

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigete 2 ja 3 kohaselt

(2019/C 378/09)

Teade avaldatakse komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ⁽¹⁾ artikli 17 lõike 5 kohaselt.

STANDARDMUUDATUSE KINNITAMISE TEADE

„Venezia“

Viitenumber: PDO-IT-A0517-AM02

Teate kuupäev: 17.7.2019

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJENDUSED**1. Uued veinitüübid, sh sordinimedega tüübid**

Kirjeldus ja põhjused

Kirjeldus:

a) veinikategooriates, mida koonddokument juba sisaldab, määratakse kindlaks järgmised uued veinitüübid:

- punane vein tähisega *Riserva*, Merlot ja Cabernet Sauvignon;
- Carmenère; Malbec, Cabernet ja Refosco dal Peduncolo Rosso, sh tähisega *Riserva* variandid;
- Pinot Nero, sh vahuvein (*spumante*);
- Pinot, sh vahuvein ja poolvahuvein ehk pärlvein (*frizzante*);
- Pinot' roosa vein (*rosato* ehk *rosé*), sh vahuvein ja pärlvein;
- Chardonnay vahuvein ja Chardonnay pärlvein sh kahest viinamarjasordist valmistatud veinid, kus 'Chardonnay' on segatud viinamarjasordiga 'Glera', 'Verduzzo', 'Tai', 'Pinot bianco' või 'Pinot nero' (valmistatakse valgeks veiniks);
- Manzoni Bianco;
- Sauvignon;
- Verduzzo, sh kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein ehk rosinavein (*passito*);
- Pinot Bianco;
- Traminer, sh vahuvein;
- Tai;
- Pinot Grigio roosa vein, vahuvein ja pärlvein;
- roosa vahuvein ja roosa pärlvein;
- valge rosinavein (kategoorias „Vein“);

b) lisatakse uus punkt 2, milles on sätestatud veinide valmistamine kahest kindlaksmääratud ja sama värvi viinamarjasordist.

⁽¹⁾ ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

Põhjused:

- a) kaitstud päritolunimetusega „Venezia“ veinipiirkond on viinamarjakasvatuseks väga sobiv. Esindatud on mitmesugused erinevad viinamarjasordid, millest paljude kasvatamine on piirkonnas traditsiooniline. Neist sortidest toodetakse rosinaveini, vahuveini, pärlveini, roosat ja tähisega *Riserva* veini, võttes arvesse selliste veinide tootmiseks kõige sobivamate viinamarjasortide omadusi. Uued sordinimedega tüübid on sellise pikaajalise katsetamise tulemus, mille eesmärk on kasutada piirkonnas juba kasvatatavaid viinamarjasorte ära sama piirkonna kaitstud päritolunimetusega ja kaitstud geograafiliste tähistega muude veinide (valge, punane ja roosa) valmistamiseks, mille jaoks need viinamarjasordid teistega segatuna kasutades sobivad. Seega on käesoleva muudatuse eesmärk lubada tootjatel kasutada asjaomast nimetust oma viinamarjade/veinide puhul, mida on kaitstud päritolunimetusega piirkonnas juba pikka aega toodetud ja mille väärtus on ilmnunud aastakümneid väldanud kasvatamise jooksul tänu tootjate professionaalsele vilumusele, kultuurilisele sidemele nende veinidega ja valmistatud veini kvaliteedile. Seetõttu täiendatakse kaitstud päritolunimetusega „Venezia“ veinide valmistamist, lisades tootespetsifikaadis juba sisalduvatele veinikategooriatele uued tüübid. Sellega võimaldatakse ka pakkuda turu nõudlusele paremini vastavat laiemat tootevalikut.

Täpsemalt on piirkonnas kasvatatavad viinamarjasordid järgmised: 'Carmenère', 'Malbech', 'Refosco dal peduncolo rosso', 'Manzoni bianco', 'Sauvignon', 'Verduzzo trevigiano', 'Verduzzo friulano' ja 'Tai'. Piirkonnas on levinud ka 'Pinot bianco', mis on osutunud sobivaks kvaliteetveinide valmistamiseks, sest viinamarjades on tasakaalus suhkruisaldus ja happesus, sh õunhappe sisaldus.

'Pinot nero' viinamarjadel on hea suhkruisaldus ja piisav happesus, mis muudab selle sobivaks ka vahuveini valmistamiseks, ning hea viinhappeline struktuur. 'Traminer' on suure suhkruisaldusega, mida toetab hea happesus, sh õunhappe sisaldus. Organoleptilise analüüsi käigus ilmneb tugev, püsiv, täidlane maitse troopiliste ja roosade puuviljade varjunditega. Kõik erinevad toodetavad kaitstud päritolunimetusega veinid (vein, vahuvein, pärlvein ja rosinavein) on väga tasakaalustatud ja elegantsed;

- b) eeldatakse, et punktis 1 nimetatud ühest sordist valmistatud tüüpides loetletud viinamarjasorte saab ka segada, et toota kahest sordist valmistatavaid veine. Sellega lubatakse tootjatel kasutada kõige paremini ära nende traditsiooni segada oskuslikult nende viinamarjaistandustest korjatud viinamarju, parandades samas toodangu väärtust, viidates märgistusel kasutatud viinamarjasortidele ning andes sellega tarbijatele täpse teabe.

Käesoleva standardmuudatusega muudetakse tootespetsifikaadi artikleid 1, 2, 4, 5, 6 ja 9 ning koonddokumendi punkte 1.4, 1.5, 1.7, 1.8 ja 1.10.

2. Viinamarjasordid: sortide loetellu uute tüüpide, sh sordinimedega veinitüüpide lisamine

Kirjeldus ja põhjused

Kirjeldus: lisatakse uued tüübid ja iga tüübi valmistamisel kasutatavad viinamarjasordid

- Carmenère, Cabernet (koostis: 'Cabernet sauvignon' ja/või 'Cabernet franc' ja/või 'Carmenère'), Malbech, Refosco dal Peduncolo Rosso, Pinot Nero, Pinot (koostis: 'Pinot nero', 'Pinot bianco', 'Pinot grigio'), Manzoni Bianco, Sauvignon, Verduzzo (koostis: 'Verduzzo trevigiano' ja/või 'Verduzzo friulano'), Pinot Bianco, Tai, mis sisaldab järgmisi sorte: 'Tocai friulano', 'Traminer';
- muudetakse sätet, mille kohaselt tohib koostises olla kuni 15 % muid Treviso ja Veneetsia provintsidest kasvatamiseks sobivaid sama värvi viinamarjasorte, et see laieneks ka aromaatsetele viinamarjadele, v.a muskaatviinamarjad.

