

KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOPÄÄTÖS,**annettu 4 päivänä kesäkuuta 2019,****Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 105 artiklassa tarkoitetun, erään viinialan nimityksen eritelmän muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaisemisesta Euroopan unionin virallisessa lehdessä****(Vigneti delle Dolomiti / Weinberg Dolomiten (SMM))**

(2019/C 197/02)

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden yhteisestä markkinajärjestelystä ja neuvoston asetusten (ETY) N:o 922/72, (ETY) N:o 234/79, (EY) N:o 1037/2001 ja (EY) N:o 1234/2007 kumoamisesta 17 päivänä joulukuuta 2013 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 ⁽¹⁾ ja erityisesti sen 97 artiklan 3 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Italia on asetuksen (EU) N:o 1308/2013 105 artiklan mukaisesti toimittanut hakemuksen nimityksen "Vigneti delle Dolomiti" / "Weinberg Dolomiten" eritelmän muutoksen hyväksymisestä.
- (2) Komissio on arvioinut kyseisen hakemuksen ja todennut, että asetuksen (EU) N:o 1308/2013 93–96 artiklassa, 97 artiklan 1 kohdassa sekä 100, 101 ja 102 artiklassa säädetyt edellytykset täyttyvät.
- (3) Jotta vastaväitteitä voitaisiin esittää asetuksen (EU) N:o 1308/2013 98 artiklan mukaisesti, Euroopan unionin virallisessa lehdessä olisi julkaistava nimityksen "Vigneti delle Dolomiti" / "Weinberg Dolomiten" eritelmän muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus,

ON PÄÄTTÄNYT SEURAAVAA:

Ainoa artikla

Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 105 artiklan mukainen nimityksen "Vigneti delle Dolomiti" / "Weinberg Dolomiten" (SMM) eritelmän muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus on tämän päätöksen liitteessä.

Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 98 artiklan mukaisesti tämän päätöksen julkaiseminen Euroopan unionin virallisessa lehdessä antaa oikeuden vastustaa tämän artiklan ensimmäisessä kohdassa tarkoitettua eritelmän muutosta kahden kuukauden kuluessa päätöksen julkaisupäivästä.

Tehty Brysselissä 4 päivänä kesäkuuta 2019.

Komission puolesta

Phil HOGAN

Komission jäsen

⁽¹⁾ EUVL L 347, 20.12.2013, s. 671.

LIITE

TUOTE-ERITELMÄÄN TEHTÄVÄÄ MUUTOSTA KOSKEVA HAKEMUS
"VIGNETI DELLE DOLOMITI" / "WEINBERG DOLOMITEN"
PGI-IT-A0755-AM02

Hakemuksen jättöpäivä: 14.4.2015

1. **Muutokseen sovellettavat säännöt**

Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 105 artikla – Muu kuin vähäinen muutos

2. **Muutoksen kuvaus ja perustelut**

2.1 *Uusien kuohuviiniluokkien lisääminen*

Muutos koskee seuraavien uusien kuohuviiniluokkien lisäämistä:

- valkoinen ja rosee "kuohuviini"
- valkoinen ja rosee "laatukuohuviini"
- valkoinen "aromaattinen laatukuohuviini".

Perustelut: Trenton maakunnassa on jo yli vuosisadan ajan tuotettu monia merkittäviä ja laadukkaita kuohuviinejä pullossa tapahtuvan jälkikäymisen avulla. Sittemmin, 1950- ja 1960-luvulla, alueella alettiin tuottaa useita sekoite- ja lajikekuohuviinejä suurissa säiliöissä tapahtuvan jälkikäymisen avulla (Charmat-menetelmä). Pelkästään Trenton maakunnassa tuotantomäärä on noussut noin 3,5 miljoonaan pulloon, joista merkittävässä osassa voisi vaadittujen ominaisuuksien perusteella käyttää kyseistä suojattua maantieteellistä merkintää (SMM).

Tässä muutoshakemuksessa ehdotetaan, että viimeksi mainitun osan suojan tasoa parannetaan ja yhteyttä alkuperä-alueeseen selvennetään sisällyttämällä kyseiset kuohuviinit SMM:n "Vigneti delle Dolomiti" tuote-eritelämään. Näin niitä koskisivat samat säännöt, joita on jo pitkään sovellettu hiilihapottomiin ja helmeileviin viineihin.

