitstud geograafilise tähisega (KGT) veinid, mille etiketidel on sellised sordinimed, suurendaks nende väärtust.

Võimalus nimetada etiketil neid sorte koos geograafilise tähisega „Vigneti delle Dolomiti“ suurendaks üksikute toodete väärtust. Tuleks meeles pidada, et mõnikord tarbijad tunnevad või hindavad neid sorte vähe, sest praeguseni ei olnud võimalik neid asjaomaste veinide etikettidele märkida.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 2 ja koonddokumendi 2. jao punkti 2.7 „Peamised veiniviinamarjasordid“.

2.3. Nende veinide tootmine, mille etiketil on viinamarjasortide 'Bianchetta Trevigiana' või 'Pavana' nimi

Veini ja poolvahuveini kategooriasse lisatakse veiniliigid, mille etiketidel on järgmiste viinamarjasortide nimed.

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

Põhjendused: Muudatusettepanek võimaldab toota sortide 'Bianchetta Trevigiana' ja 'Pavana' veine ning märkida need sordid etiketile kooskõlas asjaomaste Euroopa Liidu õigusnormidega.

Seepärast lisati kõnealused sordid juba kaitstud geograafilise tähise „Vigneti delle Dolomiti“ (KGT) tootespetsifikaadil toodud viinamarjasortide kombinatsiooni vastavalt valge ja punase/roosa liigi tootmiseks; muudatuse eesmärk on seega võimaldada tootjate huvides näidata kõnealuse kahe sordi nime asjaomaste veinide etiketidel.

Konkreetselt selles koonddokumendi jaos ei ole kaht eespool nimetatud viinamarjasorti lisatud nende viinamarjasortide loetellu, mille etiketile märkimine on keelatud.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 2 ja koonddokumendi 2. jao punkti 2.9 „Lisatingimused“.

2.4. Erandid, mis lubavad töödelda veini vahu- ja poolvahuveiniks naaberpiirkondades

Tootespetsifikaat juba lubab vaiksete veinide puhul teostada tavalisi veinivalmistusprotsesse naaberpiirkondades (kogu Veneto ja Lombardia piirkonnas), tingimusel, et asjaomased põllumajanduslikud majapidamised suudavad tõendada kaitstud geograafilise tähisega veinide „Vigneti delle Dolomiti“ (KGT) veinide valmistamise katkematu traditsiooni viimase viie viinamarjakasvatusaasta jooksul.

Muudatuse eesmärk on lubada töödelda veini vahu- ja poolvahuveiniks samas piirkonnas, mis on lubatud vaiksete veinide puhul.

Põhjendused: veini naaberpiirkondades vahu- ja poolvahuveiniks töötlemise võimalust põhjendab ja kinnitab asjaolu, et tavalisi veinivalmistusprotsesse võib teostada neis piirkondades (nagu on juba ette nähtud spetsifikaadis). Tuleb meeles pidada, et selliseid protsesse ei peeta veinivalmistuse järgseteks etappideks, vaid pigem veinitootmise lahutamatuks osaks, ning sellisena saab neid teostada määratletud veinitootmispiirkonnas.

Kuigi põllumajanduslike majapidamiste vahu- ja poolvahuveinide toodang on väike, on nende puhul siiski ka üha sagedasem, et kolmandast isikust ettevõtteid töötlevad nende nimel suurte investeerimiskulude tõttu, mida majapidamised peavad tegema selliseks töötlemiseks vajalike süsteemide ja tehnoloogia hankimiseks. Kohalike ettevõtjate puhul on tavapraktika paluda Veneto ja Lombardia naaberpiirkondade ettevõtritel teostada seda töötlemist, eriti väikese toodangu puhul.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 5 ja koonddokumendi 2. jao punkti 2.9 „Lisatingimused“.

2.5. Veini ja viinamarjavirde segamise veinivalmistustava

Veini ja viinamarjavirde, kaasa arvatud väljastpoolt piirkonda pärit toodetega (kuni 15 % ulatuses), segamise veinivalmistustava käsitlev lõige sõnastatakse ümber, et välistada võimalus kasutada, kasvõi ainult osaliselt, veine, mis on saadud muudest viinamarjasortidest kui need, mida võidakse kasvatada Trento, Bolzano ja Belluno provintssides.

Põhjendused: muudatuse eesmärk on anda ettevõtjatele täpsemat teavet, kuigi eelmise spetsifikaadiga võrreldes piirab see rohkem võimalusi kasutada traditsioonilist segamistava. Eelkõige on selle eesmärk takistada seda, et segamistava, mille puhul kasutatakse muid viinamarjasorte kui need, mida võidakse piirkonnas kasvatada, kahjustaks kõnealuste veinide iseloomustamist ja neile iseloomulikke omadusi.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 5 ja koonddokumendi 2. jao punkti 2.5.1 „Veinivalmistuse eritavad“.

KOONDDOKUMENT

1. Registreeritav(ad) nimetus(ed)

„Vigneti delle Dolomiti“

„Weinberg Dolomiten“

2. Geograafilise tähise tüüp

KGT – kaitstud geograafiline tähis

3. Viinamarjasaaduste kategooriad

1. Vein

4. Vahuvein

5. Kvaliteetvahuvein

6. Aromaatne kvaliteetvahuvein

8. Poolvahuvein

15. Kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein

16. Üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein

4. Veini(de) kirjeldus

Veini ja poolvahuveini kategooriasse kuuluv „Vigneti delle Dolomiti“ Bianco, mille puhul on või ei ole näidatud üks või kaks viinamarjasorti

Nende eri liiki valgete veinide värvus varieerub õlgkollasest kuldkollaseni, mõnikord kahvatuohelise või vase varjundiga nagu Pinot Grigio puhul.