Põhjused:

- artiklit ajakohastatakse, et lisada viinamarjasortide loetellu uued sordid;

- veinide kuni 15 % ulatuses muudest sortidest valmistamist lubava eeskirja laiendamine aromaatsetele sortidele, v.a muskaatviinamarjadele, on tingitud asjaolust, et muskaatviinamarjasordid mõjutavat maitset ja lõhna liiga tugevasti. Soovitav on kasutada mõõdukamalt aromaatsaid sorte, nagu 'Glera', mis on asjaomases veinipiirkonnas levinud ja millega saab parandada toodetavaid, enamasti noorena tarbitavaid veine.

Standardmuudatusega muudetakse tootespetsifikaadi artiklit 2.

3. Viinamarjasordid: uute tüüpide sordiantmete lisamine

Kirjeldus ja põhjused

Kirjeldus: lisatakse sordist 'Pinot' tulenevad veinitüüpide nimetused Pinot Frizzante ja Pinot Spumante, mida valmistatakse sortidest 'Pinot grigio', 'Pinot bianco' ja 'Pinot nero' (valmistatud valgeks veiniks) kas koos või eraldi.

Põhjused: kaitstud päritolunimetusega „Venezia“ veinipiirkonnas kõnealuste sortide viinamarjadest valmistatavaid veine tahetakse ära kasutada tootespetsifikaadis ja koonddokumendis juba sisalduvates eri kategooriates (vein, kvaliteetvahuvein ja pärlvein). Uusi tüüpe valmistatakse asjaomases piirkonnas kasvatamiseks sobivate ja juba kasvatatavate viinamarjasortide ärakasutamiseks tehtud pikaajalise katsetamise tulemusena.

Standardmuudatusega muudetakse tootespetsifikaadi artikli 2 lõiget 2.

Kirjeldus: Kaitstud päritolunimetusega „Venezia“ Pinot Rosato (sh vahuveini ja pärlveini versioonide) valmistamiseks lisatakse järgmine viinamarjasortide kombinatsioon: 'Pinot grigio', 'Pinot bianco' moodustavad vähemalt 50 %; 'Pinot nero' moodustab vähemalt 5 % ja kuni 50 %.

Põhjused: kavatakse parandada kasutatavate viinamarjasortide ja tüüpide väärtust pärast toodetud veinide analüüsimist, hoolikat katsetamist ja kvaliteedi hindamist.

Standardmuudatusega muudetakse tootespetsifikaadi artikli 2 lõiget 3.

Kirjeldus: Kaitstud päritolunimetusega „Venezia“ Cabernet' valmistamiseks tuleb tootjal kasutada oma viinamarjaistandustes kasvatatud järgmisi viinamarjasorte: 'Cabernet sauvignon', 'Cabernet franc' ja 'Carmenère' eraldi või koos.

Põhjused: veinipiirkonnas on endiselt mõned vanad viinamarjaistandused, kus kogu istanduse ulatuses kasvavad kõrvuti ridades 'Cabernet sauvignon', 'Cabernet franc' ja 'Carmenère'. Lisaks on piirkonnas ja turul juurdunud traditsioon valmistada veine 'Cabernet' viinamarju oskuslikult segades, võttes igal aastal arvesse hooaja kulgu ja kasvanud viinamarjade kvaliteeti.

Standardmuudatusega muudetakse tootespetsifikaadi artikli 2 lõiget 4.

Kirjeldus: Kaitstud päritolunimetusega „Venezia“ Rosato või Rosé (sh vahuveini ja pärlveini) valmistamisel vähendatakse 'Raboso piave' ja/või 'Raboso veronese' nõutavat minimaalset osakaalu 70 %-lt 50 %-le ning koostises tohib olla kuni 15 % kõiki muid Treviso ja Veneetsia provintides kasutamiseks sobivaid sama värvi viinamarjasorte, v.a muskaatviinamarjad.

Põhjused: 'Raboso' on väga terava maitsega viinamarjasort, kuna sisaldab palju happed ja parkaineid. Seetõttu peetakse sobivaks vähendada 'Raboso' osakaalu ja lubada, et koostisest kuni 15 % tohivad moodustada muud viinamarjasordid, v.a muskaatviinamarjad, kuna viimaste maitse võib liigselt domineerida ja muuta veini vähem tasakaalustatuks ja vähem harmooniliseks.

Standardmuudatusega muudetakse tootespetsifikaadi artikli 2 lõiget 5.

Kirjeldus: Kaitstud päritolunimetusega „Venezia“ punase veini koostisest jäetakse välja sõnad „muud kui aromaatsed“, nii et oleks lubatud kasutada aromaatsaid sorte, v.a muskaatviinamarju.

Põhjused: väiketootjate, eelkõige eakate väiketootjate viinamarjaistandustes kasvavad endiselt erinevad viinamarjasordid, millest mõned on aromaatsed. Nüüdsest on võimalik kasutada nimetatud sorte veinide iseloomulikumaks muutmiseks, säilitades samas tootjate kogemustele ja oskustele tuginedes tasakaalu- ja kvaliteediomadused.

Standardmuudatusega muudetakse tootespetsifikaadi artikli 2 lõiget 6.

Kirjeldus: Kaitstud päritolunimetusega „Venezia“ valge veini ja valge rosinaveini lisamine kategooriasse „Vein“. Neid veine tuleb tootjal valmistada oma viinamarjaistandustes kasvatatud järgmiste sortide viinamarjadest: ‘Tocai friulano’ ja/või ‘Verduzzo friulano’ ja/või ‘Verduzzo trevigiano’ ja/või ‘Glera’ moodustavad (moodustab) vähemalt 50 %. ‘Pinot nero’ (valmistatakse valgeks veiniks). Veini valmistamiseks tohib kasutada kuni 50 % muid Treviso ja Veneetsia provintides kasutamiseks sobivate sortide sama värvi viinamarju, v.a muskaatviinamarjad.

Põhjused: täiendavate viinamarjasortide hulgas, mida tohib kasutada valgete veinide (sh rosinaveini, vahuveini ja pärlveini) koostises, sätestatakse valgeks veiniks valmistatava ‘Pinot nero’ kasutamine, ja sortide loetelu laiendatakse kõikidele valge viinamarja sortidele, sh aromaatasetele, v.a muskaatviinamarjadele, kuna viimaste maitse domineeriks liigselt, mistõttu soovitatakse kasutada tagasihoidlikuma aromaatsusega viinamarju.