Muutama yritys tuottaa suurimman osan Charmat-menetelmällä valmistettavista kuohuviineistä. Tilat, joilla kuohuviinin tuotantomäärä on pieni, ulkoistavat yhä useammin valmistuksen muille yrityksille, sillä tällaiseen tuotantoon tarvittavien järjestelmien ja teknologioiden hankkiminen edellyttäisi tiloilta suuria investointeja. Yhä useammat tilat haluavat kuitenkin kehittää viinejään jalostamalla niitä kuohuviineiksi autoklaaveissa tapahtuvan jälkikäymisen avulla.

Tämän vuoksi myös ehdotetaan, että kuohuviiniksi jalostaminen voitaisiin toteuttaa missä tahansa Veneton ja Lombardian alueella, jos tila pystyy osoittamaan valmistaneensa SMM:n "Vigneti delle Dolomiti" mukaisia viinejä ja/tai jalostaneensa niitä helmeileviksi viineiksi viimeisten viiden vuoden ajan.

Mahdollistamalla näille tuotteille SMM "Vigneti delle Dolomiti" annettaisiin kuluttajille tarkat tiedot tuotteen maantieteellisestä alkuperästä ja mahdollistettaisiin samalla tuotteen arvon nouseminen hinta-asteikolla yksittäisten pullojen hinnannousun ja sen seurauksena myös käytettävien rypäleiden arvonnousun muodossa.

Lisäksi SMM "Vigneti delle Dolomiti" saisi paikalliset tuotteet erottumaan anonyymien sekoite- ja lajikekuohuviinien suuresta määrästä, jotta niihin ei sovellettaisi vastaavanlaisten tuotteiden runsauteen markkinoilla perustuvaa hintapolitiikkaa.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2, 6 ja 8 artiklaa sekä yhtenäisen asiakirjan seuraavia kohtia: 2.3. Rypäletuotteiden luokat, 2.4. Viinien kuvaus, 2.5.1. Erityiset viinivalmistusmenetelmät ja 2.8. Yhteys maantieteelliseen alueeseen.

2.2 *Uusien lajikkeiden sisällyttäminen rypälejajikkeiden yhdistelmiin*

Muutos koskee seuraavien äskettäin käyttöön otettujen lajikkeiden sisällyttämistä rypälejajikkeiden yhdistelmiin SMM:n "Vigneti delle Dolomiti" mukaisella tuotantoalueella sijaitsevista asiaankuuluviissa maakunnissa:

- 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).

Nämä uudet rypälelajikkeet lisätään näin ollen jo sallittujen joukkoon asiaankuuluvissa maakunnissa.

Ehdotettu muutos on erityisen tärkeä, koska nämä Vitis viniferan ja muiden Vitis-suvun lajien lajienväliset hybridit ovat luonnostaan vastustuskykyisiä viiniköynnösten merkittävimmille taudinaiheuttajille (viininlehtihome ja viiniköynnöksen härmä) eivätkä tarvitse siksi kemiallisia käsittelyjä. Tämän erityisominaisuuden vuoksi niitä kasvatetaan pääasiassa herkillä alueilla, kuten koulujen, asuinalueiden, liikuntapaikkojen ja pyöräilyreittien läheisyydessä.

Ottaen huomioon näiden innovatiivisten lajikkeiden yllä mainitut ympäristöominaisuudet, niiden viljelyalan kasvun ja niiden viiniyttämisestä saadut hyvät tulokset muutoksella pyritään tarjoamaan myös tällaisille tuotteille tarvittavaa tunnistettavuutta ja suojaa.

Mahdollisuus tuoda markkinoille SMM-viinejä, joiden merkinnöissä mainitaan tällaiset lajikkeet, nostaisi lajikkeiden arvoa.

Näiden lajikkeiden mainitseminen etiketissä yhdessä maantieteellisen merkinnän "Vigneti delle Dolomiti" kanssa nostaisi yksittäisten tuotteiden arvoa. On myös muistettava, että osa kuluttajista ei juurikaan tunne tai arvosta näitä lajikkeita, koska niitä ei tähän asti ole voinut mainita kyseisten viinien merkinnöissä.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 artiklaa ja yhtenäisen asiakirjan 2.7 kohtaa "Pääasialliset viininvalmistuksessa käytettävät rypälelajikkeet".