Veinide aroome iseloomustab nende peensus koos puuviljaliste nüanssidega, mis tavaliselt peegeldavad veinis kasutatud peamist viinamarjasorti, aga ka mägipiirkonna toodetele iseloomulikku isikupära.

Veinide maitse, mis võib varieeruda kuivast magusani, on harmooniline, hästi struktureeritud ja külluslik ning alkoholisisalduse ja happesuse seisukohast hästi tasakaalustatud.

Valge poolvahuveini puhul parandab süsinikdioksiidi olemasolu selle värskust ja elavust.

Vabasse ringlusse lubamisel on valgetel veinidel, millel on märgitud ühe või kahe viinamarjasordi nimi (nimed), lisaks eespool kirjeldatud omadustele selle asjaomase viinamarjasordi või nende asjaomaste viinamarjasortide orgaanoleptilised omadused, millest vein on saadud.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10 %

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 14,0 g/l

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Veini ja poolvahuveini kategooriasse kuuluv „Vigneti delle Dolomiti“ Rosato, mille puhul on või ei ole näidatud üks või kaks viinamarjasorti

Roosad veinid on peamiselt ‘Schiava’, ‘Merlot’ ja ‘Teroldego’ viinamarjasortidest saadud valmisjookide rühm.

Neil veinidel on eri intensiivsusega roosa värvus olenevalt veinivalmistusprotsessist ja kestadega kokkupuute kestusest.

Aroom on peen ja hõrk, meeldiva puuviljavarjundiga.

Maitse on värsk ja harmooniline tasakaalustatud happesusega ning võib varieeruda kuivast magusani.

Poolvahuveini korral parandab süsinikdioksiidi olemasolu selle värskust ja elavust.

Vabasse ringlusse lubamisel on roosadel veinidel, millel on märgitud ühe või kahe viinamarjasordi nimi (nimed), lisaks eespool kirjeldatud omadustele selle asjaomase viinamarjasordi või nende asjaomaste viinamarjasortide orgaanoleptilised omadused, millest vein on saadud.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10 %

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 15,0 g/l

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Veini ja poolvahuveini kategooriasse kuuluv „Vigneti delle Dolomiti“ Rosso, mille puhul on või ei ole näidatud üks või kaks viinamarjasorti

Neil veinidel on eri intensiivsusega rubiinpunane värvus, mõnikord oranži varjundiga laagerdatud veini korral. Nende aroom on veinine, mõnikord eeterlik või puuviljaline; olenevalt nende valmistamiseks kasutatud viinamarjasordist võib neil olla eri intensiivsusega ja hästi väljaarenenud puuviljaaroom laagerdatud veini korral.

Maitse on harmooniline, täidlane, mõnikord mörkjäs ja terav, ning võib varieeruda kuivast magusani.

Punane Novello vein väljendab aroome ja maitseid, mis on seotud viinamarjadest veini valmistamiseks kasutatava süsihappelise matseratsiooni erimeetodiga, mis parandab veini profiili ja viinamarjasordile iseloomulikke varjundeid.

Poolvahuveini korral parandab süsinikdioksiidi olemasolu selle elavust.

Vabasse ringlusse lubamisel on punastel veinidel, millel on märgitud ühe või kahe viinamarjasordi nimi (nimed), lisaks eespool kirjeldatud omadustele selle asjaomase viinamarjasordi või nende asjaomaste viinamarjasortide organoleptilised omadused, millest vein on saadud.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides:

— 11 % *Vino Novello* liigi puhul

— 10 % muude liikide puhul

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18,0 g/l

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne väveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Kategooriasse 15 ja 16 kuuluv „Vigneti delle Dolomiti“ Bianco, kaasa arvatud traditsioonilise nimega Passito või *Vino Passito*, mille puhul ei ole näidatud viinamarjasorti

Need veinid on suure isikupära ja karakteriga. Värvus varieerub kuldkollasest merevaigukollaseni.

Aroom on hõrk, peen ja iseloomulik, kuivatatud viinamarjade nüanssidega, mõnikord vürtsikas.

Maitse on täidlane, harmooniline, rosinaveinine ja mõnikord alkohoolne; võib varieeruda kuivast magusani.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 16 %

Minimaalne tegelik alkoholisisaldus mahuprotsentides: 9,0 % (kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein) ja 12,0 % (üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein)

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 14,0 g/l

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne väeveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Kategooriatesse 15 ja 16 kuuluv „Vigneti delle Dolomiti“ Rosato, kaasa arvatud traditsioonilise nimega Passito või Vino Passito, mille puhul ei ole näidatud viinamarjasorti

Need veinid on suure isikupära ja karakteriga. Värvus on eri intensiivsusega roosa, mõnikord oranžide varjunditega.

Aroom on hõrk, peen ja iseloomulik, kuivatatud viinamarjade nüanssidega, mõnikord vürtsikas.

Maitse on täidlane, harmooniline, rosinaveinine ja mõnikord alkoholne; võib varieeruda kuivast magusani.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 16 %

Minimaalne tegelik alkoholisisaldus mahuprotsentides: 9,0 % (kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein) ja 12,0 % (üle küpsenud viinamarjadest valmistatud vein)

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 15,0 g/l

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne väeveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Kategooriatesse 15 ja 16 kuuluv „Vigneti delle Dolomiti“ Rosso, kaasa arvatud traditsioonilise nimega Passito või Vino Passito, mille puhul ei ole näidatud viinamarjasorti

Need veinid on suure isikupära ja karakteriga. Värvus on granaatpunane, mõnikord oranžide varjunditega.