Standardmuudatusega muudetakse tootespetsifikaadi artikli 2 lõiget 1.

4. Veinivalmistamispiirkond

Kirjeldus ja põhjused

Kirjeldus: viinamarjade kuivatamine ja veini laagerdamine lisatakse veinipiirkonnas (Veneto maakonna, Udine provintsi ja Pordenone provintsi haldusterritoorium) tehtavate toimingute hulka.

Põhjused: veinipiirkonna ulatust ei muudeta, ent uute tüüpide (rosinaveini ja tähise *Riserva*) lisamist arvestades sätestatakse nüüd, et ka viinamarjade kuivatamine ja veini laagerdamine peavad kehtivate õigusnormide ja kehtiva spetsifikaadi kohaselt toimuma määratud piirkonnas.

Standardmuudatusega muudetakse tootespetsifikaadi artiklit 5 ning sellega ei muudeta koonddokumenti.

5. Viinamarjakasvatuse eeskirjad

Kirjeldus ja põhjused

Lõike 3 esimene lõik – kirjeldus: hektari kohta nähakse ette vähemalt 1 500 ‘Raboso piave’ ja ‘Raboso veronese’ taime, võrreldes 2 500 taimega hektari kohta, mis kehtib muude kaitstud päritolunimetusega sortide suhtes.

Põhjused: ‘Raboso piave’ ja ‘Raboso veronese’ on väga tugeva kasvuga sordid, millel on vaja rohkem ruumi, et lopsakad võrsed ei kasvaks ülemäära lähestikku. Seetõttu ei istutata neid sorte liiga tihedalt. See võimaldab optimaalset taime arvu ja saagikuse tasakaalu ning paremaid tulemusi, kuna viinamarjasordil ei takistata täieliku saagikuse ja happesuseni jõudmist.

Standardmuudatusega muudetakse tootespetsifikaadi artikli 4 lõike 3 esimest lõiget ega muudeta koonddokumenti.

Kirjeldus: ministri 22. detsembri 2010. aasta dekreediga (avaldatud 7. jaanuaril 2011 Itaalia ametliku väljaande 4 korralises kaasaandes 6) kaitstud päritolunimetuse „Venezia“ tunnustamise spetsifikaadi kinnitamise eel Bellussera süsteemi kasutades istutatud ja kasvatatud viinapuudelt korjatud viinamarjadest päritolunimetusega veini valmistamise kümneaastase ajapiirangu tühistamine.

Põhjused: eesmärk on säilitada Bellussera kasvatusmeetod, mida peetakse tõeliseks mälestusmärgiks kohalikule viinamarjakasvatusele, milles see on tavapärane ja piirkonnale tüüpiline, samuti on sel eriline väärtus maastiku ja ajaloo mõistes. Seetõttu tahetakse ära hoida seda, et üleminekuaja lõpul sellised kasvatussüsteemid kasutuselt kõrvaldataks, lubades neid kasutada seni, kuni need ajapikku loomulikku rada pidi välja vahetatakse, eelkõige seetõttu, et need viinamarjaistandused on aastate jooksul järjepideva saagikuse ja kvaliteediga olnud.

Standardmuudatusega muudetakse tootespetsifikaadi artikli 4 lõike 3 teist lõiget ega muudeta koonddokumenti.

6. Maksimaalsed saagikused ja minimaalsed naturaalsed alkoholisisaldused mahuprotsentides

Kirjeldus ja põhjused

Kirjeldus: lisatakse tootespetsifikaadi artiklis 1 nimetatud uute tüüpide (Carmenère, Malbech, Refosco dal Peduncolo Rosso, Pinot Noir (sh Spumante); valgete viinamarjade puhul: Chardonnay, muu hulgas pärlveinide ja vahuveinide, Manzoni Bianco, Sauvignoni, Verduzzo Trevigiano ja Verduzzo Friulano, Pinot Grigio Spumante ja Pinot Grigio Frizzante, valge veini ning Raboso Piave/Raboso Veronese valmistamiseks) hektarisaagid ja alkoholisisaldused.

Põhjused: lisati asjaomased viinamarjade hektarisaagid. Need on kooskõlas juba olemas olevate tüüpide hektarisaakidega, mis on 15 tonni viinamarju hektarilt valgete veinide valmistamiseks, 16 tonni viinamarju hektarilt punaste veinide valmistamiseks ja 17 tonni viinamarju hektarilt vahuveinide ja poolvahuveinide valmistamiseks. Nimetatud viinamarjade hektarisaagid ja naturaalsed alkoholisisaldused on pikaajalise katsetamise tulemus ning vastavad viljaka pinnase ja vee suurepärase kättesaadavusega viinamarjaistanduste saagikusele ning toodetud viinamarjade ja veinide kvaliteedi parameetritele.

Käesoleva standardmuudatusega muudetakse tootespetsifikaadi artiklit 4 ning koonddokumendi punkti 1.5.2.

7. Tähisega *Riserva* veinitüüpide valmistamiseks ettenähtud viinamarjade minimaalne naturaalne alkoholisisaldus mahuprotsentides

Kirjeldus ja põhjused

Kirjeldus: Tähisega *Riserva* veinide (punane vein, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet, Malbech ja Refosco dal Peduncolo Rosso) valmistamiseks ettenähtud viinamarjade minimaalne naturaalne alkoholisisaldus mahuprotsentides peab olema 1 % võrra suurem kui on ette nähtud tavapärase veini valmistamiseks.

Põhjused: tavapärase veini valmistamiseks ette nähtud viinamarjadega võrreldes 1 % võrra suurem minimaalne naturaalne alkoholisisaldus mahuprotsentides muudab viinamarjad laagerdamiseks ettenähtud veinide valmistamiseks sobivamaks ja kindlustab samas nende kvaliteedi.

Standardmuudatusega muudetakse tootespetsifikaadi artiklit 4 ega muudeta koonddokumenti.

8. Veinivalmistamise eeskirjad

Kirjeldus ja põhjused

Kirjeldus: lastakse tarbimisse alles pärast seda, kui tähisega *Riserva* veinide valmistamise aasta 1. novembrist on möödunud 24 kuud.

Põhjused: viinamarjade varase küpsemise ja üha tõhusamate veini valmistamise ja töötlemise tehnikate tõttu võivad veinid varem tarbimisvalmid olla. Sellest hoolimata soovitakse tagada, et tähisega *Riserva* veine laagerdatakse vähemalt kaks aastat, nagu on sätestatud kehtivates õigusnormides. Nende veinide valmistamise traditsioon ei nõua pikka aega pudelis laagerdamist. Seetõttu peetakse veini valmistamise aasta 1. novembrist alates vähemalt kaks aastat vältavat laagerdamist sobivaks.

Kirjeldus: lastakse tarbimisse alles pärast seda, kui rosinaveinide valmistamise aasta 1. novembrist on möödunud 12 kuud.

Põhjused: Bianco Passito ja Verduzzo Passito valmistamisel on katseliselt kindlaks tehtud, et aasta laagerdumist võimaldab veinidel jõuda optimaalse kvaliteedini, säilitades samas veinile omase värskuse, mida tarbijad hindavad. Samuti on kindlaks tehtud, et valmistamise aasta 1. november sobib laagerdamise aasta alguskuupäevaks.

Standardmuudatusega muudetakse tootespetsifikaadi artiklit 5 ega muudeta koonddokumenti.

9. Veinivalmistustavad

Kirjeldus ja põhjused

Kirjeldus: (muu hulgas teiste aastakäikude) viinamarjavirde ja veinide kasutamist sama nimetusega veinidega segamisel piiratakse osakaaluga kuni 15 %. Sama nimetusega (st „Venezia“) viinamarjavirde ja veinide kasutamine, sh teiste aastakäikude viinamarjavirde ja veinide kasutamine on lubatud osakaaluga kuni 15 % ning tingimusel, et veini valmistamisel kasutatakse viinamarjad on pärit viinamarjaistandustest, kus kasvatatakse ühte viinamarjasorti, või et vähemalt seda osakaalu ei ületata artikli 2 lõikes 1 nimetatud täiendavate sortidega ja lisaks tava kohaselt lubatud sortidega.

Põhjused: kaitstud päritolunimetusega ja kaitstud geograafilise tähistusega veinide suhtes kohaldatavate eeskirjade kohase tava kasutamise võimalus teatavate kvaliteediparameetrite, näiteks veinide happesuse, struktuuri, värvi ja aroomatsete fraktsioonide parandamiseks on nüüdsest sõnaselgelt sätestatud.

Spetsifikaadi artikli 5 lõike 5 ning koonddokumendi punkti 1.5 („Veinivalmistustavad“) ja punkti 1.5.1 („Veinide valmistamise eritavad“) standardmuudatus.

Kirjeldus: rosinaveini ja tähisega *Riserva* rosinaveinide valmistamiseks ettenähtud viinamarjadest veini valmistamise saagis ei tohi olla suurem kui 50 %.

Põhjused: rosinaveinides ja tähisega *Riserva* rosinaveinides (osakaalus kuni 30 %) kasutamiseks ettenähtud viinamarjade saagis ei tohi olla suurem kui 50 %, sest selline saagis kindlustab, et toodetavad veinid on tänu viinamarjade koostisosadele (suhkrud, ekstrakt ja happesus) struktureeritumad ja komplekssemad.

Spetsifikaadi artikli 5 ning koonddokumendi punkti 1.5 („Veinivalmistustavad“) ja punkti 1.5.1 („Veinide valmistamise eritavad“) standardmuudatus.

Kirjeldus: artiklis 1 nimetatud vahuveinide ja pärlveinide valmistamisel tuleb rakendada teisest kääritamist survekindlates mahutites.

Põhjused: kõnealuses piirkonnas on Charmat' meetod ehk veinide survekindlates mahutites teisese kääritamise abil valmistamise traditsioon kindlalt juurdunud, sest selle meetodiga on võimalik säilitada kasutatavate sortide iseloomulikke maitseid ja lõhnu paremini. Nimetatud täpsustusega antakse tarbijale üheselt mõistetavat ja selget teavet kaitstud päritolunimetusega „Venezia“ veinide tootmise meetodi kohta.

Tootespetsifikaadi artikli 5 lõike 7 standardmuudatus.

Kirjeldus: tähisega *Riserva* veinide valmistamisel piiratakse kuivatatud viinamarjade kasutamise maksimaalset osakaalu 30 %-le.

Põhjused: selle meetodiga on võimalik veine olulisel määral parandada. Hea kvaliteediga veine toota soovivad tootjad kasutavad seda meetodit sageli. Sätestatud ülempiiri 30 % peetakse sobivaks parema kvaliteedi kindlustamiseks, rikkumata tähisega *Riserva* veinide olemust liigse suhkrusisaldusega, säilitades veini harmoonilisuse ja täidluse.

Tootespetsifikaadi artikli 5 lõike 8 standardmuudatus.

Kirjeldus: viinamarju tuleb kuivatada sobivates tingimustes. Keskkonnatingimuste konditsioneerimise seadet (kliimaseadet) tohib kasutada tingimusel, et temperatuuri hoitakse samal tasemel kui tavapärase viinamarjade kuivatamise puhul.

Põhjused: selles punktis sätestatakse, et viinamarju tohib kuivatada sobivates ruumides, milles kuivatatavaid viinamarju ja neid ümbritsevat keskkonda hoitakse kontrolli all seadmetega, millega tagatakse järkjärguliseks ühtlaseks kuivamiseks õiged tingimused, piirates sellega ka viinamarjade säilitamiseks kemikaalide kasutamist.

Tootespetsifikaadi artikli 5 lõike 9 standardmuudatus.

Kirjeldus: kuivama pandud viinamarjadest ei tohi valmistada veini enne 15. novembrit. Veneto maakonnas tohib ühenduse põhjendatud nõudmise korral anda loa selleks, et neid toiminguid varem alustada. Kuivatatud viinamarjade naturaalne alkoholisaldus peab olema vähemalt 15 mahuprotsenti.

Põhjused: kuivatatud viinamarjade purustamiseks sätestatud kuupäev on põhjendatud kuivatatavate viinamarjade omaduste pikaajaliste tegelike mõõtmiste tulemustega. Viimastel aastatel koristatakse saak kliimamuutuste tõttu üha varem; seetõttu, kuna viinamarjad kuivavad vajalikul määral oodatust sageli varem, võidakse neid purustada varem kui ettenähtud kuupäeval novembri keskpaigas, tegemata järeleandmisi nõutud kvaliteedis, eeskätt nõutud minimaalses naturaalses alkoholisalduses, mis on 15 mahuprotsenti.