Aroom on hõrk, peen ja iseloomulik, kuivatatud viinamarjade nüanssidega, mõnikord vürtsikas.

Maitse on täidlane, harmooniline, rosinaveinine ja mõnikord alkoholne; võib varieeruda kuivast magusani.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 16 %

Minimaalne tegelik alkoholisisaldus mahuprotsentides: 9,0 % (kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein) ja 12,0 % (üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein)

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18,0 g/l

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Kategooriatesse 4 (vahuvein), 5 (kvaliteetvahuvein) ja 6 (aromaatne kvaliteetvahuvein) kuuluv „Vigneti delle Dolomiti“ Bianco, mille puhul on või ei ole näidatud üks või kaks viinamarjasorti

Vahuveini iseloomustab elav ja püsiv vaht ning õlgkollasest kuldkollaseni varieeruv värvus kahvuroheliste varjunditega. Sellel on iseloomulikud konkreetsed peensuse ja elegantsi omadused. Sel on iseloomulik, peen ja hõrk, kergelt pärmine aroom; aromaatsel kvaliteetvahuveinil on 'Moscato Giallo' viinamarjasordile iseloomulik aroom. Maitse on peen, elav ja viinamarjasordile iseloomulik; suhkrusisalduse seisukohast võib maitse varieeruda kuivast magusani, st alates tähisest *brut nature* kuni tähiseni *sweet*. Vabasse ringlusse lubamisel on valgetel vahu- ja poolvahuveinidel, kui neil on märgitud ühe või kahe viinamarjasordi nimi (nimed), lisaks eespool toodud omadustele selle asjaomase viinamarjasordi või nende asjaomaste viinamarjasortide organoleptilised omadused, millest vein on saadud. Aromaatsel kvaliteetvahuveinil, mille puhul on või ei ole näidatud viinamarjasorti, peavad olema 'Moscato Giallo' viinamarjasordi, millest see on täielikult saadud, organoleptilised omadused. Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,0 %

Minimaalne tegelik alkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,5 % (vahuvein ja kvaliteetvahuvein) ja 6,0 % (aromaatne kvaliteetvahuvein)

Minimaalne üldhappesus: 4,5 g/l väljendatud viinhappena (vahuvein ja kvaliteetvahuvein); 5,0 g/l väljendatud viinhappena (kvaliteetvahuvein)

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 14,0 g/l

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena.
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Kategooriatesse 4 (vahuvein) ja 5 (kvaliteetvahuvein) kuuluv „Vigneti delle Dolomiti“ Rosato, mille puhul on või ei ole näidatud üks või kaks viinamarjasorti

Vahuveini iseloomustab elav ja püsiv vaht ning eri intensiivsusega roosa värvus. Sellel on iseloomulikud konkreet-
sed peensuse ja elegantsi omadused.

Sel on iseloomulik, peen ja hõrk, kergelt pärmine aroom.

Maitse on peen, elav ja viinamarjasordile iseloomulik; suhkrusisalduse seisukohast võib maitse varieeruda kuivast
magusani, st alates tähisest *brut nature* kuni tähiseni *sweet*.

Vabasse ringlusse lubamisel on roosadel vahu- ja poolvahuveinidel, kui neil on märgitud ühe või kahe viinamarja-
sordi nimi (nimed), lisaks eespool toodud omadustele selle asjaomase viinamarjasordi või nende asjaomaste viina-
marjasortide organoleptilised omadused, millest vein on saadud.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 %

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 14,0 g/l

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	10,5
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne väeveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud
piirnormidele.

5. Veinivalmistustavad

a. Peamised veinivalmistustavad

Viinamarjavirde ja veini segamise veinivalmistustava

Veinivalmistustavade asjakohased piirangud

Tootespetsifikaadis on lubatud kooskõlas asjaomaste Euroopa Liidu õigusaktidega segada virret ja veini kuni 15 %
ulatuses viinamarjavirde ja veiniga, kaasa arvatud nendega, mis on pärit muudest Itaalia viinamarjakasvatusevööndi-
test, tingimusel, et need on saadud Belluno, Bolzano ja Trento provintside mitteamomaatsetest viinamarjasortidest,
mis liigitatakse kategooriasse „kasvatamiseks sobiv“ või „vaatluse all“.

Autoklaavides teise kääritamise meetodil vahuveiniks töötlemise veinivalmistustava

Veinivalmistustavade asjakohased piirangud

Töötlemine vahuveinideks on lubatud ainult suurtes mahutites (autoklaavides) teise kääritamise meetodil.

b. Maksimaalne saagikus

„Vigneti delle Dolomiti“ Bianco, Rosato and Rosso liigid, mille puhul ei ole näidatud viinamarjasorti

23 000 kg viinamarju hektari kohta;

‘Moscato Rosa’ viinamarjasordist saadud „Vigneti delle Dolomiti“

12 000 kg viinamarju hektari kohta;

„Vigneti delle Dolomiti“ liigid, mille puhul on näidatud muud lubatud viinamarjasordid

19 500 kg viinamarju hektari kohta.

6. Määratletud geograafiline piirkond

Veinide „Vigneti delle Dolomiti“ tootmiseks kasutatud viinamarjatootmisvöönd hõlmab kogu Trento ja Bolzano autonoomsete provintside territooriumit ja Veneto piirkonnas oleva Belluno provintsi territooriumit, mis on kõik ELi viinamarjakasvatusevööndi C I (B) osad.