Tootespetsifikaadi artikli 5 lõike 10 standardmuudatus.

10. Tarbimisomaduste muudatus

Kirjeldus ja põhjused

Kirjeldus: järgmiste tootespetsifikaadiga juba hõlmatud tüüpide suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldust suurendatakse 20 grammilt liitri kohta 23 grammile liitri kohta: „Venezia“ Rosso, Merlot, Cabernet Sauvignon ja Cabernet Franc.

Põhjused: nende veinide pika aja jooksul valmistamise andmetest ilmneb, et kehtivat künnist ületatakse. Seetõttu sooviti, et künnis vastaks kvaliteedile, milleni tooted on jõudnud.

Kirjeldus: lisatakse järgmised uued tüübid ja omadused tarbimise ajal: tähis *Riserva Rosso*, Merlot' ja Cabernet Sauvignoni puhul; Refosco dal Peduncolo Rosso, sh *Riserva*; Cabernet ja Malbec, sh *Riserva*; Carmenère; Pinot Nero, sh vahuvein; Pinot, sh vahuvein ja pärlvein; Pinot roosa vein (*rosato* ehk *rosé*), sh vahuvein ja pärlvein; Chardonnay vahuvein ja pärlvein, sh kahest viinamarjasordist valmistatud veinid, kus teine sort on 'Glera', 'Verduzzo', 'Tai', 'Pinot bianco' või 'Pinot nero' (valmistatakse valgeks veiniks); Manzoni Bianco; Sauvignon; Verduzzo, sh rosinavein; Pinot Bianco; Traminer, sh vahuvein; Tai; Pinot Grigio järgmiste variantidena: roosa vein, vahuvein ja pärlvein ning roosa vahuvein ja roosa pärlvein; valge rosinavein.

Põhjused: kirjeldatakse uusi tüüpe koos organoleptilise ja füüsikalise-keemilise analüüsi käigus tuvastatud omaduste ja parameetritega.

Juba hõlmatud järgmiste tüüpide üldalkoholisisaldust muudeti 11 mahuprotsendilt 10,5 mahuprotsendile: valge vahuvein, roosa vahuvein ja valge pärlvein.

Põhjused: nende veinide tootmiseks kasutatavad viinamarjad korjatakse lahjemate, värskemate ja happelisemate veinide valmistamiseks varem. Seetõttu peetakse sobivaks vähendada veidi alkoholisisaldust kvaliteeti kahjustamata.

Kirjeldus: tootespetsifikaadiga juba hõlmatud kaitstud päritolunimetusega „Venezia“ valge pärlveini suhkruvaba ekstrakti sisaldust vähendati 16 grammilt liitri kohta 14 grammile liitri kohta.

Põhjused: nende veinide valmistamiseks kasutatavad viinamarjad korjatakse varem ja neist valmistatakse vähem struktureeritud veinid, mida joovad kergemaid veine eelistavad tarbijad.

Kirjeldus: roosa veini maitse kirjeldus „kuiv“ asendatakse kirjeldusega „kuiv kuni poolkuiv“.

Põhjused: lubatud suhkrusisalduse vahemikku laiendati, sest 'Raboso' sordi osakaalu muutmise tõttu 70 %-lt 50 %-le võib suureneda veini suhkrusisaldus, samas säilib peamisele viinamarjasordile omasest happesusest tingitud värskus.

Kirjeldus: roosa vahuveini maitse kirjeldus „brut kuni poolkuiv“ asendatakse kirjeldusega „brut nature kuni poolkuiv“.

Põhjused: turul nõutavatele vastavate vahuveinide tüüpide valiku laiendamine võimaldab tootjatel pakkuda tarbijate eelistustele vastavate veinide laiemat valikut.

Kirjeldus: veinide kirjelduse järele lisatakse lõige 2 järgmises sõnastuses:

„2) kahest sordist valmistatavate tüüpide tarbimise ajal väljenduvate omaduste iseloomustamiseks viidatakse ühest sordist valmistatavate tüüpide kirjelduses esitatud parameetritele, eelkõige sellele sordile omastele parameetritele, mida on suuremas koguses.“

Põhjused: kui veine valmistatakse kahest sordist, määrab veini omadused üldiselt sort, mida on suuremas koguses.

Kirjeldus: viimane lõige nimetatakse ümber lõikeks 3 ja sõnastatakse järgmiselt, lisades sõna „aroom“: „Et veine tohib hoida puitmahutites, võib nende aroomis ja maitstes olla kergeid puiduvarjundeid.“

Põhjused: lõigete nummerdamise vormiline muudatus ja standardmuudatus, millega täpsustatakse, et ka haistmismeelega võib tajuda puidu varjundit.

Tootespetsifikaadi (artikkel 6 „Tarbimisomadused“) ja koonddokumendi punkti 1.4 („Veinide kirjeldus“) standardmuudatus.

11. Märgistus ja esitlusviis – vabatahtlikud märgistuse elemendid

Kirjeldus ja põhjused

Kirjeldus: kaitstud päritolunimetusega „Venezia“ punaste veinide puhul asendatakse tekst „märgistusel ei tohi olla viidet värvile“ tekstiga „märgistusel tohib välja jätta viite värvile“.

Põhjused: täpsustust on vaja, et vältida tarbija eksitamist ja tuvastada paremini toote tüüp, st kas valge või punane vein, pelgalt pakendit vaadates.

Tootespetsifikaadi artikli 7 lõike 4 standardmuudatus.

Kirjeldus: kaitstud päritolunimetusega „Venezia“ valgete veinide, sh vahuveinide ja pärlveinide puhul asendatakse tekst „märgistusel ei tohi olla viidet värvile“ tekstiga „märgistusel tohib välja jätta viite värvile“.

Põhjused: eeldatavasti tuleks tootjatel lubada otsustada, sõltuvalt turuvajadustest või -tingimustest, kas märkida veini värv.

Tootespetsifikaadi artikli 7 lõike 5 standardmuudatus.

Kirjeldus: vabatahtlik märgistuse element – Pinot Grigio veini, sh vahuveini ja pärlveini märgistus tohib sisaldada värvi nimetust „roosa“ (*rosé*) või selle sünonüüme (*blush* (punakas), *ramato* (oranž) jne).

Põhjused: roosad veinid pälvivad turgudel, sh välisurgudel, üha enam tähelepanu. Seetõttu soovivad tootjad esitleda kaitstud päritolunimetusega „Venezia“ Pinot Grigio Rosato veini, rõhutades roosa värvi või selle sünonüümide omadusi seda märgistusel nimetades.