7. Peamised veiniviinamarjasordid

‘Cabernet Franc N.’ – ‘Cabernet’

‘Cabernet Sauvignon N.’ – ‘Cabernet’

‘Carmenère N.’ – ‘Cabernet’

‘Carmenère N.’ – ‘Cabernet Italiano’

‘Carmenère N.’ – ‘Cabernet Nostrano’

‘Casetta N.’

‘Chardonnay B.’

‘Franconia N.’

‘Goldtraminer B.’

‘Gosen N.’

‘Groppello di Revò N.’ – ‘Groppello’

‘Kerner B.’

‘Lagarino B.’

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

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

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

‘Maor B.’

‘Merlot N.’

‘Moscato Giallo B.’ – ‘Goldmuskateller’

‘Moscato Giallo B.’ – ‘Moscato’

‘Moscato Giallo B.’ – ‘Moscatellone’

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

‘Moscato Rosa Rs.’ – ‘Rosen Muskateller’

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

‘Nosiola B.’

‘Paolina B.’

‘Pavana N.’

'Petit Verdot N'

'Pinot Bianco B.' – 'Pinot'

'Pinot Bianco B.' – 'Pinot Blanc'

'Pinot Bianco B.' – 'Weissburgunder'

'Pinot Bianco B.' – 'Weiß Burgunder'

'Pinot Bianco B.' – 'Weißburgunder'

'Pinot Grigio' – 'Grauburgunder'

'Pinot Grigio' – 'Grauer Burgunder'

'Pinot Grigio' – 'Pinot'

'Pinot Grigio' – 'Pinot Gris'

'Pinot Grigio' – 'Ruländer'

'Pinot Nero N.' – 'Blauer Spätburgunder'

'Pinot Nero N.' – 'Pinot'

'Pinot Nero N.' – 'Pinot Noir'

'Pinot Nero N.' – 'Spätburgunder'

'Pinot Nero N.' – 'Blauburgunder'

'Rebo N.'

'Rossara N.'

'Saint Laurent N.'

'Sauvignon B.' – 'Sauvignon Blanc'

'Schiava Gentile N.' – 'Kleinvernatsch'

'Schiava Gentile N.' – 'Mittervernatsch'

'Schiava Gentile N.' – 'Schiava'

'Schiava Gentile N.' – 'Vernatsch'

'Schiava N.'

'Schiava Grigia N.' – 'Grauvernatsch'

'Schiava Grigia N.' – 'Schiava'

'Schiava Grigia N.' – 'Vernatsch'

'Schiava Grossa N.' – 'Edelvernatsch Gr'

'Schiava Grossa N.' – 'Großvernatsch'

'Schiava Grossa N.' – 'Schiava'

'Schiava Grossa N.' – 'Vernatsch'

'Sennen N.'

'Sylvaner Verde B.' – 'Grüner Sylvaner'

'Sylvaner Verde B.' – 'Silvaner'

'Sylvaner Verde B.' – 'Sylvaner'

'Syrah N.' – 'Shiraz'

'Teroldego N.'

'Verdealbara B.'

'Bronner B.'

'Helios B.'

'Johanniter B.'

'Solaris B.'

'Turca N.'

'Turca N.' – 'Serbina N.'

'Lagrein N.'

'Marzemino N.' – 'Berzamino'

'Marzemino N.' – 'Berzemino'

'Meunier N.'

'Negrara N.'

'Riesling Italico B.' – 'Riesling'

'Riesling Italico B.' – 'Welschriesling'

'Riesling Renano B.' – 'Rheinrieseling'

'Riesling Renano B.' – 'Riesling'

'Traminer Aromatico Rs.' – 'Gewürztraminer'

'Trebiano Toscano B.' – 'Procanico'

'Trebiano Toscano B.' – 'Trebiano'

'Trebiano Toscano B.' – 'Ugni Blanc'

'Veltliner B.' – 'Gruner Veltliner'

'Moscato Giallo B.' – 'Moscatello'

'Moscato Giallo B.' – 'Muscat'

'Moscato Giallo B.' – 'Muskateller'

'Malvasia Nera Lunga N.' – 'Malvasia'

'Malvasia N.' – 'Malvasier'

'Malvasia N.' – 'Roter Malvasier'
'Petit Manseng B.'
'Portoghese N.' – 'Blauer Portugieser'
'Portoghese N.' – 'Portugieser'
'Tannat N.'
'Tempranillo N.'
'Viogner B.'
'Zweigelt N.'
'Diolinoir N.'
'Barbera N.'
'Bianchetta Trevigiana B.' – 'Bianchetta'
'Malvasia Istriana B.' – 'Malvasia'
'Marzemina Grossa N.' – 'Marzemina Bastarda'
'Marzemina Bianca B.' – 'Marzemina'
'Moscato Bianco B.' – 'Gelber Muskateller'
'Moscato Bianco B.' – 'Moscatallo'
'Moscato Bianco B.' – 'Moscatallo'
'Moscato Bianco B.' – 'Moscatallo'
'Moscato Bianco B.' – 'Moscatallo'
'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. Seos(te) kirjeldus

„Vigneti delle Dolomiti“, kõik kategooriad (1, 4, 5, 6, 8, 15 ja 16)

Seost väljendavad looduslikud tegurid

Piirkond koosneb Trentinost, Alto Adigest ja Venetos asuvast Belluno provintsist ning paikneb Dolomiitides, mis on harukordne mäeahelik ja kuulub UNESCO maailmapärandi nimistusse. Piirkond on eeskätt mäginine või künklik ning geoloogiline ehitus on varieeruv, sest see hõlmab eri geoloogilist päritolu mäestikke; sellest suurima ala katavad Dolomiidid.