Tootespetsifikaadi artikli 7 lõike 6 standardmuudatus.

12. Märgistus ja esitusviis – märgistusel sortide nimetamine

Kirjeldus ja põhjused

Kirjeldus: lisatakse uus lõige 9, mis sisaldab kahe või enama viinamarjasordi nimetamist märgistusel.

Põhjused: kahest sordist valmistatavate veinide tootespetsifikaati lisamise tõttu lisatakse uus lõige 9, mis vastab komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 50 lõike 1 punkti a alapunkti ii ja seaduse nr 238/2016 artikli 45 lõike 1 sätetele.

Tootespetsifikaadi artikli 7 standardmuudatus.

13. Seos geograafilise keskkonnaga

Kirjeldus ja põhjused

Kirjeldus: lisatakse viited kategooriale 1 „Vein“ kahe järgmise toote puhul, mida koonddokument juba sisaldab: Bianco Passito ning sordi nimetust täpsustav Bianco Passito Verduzzo (punktis b).

Põhjused: arvestades juurdunud traditsiooni panna viinamarjad restidele kuivama või jätta need kuivama viinapuudele, sooviti väärtustada rosinaveinide tootmist, lisades kõnealuse traditsiooni tootespetsifikaati. Kuivatamiseks sobivad väga eelkõige 'Verduzzo trevigiano' ja 'Verduzzo friulano' viinamarjad, samuti muud piirkonnas traditsiooniliselt kasvatatavad viinamarjad, nagu 'Tocai' ja 'Glera', mis võimaldavad lisada nendele tüüpidele pisut aromaatsust, värskest või happesust.

Kirjeldus: punktis b viidatakse koonddokumendis (kategooriad „Kvaliteetvahuveinid“ ja „Pärlveinid“) juba sätestatud vahuveinide ja pärlveinide tootmisele, mis valmistatakse eranditult Charmat' meetodil (teisese kääritamise abil survekindlates mahutites).

Põhjused: soovitakse täpsustada, et kaitstud päritolunimetusega „Venezia“ veinipiirkonnas on selline tootmismeetod tavapärane. Tootjad on saanud selle tehnika valdkonnas suurepäraseid oskused ja teadmised ning hea maine üle maailma.

Käesoleva standardmuudatusega muudetakse tootespetsifikaadi artiklit 9 ning koonddokumendi punkti 1.8.

14. Viited kontrolliasutusele

Kirjeldus ja põhjused

Kirjeldus: ajakohastatakse viiteid kehtivatele õigusnormidele.

Põhjused: ajakohastatakse viiteid kehtivatele õigusnormidele.

Tootespetsifikaadi artikli 10 standardmuudatus; tootespetsifikaadi vormiline muudatus.

15. Traditsioonilised nimetused

Kirjeldus ja põhjused

Kirjeldus: lisatakse järgmiste nimetuste kasutus, mida koonddokument juba sisaldab: Passito kaitstud päritolunimetusega „Venezia“ valge veini ja Verduzzo veinitüüpide puhul, Riserva punase veini puhul, sordile viitamine Merlot, Cabernet Sauvignon, Carmenère, Malbech'i, Cabernet' ja Refosco dal Peduncolo Rosso puhul (kõik kategooriast 1 „Vein“).

Põhjused: tootespetsifikaadi ja koonddokumendi ajakohastatakse tootespetsifikaadi artiklile 1 lisatud uute tüüpide kasutuselevõtu tõttu.

Lisatakse terminid *Passito* ja *Riserva*.

Tootespetsifikaadi ja koonddokumendi punkti 1.3.2 alapunkti b („Traditsioonilised nimetused“) standardmuudatus.

16. Peamised veiniviinamarjasordid

Kirjeldus ja põhjused

Punase, valge ja roosa veini valmistamiseks kasutatavate sortide loetelu ajakohastamine, viidates ühele või kahele viinamarjasordile.

Koonddokumendi punkti 1.7 standardmuudatus.

17. Teised veiniviinamarjasordid

Kirjeldus ja põhjused

Veneetsia ja Treviso provintsidest kasvatamiseks sobivate teisest sortide ajakohastamine.

Koonddokumendi punkti 1 („Muu teave“) punkti 1.5 („Teised veiniviinamarjasordid“) standardmuudatus.

KOONDDOKUMENT

1. Toote nimetus

„Venezia“

2. Geograafilise tähise tüüp

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. Viinamarjasaaduste kategooriad

1. Vein
5. Kvaliteetvahuvein
8. Poolvahuvein

4. Veini(de) kirjeldus

Kategooria 1 „Vein“ – punased veinid: „Venezia“ Rosso ja „Venezia“ vein koos viinamarjasordi nimetusega

Kaitstud päritolunimetusega „Venezia“ punased veinid, sh punased veinid, mille nimi sisaldab viinamarjasordi nimetust, nagu Merlot, Cabernet Sauvignon, Carmenère, Malbec, Cabernet, Refosco dal Peduncolo Rosso ja Pinot Nero, on rubiinpunast kuni sügavpunast värvi; kui veinid on laagerdunud, nagu tähisega *Riserva* veinid, võib värvil olla granaatõuna või purpurne varjund. Veinidel on intensiivne, peen ja püsiv aroom ning kuiv, harmooniline ja sametine maitse, sõltuvalt kasutatud valdavast viinamarjasordist vahel ürdine või puuviljane maitse. Minimaalne üldalkoholisisaldus on 11 mahuprotsenti, seevastu tähisega *Riserva* veinide korral 12,5 mahuprotsenti. Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus on 23 g/l, seevastu tähisega *Riserva* veinide korral 25 g/l.

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

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

Kategooria 1 „Vein“ – valged ja roosad veinid: „Venezia“ Bianco, „Venezia“ vein koos viinamarjasordi nimetusega, „Venezia“ Rosato

Kaitstud päritolunimetusega „Venezia“ valged veinid, sh valged veinid, mille nimi sisaldab viinamarjasortide nimetust, nagu Chardonnay, Pinot, Pinot Grigio (ka roosa veinina), Manzoni Bianco, Verduzzo, Sauvignon, Pinot Bianco, Tai ja Traminer, on õlgkollast kuni kuld kollast värvi, aeg-ajalt roheka varjundiga. Roosad veinid on eri tugevusega roosat värvi, aeg-ajalt vasekarva. Veinidel on tugev, iseloomulik aroom ning kuiv, harmooniline ja sametine maitse, sõltuvalt valdavast viinamarjasordist (nt 'Pinot' ja 'Pinot grigio' puhul) vahel puuviljane maitse. Minimaalne üldalkoholisaldus on „Venezia“ roosade veinide puhul 10,5 mahuprotsenti, ülejäänud tüüpide puhul 11 mahuprotsenti. Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus on 14 g/l, seevastu „Venezia“ roosade veinide puhul 16 g/l.

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

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisaldus (mahuprotsentides)	10,5
Minimaalne üldhappesus	4,5
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

Kategooria 1 „Vein“: „Venezia“ Passito, sh sordinimedega tüübid

Kaitstud päritolunimetusega „Venezia“ veinide hulgas on ka sordinimele viitav Passito Bianco Verduzzo. Need veinid on eri tugevusega kuld kollast värvi, aeg-ajalt merevaiguvärvi. Neil on tugev iseloomulik aroom ning magus harmooniline sametine maitse. Minimaalne üldalkoholisaldus on 15 mahuprotsenti ja ekstrakti miinimumsisaldus on 26 g/l.

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

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisaldus (mahuprotsentides)	12
Minimaalne üldhappesus	4,5
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	25
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

Kategooria 5 „Kvaliteetvahuvein“ „Venezia“ Spumante – valge vahuvein, roosa vahuvein ja sordinimedega tüübid

Kaitstud päritolunimetusega „Venezia“ vahuveinidel, mis on valged ja roosad ning mille nimi võib viidata sordinimele, nagu Pinot, Pinot Grigio, Pinot nero, Chardonnay ja Traminer, on peen ja kiiresti hajuv vaht ning need on eri tugevusega õlgkollast värvi kulla või vase varjundiga või hoopis roosakad, kui need on valmistatud punastest viinamarjasordidest. Neil on õrn puuviljane aroom ning värske harmooniline *brut nature* kuni poolkuiv maitse; sordist 'Traminer' valmistatud veinid on aeg-ajalt magusad ja aromaatsed.

Minimaalne üldalkoholisaldus on 10,5 mahuprotsenti ja ekstrakti miinimumsisaldus on 14 g/l.

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

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	10,5
Minimaalne üldhappesus	5
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

Kategooria 8 „Poolvahuvein“: „Venezia“ Frizzante – valge poolvahuvein, roosa poolvahuvein ja sordinimele viitavad veinitüübid

Kaitstud päritolunimetusega „Venezia“ poolvahuveinid, mis hõlmavad valgeid ja roosasid veine ning võivad viidata sordinimele, nagu Pinot, Pinot Grigio ja Chardonnay, on eri tugevusega õlgkollast värvi või aeg-ajalt eri tugevusega roosat värvi või vasekarva. Neil on õrn puuviljane aroom ning kuiv kuni poolkuiv maitse.

Minimaalne üldalkoholisisaldus on 10,5 mahuprotsenti ja ekstrakti miinimumsisaldus on 14 g/l.

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

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	10,5
Minimaalne üldhappesus	4,5
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

5. Veinivalmistustavad

a. Peamised veinivalmistustavad

Vahuveini ja poolvahuveini valmistamine

Kultuurilised tavad

Vahuveinid ja poolvahuveinid tuleb toota eranditult teise kääritamise abil survekindlates mahutites.

Kuivatatud viinamarjade kasutamine tähisega *Riserva* veinitüüpide tootmiseks.

Veinivalmistuse eritavad

Tähisega *Riserva* veinide valmistamisel tohib kasutada kuivatatud viinamarju osakaalus kuni 30 %.

b. Maksimaalne saagikus

Chardonnay, sh vahuvein ja pärlvein, Manzoni Bianco, Sauvignon, Verduzzo Trevigiano, Verduzzo Friulano, Tocai Friulano

105 hektoliitrit hektari kohta

Bianco Spumante, Bianco Frizzante, Rosato/Rosé Spumante ja Rosato/Rosé Frizzante, Raboso Piave ja Raboso Veronese

119 hektoliitrit hektari kohta

Kaitstud päritolunimetusega „Venezia“ Rosso, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Carmenère, Malbec, Refosco dal Peduncolo Rosso, Pinot Nero, sealhulgas vahuvein

112 hektoliitrit hektari kohta

Kaitstud päritolunimetusega „Venezia“ Bianco, Pinot Bianco, Traminer, sh vahuvein, Pinot Grigio, sh vahuvein ja pärivein

105 hektoliitrit hektari kohta

6. Kindlaks määratud geograafiline piirkond

Kaitstud päritolunimetusega „Venezia“ veinide valmistamiseks kasutatavate viinamarjade kasvatamise piirkond hõlmab Veneetsia ja Treviso provintside kogu haldusterritooriumi.

7. Peamised veiniviinamarjasordid

‘Carmenère’ – ‘Cabernet’

‘Manzoni bianco’ (hele).

‘Malbec’ (tume)

‘Sauvignon’ (hele)

‘Traminer aromatico’ (punane)

‘Raboso Piave’ (tume) – ‘Friularo’

‘Pinot bianco’ (hele) – ‘Pinot’

‘Pinot nero’ (tume) – ‘Pinot’

‘Refosco dal peduncolo rosso’ (tume) – ‘Refosco’

‘Raboso veronese’ (hele) – ‘Raboso’

‘Cabernet franc’ (tume) – ‘Cabernet’

‘Cabernet Sauvignon’ (tume) – ‘Cabernet’

‘Chardonnay’ (hele)

‘Pinot grigio’ – ‘Pinot’

‘Tocai friulano’ (hele) – ‘Tai’

‘Merlot’ (tume)

‘Verduzzo friulano’ (hele) – ‘Verduzzo’

‘Glera lunga’ (hele) – ‘Glera’

‘Verduzzo trevigiano’ (hele) – ‘Verduzzo’

8. Seos(t)e kirjeldus

Viinamarjakasvatusega on tegeletud Veneetsia ja Treviso lähistel juba ammustest aegadest, kuid kohaliku veinitootmise arengule andis suurema hoo Veneetsia Vabariik, kui see laienes mandrile. Viinamarjakasvatus oli suures languses 18. sajandil ja osaliselt 19. sajandil, kuid taastus tänu järjepidevale ja oskuslikule tööle, mida tegi peamiselt Conegliano veinivalmistamiskool ja millega aidati kaasa suurema viinamarjakasvatusteskuse loomisele Itaalia kirdeosas. Kaitstud päritolunimetusega „Venezia“ veinipiirkonna kliima on niiske parasvööteline kliima, mida kujundavad nii laiuskraad kui ka mere ja mägede lähedus, laguunid, tasane maapind ja sellest tulenev avatus tuultele.