Kliima on poolkontinentaalse ja alpi kliima vaheline üleminekukliima; külmimad kuud on talvekuud ning kõige soojemad kuud on juuli ja august. Aasta keskmine sademete hulk on 1 000 mm ja sademete jaotumine on vahemerele, kõige rohkem sajab kevadel ja sügisel. Piisavad sademed ja sulalumega mäestike märkimisväärsest olemasolust tingitud suurepärase veepidavus tähendavad seda, et pinnases on piisavalt vett. Dolomiitide geograafiline eripära koos vahemerele ja alpi kliima vahelise üleminekukliimaga loob kaitstud geograafilise tähisega „Vigneti delle Dolomiti“ viinamarjakasvatuspäirkonnas ainulaadse keskkonna ja iseloomustab seal toodetud veine.

Mullastiku seisukohast koosneb pinnas valdavalt paepurrust, mis sisaldab palju kive, mille tulemuseks on vee hea äravool ja aeratsioon. Tavaliselt leidub selliseid pinnaseid paepurrul uhtekuhikute keskmistes kuni kõrgetes kohtades. Kallakute madalamates osades sisaldab pinnas vähem kive. Mõnedel tasandikualadel on moreenisetetele või jõekruusale kuhjunud kolluuviumi ja pinnase kihid. Samuti leidub eri geoloogilist päritolu pinnaseid, nagu on Valle di Cembra (porfüriit), Val d'Isarco (kristalne moondekivim) ja Vallagarina keskosa (basalt) orgudes.

Seost väljendavad ajaloolised ja inimtegurid

Viinapuud ja vein on alati olnud osa piirkonna kultuuripärandist, mida tõendavad ajavahemikus pronksiajast tänapäevani saadud arvukad arheoloogilised leiud ja dokumenteeritud ajaloolised tõendid. Mitme sajandi vältel oli kogu piirkond Austria-Ungari keisririigi lahutamatu osa ning osa keisririigi halduslikke ja kultuurilisi eripärasid on tänapäeval endiselt selgelt säilinud. Tuhande aasta jooksul, mil viinamarjakasvatuse ja inimajalugu on käsikäes käinud, on tekkinud nende kahe vahel lahutamatud seosed, mis ei kajastu üksnes kohalikus kultuuris ning traditsioonilistes põllumajandus- ja veinivalmistustavades, vaid ka laiemates ja kaudsemates kultuurivaldkondades, näiteks kunstis ja gastronoomias. San Michele all'Adige Põllumajandusinstituudi asutamine 1874. aastal avaldas otsustavat ja kustumatut mõju piirkonna viinamarjakasvatusele ja veinitootmisele ning veinikultuurile üldiselt, olles erakordne õppimise, teadmiste ja hariduse allikas selles sektoris. Nüüdisaegne viinamarjakasvatuse võlgneb tõesti palju tänu uute viinamarjakasvatuse- ja veinivalmistusmeetodite õpetamisele ja levitamisele, mida see instituut koos Conegliano kooliga tegi. Olulise panuse andsid ka piirkonna viinamarjakasvatavad, kes võtsid kasutusele viinamarjaistanduste haldamise protsessid ja meetodid, milles kombineeritakse keskkondlikku ja majanduslikku jätkusuutlikkust ning uuenduslikke veinivalmistustehnoloogiaid.

„Vigneti delle Dolomiti“, kategooria: Vein

Teave toodete eriomaduse kohta, mis on seostatav geograafilise päritolu ja põhjusliku seosega geograafilise piirkonna loodus- ja inimelementide vahel.

Eri liiki valgete veinide värvus varieerub õlgkollasest kuldkollaseni, mõnikord kahvaturohelise või vase varjundiga nagu Pinot Grigio puhul. Veinide peeneid aroome iseloomustab nende peensus koos puuviljaliste nüanssidega, mis tavaliselt peegeldavad veinis kasutatud peamist viinamarjasorti, eriti aromaatsete ja poolaromaatsete sortide korral nagu 'Muller Thurgau' ja 'Sauvignon'. Veinide maitse, mis varieerub kuivast magusani, on harmooniline, hästi struktureeritud, värsked ja külluslikud.

Roosadel veinidel, eriti neil, mis on saadud Schiava, Merlot' ja Teroldego sortidest, on veinivalmistusprotsessist tuleneva eri intensiivsusega roosa värvus. Maitse on värsked ja harmooniline ning varieerub kuivast magusani, happesuse tasakaalustatud.

Punastel veinidel on eri intensiivsusega rubiinpunane värvus, mõnikord oranži varjundiga laagerdatud veinide korral. Nende aroom on veinine, mõnikord eeterlik või puuviljaline; olenevalt nende valmistamiseks kasutatud viinamarjasordist võib neil olla eri intensiivsusega ja hästi väljaarenenud puuviljaaroom laagerdatud veini korral. Maitse on harmooniline ja hästi struktureeritud ning võib varieeruda kuivast magusani.

Punane Novello vein väljendab aroome ja maitseid, mis on seotud viinamarjadest veini valmistamiseks kasutatava süsihappelise matseratsiooni erimeetodiga, mis parandab veini profiili ja viinamarjasordile iseloomulikke varjundeid.

Lai valik kasvatatud viinamarjasorte võimaldab eri tüüpi maa sobivust paremini ära kasutada. Viinamarjaistandused asuvad tavaliselt aladel, kus on kõige soodsam päikesekiirguse hulk. Künklikel aladel kasvatatakse peamiselt valgeid viinamarjasorte, samas kui orupõhja sügavamates pinnasekihtides kasvavatest punastest viinamarjasortidest saab valmistada hästi väljaarenenud küpsete puuviljade nüanssidega täidlast, tanniinseid ja aromaatsed veine.

Sellele piirkonnale iseloomulikud öise ja päevase temperatuuri kõikumised põhjustavad, eriti valgete viinamarjade puhul, aroomi prekursorite märkimisväärset kuhjumist, mis annab veinile iseloomulikud organoleptilised omadused. Maa asukohtade ja kõrguste varieeruvus pakub seega palju eri tingimusi, mis võimaldab kindlaks teha eri veinide jaoks kõige sobivama asukoha.

Kaitstud geograafilise tähisega veinide „Vigneti delle Dolomiti“ iseloomulikud jooned ja omadused on samuti tingitud inimteguritest, eriti veinivalmistajate professionaalsusest. Põllumajandusliku majapidamise viinapuude all oleva maa mõõdukas pindala on umbes 1,3 hektarit. Maastikuolud tähendavad ka seda, et viinamarjaistanduse ühe hektari harimiseks läheb vaja suurt töötundide arvu (üle 600). Enamik sellest ajast kulutatakse toimingutele, mille eesmärk on optimeerida taimede kasvu ja viinamarjade küpsemist, ergutades looduslikku vastupanuvõimet haigusetekiitajatele ja vähendades taimetervise meetmete kasutamist. Seoses sellega tuleks märkida, et peaaegu kogu viinapuude all olevat maa-ala haritakse vastavalt integreeritud – ja üha orgaanilisematele – kahjuritõrje põhimõtetele. Viinamarju korjatakse ainult käsitsi.

Loodustegurite (kliima, pinnasetingimused ja maastikuolud), kohalike ettevõtjate saadud kogemuse ning nüüdisaegsete viinamarjakasvatuse- ja veinivalmistusmeetodite vaheline seos võimaldab valmistada kvaliteetveine, mille omadused ja maine on seotud nii tootmispiirkonna kui ka viinamarjasortidega, millest need tehtud on.

„Vigneti delle Dolomiti“, kategooriad: 4. vahuvein, 5. kvaliteetvahuvein, 6. aromaadne kvaliteetvahuvein, 8. poolvahuvein

Teave toodete eriomaduse kohta, mis on seostatav geograafilise päritolu ja põhjusliku seosega geograafilise piirkonna loodus- ja inimelementide vahel.

Sajanditepikkust traditsiooni omavat vahuveini peetakse kohaliku veinivalmistuse kroonijuveeliks. Tänu erilisele tähelepanule, mida pöörati viinamarjade kasvatamisel ja korjamisel ning neist baasveini valmistamisel ja sellele järgneval teisesel kääritamisel, paistab vahuvein oma peensuse ja elegantsi eriomaduste poolest silma.

Vahuveinide kvaliteeti iseloomustab mägistest viinamarjakasvatusevõõnditest, kus viinamarjade ja veinide kvaliteediomadused on sellist liiki veini valmistamiseks ideaalsed, pärit tooraine kättesaadavus. Need omadused seisnevad eelkõige asjaolus, et viinamarjad säilitavad suhkrusisalduse ja happesuse vahelise hea tasakaalu, millele aitab kaasa öise ja päevase temperatuuri kõikumine, mis muutub viinamarjaistanduste kõrguse kasvades järk-järgult silmatorkavamaks.

Peale selle sõltub toote iseloomustus piiratud hulgast viinamarjasortidest, mida võib kasutada vahuveinide valmistamiseks.

Samuti on aromaatselt kvaliteetvahuveini puhul juhuslik seos tingitud viinamarjasordi valikust, st selles piirkonnas kasvatatavast kohalikust ‘Moscato Giallo’ sordist, mille peent aroomi täiustab mitte liiga intensiivne laagerdumisprotsess, millele aitab kaasa lähisalpiinne kliima.

Vahuveini iseloomustab elav ja püsiv vaht ning õlgkollasest kuldkollaseni varieeruv värvus kahvatuoheliste varjunditega. Sellel on iseloomulik ja peen, kergelt pärmine aroom. Maitse on peen, elav ja viinamarjasordile iseloomulik.

Roosat vahuveini, mida saadakse peamiselt ‘Pinot Nero’ viinamarjasordist, iseloomustab elav ja püsiv vaht ning eri intensiivsusega roosa värvus. Sellel on iseloomulik ja peen, kergelt pärmine aroom. Maitse on peen, elav ja iseloomulik.

Suhkrusisalduse seisukohast varieerub vahuveini (kas valge või roosa) maitse kuivast magusani, st alates tähisest *brut nature* kuni tähiseni *sweet*.

Poolvahuveine – kas valgeid, roosasid või punaseid – iseloomustab nende värskus ja elavus, mis on seotud süsihappegaasi mõõduka eraldumisega.

Peale selle on mõnede põllumajanduslike majapidamiste poolvahuveinide tootmisel saavutatud spetsialiseerituse tase võimaldanud täiustada veinivalmistusmeetodeid ja tehnoloogilisi aspekte, mis on seotud teisese käärimisega suurtes mahutites (autoklaavides), aidates parandada poolvahuveinide kvaliteedistandardit.