Kaitstud päritolunimetusega „Venezia“ veinipiirkond hõlmab Treviso provintsi ja Veneetsia provintsi. See on alluviaalse päritoluga suur maa-ala, mille pinnase moodustavad alluviaalsete materjalide setted, mis on tekkinud peamiselt Alpide ja Alpide eelmäestiku liustike sulamisel ja mida hiljem on mõjutanud suuremad jõed (Brenta, Piave, Tagliamento ja vähemal määral Livenza). Tasandiku võiks jagada kaheks osaks, nimelt kõrgtasandik ja madalik, mida eraldavad joonena allikad. Kõrgtasandiku pinnas koosneb jõe- ja liustikuerosiooni tekitatud kruusaküngastest, mille aluspinnas koosneb täies ulatuses kruusast. Lõuna poole liikudes asendub lehvikuujuline kruusast kiht tasapisi üha rohkem liiva sisaldavate setetega; mölli ja savi sisalduse tõttu muutub struktuur üha peenemaks.

Kaitstud päritolunimetusega „Venezia“ veinipiirkond tingib erinevate veinide eriomadused, sõltuvalt kasutatud viinamarjasortidest ja nende kasvukohast. Valgeid viinamarjasorte kasvatatakse suurema aromaatsuse ja värskuse saamiseks üldiselt kivisemal ja kohevamal pinnasel. Seal kasvatatud viinamarjadest valmistatud veinidel on värsked lilledised ja puuviljased maitsevarjundid ning need sobivad suurepäraselt ka vahuveinide valmistamiseks. Savist pinnast kasutatakse punaste viinamarjasortide jaoks, et punased ja roosad veinid oleksid täidlasemad ja struktureeritumad. Savise pinnase suur mineraalainete sisaldus võimaldab valmistada rikkaliku maitsega veine, mis tuleneb heast parkainesisaldusest ja optimaalsest happesuse tasakaalust.

Toodetud veinid on õlgkollast kuni kuldkollast värvi, sõltuvalt kääritamise kestusest, ja neil on lisaks tugev, peen ja püsiv aroom, mis on tingitud temperatuuri muutlikkusest koristuse eel, ning harmooniline, kuiv ja täidlane maitse, mis on tingitud kruusasest pinnasest põhjaosas ning möllisest ja savisest pinnasest lõunaosas. Seetõttu on koheval pinnasel kasvanud viinamarjadest toodetud valgetele veinidele omased värsked ja puuviljased maitsevarjundid, samas kui savisemal pinnasel kasvanud punastest sortidest valmistatakse hästi struktureeritud ja vastupidavaid veine, mis sobivad hästi laagerdamiseks.

Kategooria 1 „Vein“

Tänu tihedale savisele pinnasele, millel kasvatatud punaseid viinamarjasorte kasutatakse selle kategooria veinide valmistamiseks, on kaitstud päritolunimetusega „Venezia“ punased ja roosad veinid täidlasemad ja struktureeritumad ning nende värv on tugev ja püsiv. Haistmismeelega võib tugevamalt tajuda moosi ja pehmete puuviljade või vürtsisemaid tubaka või ürtide lõhnavarjundeid. Maitse on üldiselt alati täidlane, parkainesisaldus on hea ja happesuse tasakaal on suurepärase. Kivisemal ja kohevamal pinnasel kasvanud viinamarjadest valmistatud valged veinid on aromaatsed ja värsked, haistmismeel tajub kõigepealt puuviljaseid ja lilledisi lõhnavarjundeid ning seejärel õuna, pirni ja aprikoosi lõhnavarjundeid, millega on kontrastis akaatsia, aasalilled ja kummeli lõhnavarjundid. Struktuur võib olla erinev, kuid tuntav on suurepärase õuna maitsevarjund, mis tekib päeva- ja öotemperatuuride suurest erinevusest. Rosinaveinides ilmnevad need omadused veelgi tugevamini. Veinipiirkonnas on juurdunud traditsioon panna rosinaveinide tootmiseks kasutatavad viinamarjad restidele kuivama. Varem jäeti need viinamarjad sageli viinapuudele kuivama. Kuivatamiseks sobivad väga eelkõige ‘Verduzzo trevigiano’ ja ‘Verduzzo friulano’ viinamarjad ja neile võidakse lisada aromaatsuse või happesuse suurendamiseks erinevas osakaalus muid sorte.

Kategooriad „Kvaliteetvahuvein“ (5) ja „Poolvahuvein“ (8)

Valgetest sortidest saadakse veine, millel on värsked puuviljased ja lilledised maitsevarjundid, mis on tingitud kivisest ja kohevast pinnasest, mis lisab valgetele sortidele aromaatsust ja värskust, millele aitavad kaasa päeva- ja öotemperatuuride erinevused, mis on niiske parasvöötmelise kliima eripära. Need on seetõttu eriti sobivad vahuveinide ja poolvahuveinide tootmiseks ning see on tava, mis on selles piirkonnas nii hästi juurdunud, et on nüüdseks üks tähtsamaid maailmas. Keskkonnatingimuste ilmne sobivus on selge.

Kaitstud päritolunimetusega „Venezia“ vahuveinid, mis on valged ja roosad ning mille nimi võib viidata sordinimele, nagu Pinot, Pinot Grigio, Pinot Nero, Chardonnay ja Traminer, on eri tugevusega õlgkollast värvi kulla või vase varjundiga või hoopis roosakad, kui need on valmistatud punastest viinamarjasortidest. Neil on õrn, puuviljane aroom ning värsked, *brut nature* kuni poolkuiv maitse, sordist ‘Traminer’ valmistatud veinid on aeg-ajalt magusad ja aromaatsed.

Kaitstud päritolunimetusega „Venezia“ poolvahuveinid, mis on valged ja roosad ning mille nimi võib viidata sordinimele, nagu Pinot grigio ja Chardonnay, on eri tugevusega õlgkollast värvi või aeg-ajalt eri tugevusega roosat või vasekarva. Neil on õrn ja puuviljane aroom ning kuiv kuni poolkuiv maitse.

Traditsiooniliselt valmistatakse neid Charmat' meetodil.

9. Olulised lisatingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)

Puuduvad

Link tootespetsifikaadile

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