Tegelikult on tootmisprotsessi spetsialiseeritus võimaldanud kindlaks teha neid sordiliike, mis sobivad kõige paremini poolvahuveiniks töötlemiseks, ning teostada teisest kääritamist tipp tehnoloogiliste seadmete abil; need tegurid aitavad kaasa lõpptoote kvaliteedi parandamisele.

Keskcondade mitmekesine pinnas ja kliima võimaldavad vahuveiniks töötlemiseks sobivate sortide potentsiaali kõige paremini ära kasutada. Viinamarjaistandused asuvad tavaliselt aladel, kus on kõige soodsam päikesekiirguse hulk. Sellele piirkonnale iseloomulikud öise ja päevase temperatuuri kõikumised põhjustavad, eriti valgete viinamarjade puhul, aroomi prekursorite märkimisväärset kuhjumist, mis annab veinile iseloomulikud organoleptilised omadused. Maa asukohtade ja kõrguste varieeruvus pakub seega palju eri tingimusi, mis võimaldab kindlaks teha eri viinamarjasortide jaoks kõige sobivama asukoha.

Kaitstud geograafilise tähisega veinide „Vigneti delle Dolomiti“ iseloomulikud jooned ja omadused on samuti tingitud inimteguritest, eriti veinivalmistajate professionaalsusest. Põllumajandusliku majapidamise viinapuude all oleva maa mõõdukas pindala on umbes 1,3 hektarit. Maastikuolud tähendavad ka seda, et viinamarjaistanduse ühe hektari harimiseks läheb vaja suurt töötundide arvu (üle 600). Enamik sellest ajast kulutatakse toimingutele, mille eesmärk on optimeerida taimede kasvu ja viinamarjade küpsemist, ergutades looduslikku vastupanuvõimet haiguse-tekijatele ja vähendades taimetervisemeetmete kasutamist. Seoses sellega tuleks märkida, et peaaegu kogu viinapuude all olevat maa-ala haritakse vastavalt integreeritud – ja üha orgaanilisematele – kahjuritõrje põhimõtetele. Viinamarju korjatakse ainult käsitsi.

Loodustegurite (viinamarjasort, kliima, mullastik), kohalike ettevõtjate saadud kogemuse ning nüüdisaegsete viinamarjakasvatuse- ja veinivalmistusmeetodite vaheline seos võimaldab valmistada kvaliteetveine, mille omadused ja maine on seotud nii tootmispiirkonna kui ka viinamarjasortidega, millest need tehtud on.

„Vigneti delle Dolomiti“, kategooriad 15 „Kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein“ ja 16 „Üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein“

Teave toodete eriomaduse kohta, mis on seostatav geograafilise päritolu ja põhjusliku seosega geograafilise piirkonna loodus- ja inimelementide vahel. Värvus varieerub kuldkollasest merevaigukollaseni valgete veinide puhul ning roosa ja granaatpunaseni olenevalt kasutatud sordist. Aroom on hõrk ja iseloomulik, kuivatatud viinamarjade nüanssidega, mõnikord vürtsikas ning meenutab mett ja küpset puuvilja. Maitse on täidlane, harmooniline, meenutab rosinaveini ja võib varieeruda kuivast magusani, kuigi ülekaalus on suure suhkruisaldusega liigid.

Kuigi *Passito* veinide tootmine puudutab teatud määral kõiki sorte, nii valgeid kui ka punaseid viinamarjasorte, kasutatakse kõige sagedamini aromaatsaid viinamarjasorte ('Moscato Giallo', 'Moscato Rosa', 'Traminer Aromatico') ja poolaromaatsaid viinamarjasorte ('Goldtraminer', 'Nosiola', 'Riesling Renano', 'Sauvignon' jne).

Kuivamine toimub taimel küljes (üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein) või kuivatusaladel (kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein). Üleküpsemis- või kuivatamisperioodi kestus on muutlik ja sõltub nende omaduste intensiivsusest, mida veinivalmistaja soovib selle meetodi abil lõpptootele anda.

Passito veinide valmistamiseks kasutatud viinamarjad teeb tootja kindlaks kobara eriliste füüsikaliste ja kvaliteediomaduste järgi.

Kuivatamiseks sobivad eriti hästi hõredad kobarad, st sellised, mille viinamarjade vahel on rohkelt ruumi, ja need valitakse viinamarjaistanduses välja korjamise ajal.

Kuivatamist soodustavad öise ja päevase temperatuuri märgatav kõikumine, mis on eriti märkimisväärne hilissuvel ja sügisel, ning piirkonnas puhuvad põhjatuuled, mis saabuvad üle Alpide.

Peale selle puhub iga päev Garda järvelt mahendav tuul *Òra del Garda*, liikudes üle suure osa tootmispiirkonnast ja aidates oluliselt kaasa viinamarjade kuivatamiseks optimaalsete tingimuste loomisele, st peaaegu pidev looduslik ventilatsioon koos selliste niiskustasemetega, mis ei lase viinamarjadel liiga kiiresti ära kuivada.

Kuigi *Passito* veine toodetakse kõikjal väikeses koguses, valmistavad neid peaaegu kõik villijad, kujutades sageli endast ettevõtja tähttoodet.

Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja toote omaduste vahel on tingitud peamiselt kolmest tegurist:

- nende (eespool nimetatud) sortide kättesaadavus, mille viinamarjad sobivad eriti hästi kuivatamiseks, mis on vajalik seda liiki veini valmistamiseks;
- temperatuurikõikumised ja perioodilised kohalikud briisid (*Òra del Garda*), mis soodustavad viinamarjade säilimist kuivatamise ajal, kas taimel küljes või kuivatusalal;
- *Passito* veinide valmistamise iidne traditsioon, mida teostatakse endiselt nende meetodite abil, mida on sajandite jooksul edasi antud.

Keskcondade mitmekesine pinnas ja kliima võimaldavad kuivatamiseks kõige sobivamate viinamarjasortide potentsiaali kõige paremini ära kasutada. Viinamarjaistandused asuvad tavaliselt aladel, kus on kõige soodsam päikesekiirguse hulk. Sellele piirkonnale iseloomulikud öise ja päevase temperatuuri kõikumised põhjustavad, eriti valgete viinamarjade puhul, aroomi prekursorite märkimisväärset kuhjumist, mis annab veinile iseloomulikud organoleptilised omadused. Maa asukohtade ja kõrguste varieeruvus pakub seega palju eri tingimusi, mis võimaldab kindlaks teha eri viinamarjasortide jaoks kõige sobivama asukoha.

Kaitstud geograafilise tähisega veinide „Vigneti delle Dolomiti“ iseloomulikud jooned ja omadused on samuti tingitud inimteguritest, eriti veinivalmistajate professionaalsusest. Põllumajandusliku majapidamise viinapuude all oleva maa mõõdukas pindala on umbes 1,3 hektarit. Maastikuolud tähendavad ka seda, et viinamarjaistanduse ühe hektari harimiseks läheb vaja suurt töötundide arvu (üle 600). Enamik sellest ajast kulutatakse toimingutele, mille eesmärk on optimeerida taimede kasvu ja viinamarjade küpsemist, ergutades looduslikku vastupanuvõimet haiguse-tekitajatele ja vähendades taimetervisemeetmete kasutamist. Seoses sellega tuleks märkida, et peaaegu kogu viinapuude all olevat maa-ala haritakse vastavalt integreeritud – ja üha orgaanilisematele – kahjuritõrje põhimõtetele. Viinamarju korjatakse ainult käsitsi.

Loodustegurite (viinamarjasort, kliima, mullastik), kohalike ettevõtjate saadud kogemuse ning nüüdisaegsete viinamarjakasvatus- ja veinivalmistusmeetodite vaheline seos võimaldab valmistada kvaliteetveine, mille omadused ja maine on seotud nii tootmispiirkonna kui ka viinamarjasortidega, millest need tehtud on.

9. Olulised lisatingimused

Veinivalmistamise ning vahuveiniks ja poolvahuveiniks töötlemise piirkonda käsitlevad erandid

Õigusraamistik: ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik: määratletud geograafilises piirkonnas tootmisega seonduv erand

Tingimuse kirjeldus:

kehtivate ELi õigusaktide kohaselt võib veine valmistada ning vahuveiniks ja poolvahuveiniks töötlemist teostada ka naabruses olevates Veneto ja Lombardia piirkondades, tingimusel, et asjaomased põllumajanduslikud majapidamised suudavad tõendada kaitstud geograafilise tähisega veinide „Vigneti delle Dolomiti“ (KGT) valmistamise katkematut traditsiooni viimase viie viinamarjakasvatusaasta jooksul.

Veini naaberpiirkondades vahu- ja poolvahuveiniks töötlemise võimalust põhjendab ja kinnitab asjaolu, et tavalisi veinivalmistusprotsesse võib teostada neis piirkondades. Selliseid protsesse ei peeta veinivalmistuse järgseteks etappideks, vaid pigem veinitootmise lahutamatuks osaks, ning sellisena saab neid teostada määratletud veinitootmispiirkonnas.

See erand põhineb üldlevinud traditsioonil ning võimaldab asjaomastel tootjatel kasutada ka töötlemisettevõtteid, mis asuvad eespool nimetatud tootmispiirkonnaga piirnevates haldusüksustes.

Viinamarjasordi nime esitamine etiketil

Õigusraamistik: ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik: täiendavad märgistusnõuded

Tingimuse kirjeldus:

veini ja poolvahuveini kategooriasse kuuluvate kaitstud geograafilise tähisega veinide „Vigneti delle Dolomiti“ (KGT) etikettidel võib näidata ühe või kahe viinamarjasordi nime, millest vein on saadud.

Ent kooskõlas kehtivate ELi õigusaktidega on viinamarjasordi või -sortide nime kasutamine märgistamisel ja esitlemisel keelatud järgmistel juhtudel:

- a) veinikategooriate „kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein“ ja „üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein“, kaasa arvatud *Vino Passito* või *Passito*’na kirjeldatud veinide puhul;
- b) veini ja poolvahuveini kategooriate puhul, mis piirdub järgmiste sortidega: – Bolzano provintsi veinide puhul: Lagrein, Riesling Italico, Riesling Renano, Traminer Aromatico, Veltliner; – Trento provintsi veinide puhul: Lagrein, Marzemino, Meunier, Negrara, Riesling Italico, Riesling Renano, Traminer Aromatico, Trebbiano Toscano, Veltliner.

Lisaks võidakse vahuveini ja kvaliteetvahuveini kategooriate puhul viidata etiketil ühele või kahele sordile, mis piir-
dub järgmisega: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero ja Müller Thurgau; ning kategooria „aromaatne
kvaliteetvahuvein“ puhul võib etiketil kasutada üksnes 'Moscato Giallo' sordi nime.

Link tootespetsifikaadile

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