2.3 *Sellaisten viinien tuotanto, joiden merkinnöissä mainitaan rypälelajike "Bianchetta Trevigiana" tai "Pavana"*

Luokkiin "viini" ja "helmeilevä viini" lisätään viinityypit, joiden merkinnöissä mainitaan seuraavat rypälelajikkeet:

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

Perustelut: Ehdotettu muutos mahdollistaa viinien valmistamisen Bianchetta Trevigiana- ja Pavana-lajikkeista ja näiden lajikkeiden mainitsemisen merkinnöissä asiaankuuluvien Euroopan unionin sääntöjen mukaisesti.

Kyseiset lajikkeet sisältyvät jo valkoviinien sekä puna-/roseeviinien valmistuksessa käytettävien rypälelajikkeiden yhdistelmiin SMM:n "Vigneti delle Dolomiti" tuote-eritelmässä. Tämän muutoksen tarkoituksena onkin mahdollistaa näiden kahden lajikkeen nimen mainitseminen asiaankuuluvien viinien merkinnöissä tuottajien edun mukaisesti.

Tässä yhtenäisen asiakirjan kohdassa kaksi edellä mainittua rypälelajiketta eivät sisälly niiden rypälelajikkeiden luetteloon, joita ei saa mainita merkinnöissä.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 artiklaa ja yhtenäisen asiakirjan 2.9 kohtaa "Lisäedellytykset".

2.4 *Viinin jalostusta kuohuviiniksi ja helmeileväksi viiniksi naapurialueilla koskeva poikkeus*

Tuote-eritelmässä sallitaan jo hiilihapottomien viinien tavalliset viiniyttämisprosessit naapurialueilla (kaikkialla Venetossa ja Lombardiassa), jos tila pystyy osoittamaan SMM:n "Vigneti delle Dolomiti" mukaisten viinien valmistusperinteensä jatkuneen katkeamattomana viimeiset viisi vuotta.

Tämän muutoksen tarkoituksena on sallia viinin jalostaminen helmeileväksi viiniksi ja kuohuviiniksi samalla alueella, jolla hiilihapottomien viinien viiniyttäminen on sallittu.

Perustelut: Mahdollisuus jalostaa viini kuohuviiniksi tai helmeileväksi viiniksi naapurialueilla perustuu siihen, että myös tavalliset viininvalmistusprosessit sallitaan näillä alueilla (kuten tuote-eritelmässä jo todetaan). Siksi olisi johdonmukaista sallia myös kuohuviiniksi ja helmeileväksi viiniksi jalostus näillä alueilla. On huomattava, että kyseiset jalostusprosessit eivät ole viininvalmistuksen jälkeisiä vaiheita vaan kiinteä osa viininvalmistusta, minkä vuoksi ne voidaan toteuttaa vain määritetyllä viinintuotantoalueella.

Tilat, joilla helmeilevän viinin ja kuohuviinin tuotantomäärä on pieni, ulkoistavat yhä useammin jalostuksen muille yrityksille, sillä tällaiseen tuotantoon tarvittavien järjestelmien ja teknologioiden hankkiminen edellyttäisi tiloilta suuria investointeja. On tavallista, että nämä paikallisten toimijoiden työvaiheet toteutetaan naapurialueilla Venetossa ja Lombardiassa toimivissa yrityksissä, varsinkin jos tuotantomäärä on pieni.

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 artiklaa ja yhtenäisen asiakirjan 2.9 kohtaa ”Lisäedellytykset”.

2.5 Viininvalmistusmenetelmä, jossa sekoitetaan viinejä ja rypäleiden puristemehua

Kappale, jossa käsitellään viininvalmistusmenetelmää, jossa sekoitetaan viinejä ja rypäleiden puristemehua (enintään 15 %), myös alueen ulkopuolelta peräisin olevien tuotteiden kanssa, muotoillaan uudelleen niin, että mahdollisuus käyttää vaikka vain osittain muista kuin Trenton, Bolzanon ja Bellunon maakuntien alueella kasvatettavista rypälelajikkeista saatua viiniä, poistetaan.

Perustelut: Muutoksen tarkoituksena on antaa toimijoille tarkempaa tietoa perinteisen sekoitusmenetelmän käyttömahdollisuuksista, jotka ovat aiempaa rajallisempia. Muutoksella pyritään erityisesti estämään se, että muiden kuin kyseisellä alueella kasvatettavien rypäleiden käyttäminen sekoitusmenetelmässä vaikuttaisi haitallisesti näiden viinien luonnehdintaan ja tyyppillisiin ominaisuuksiin.

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 artiklaa ja yhtenäisen asiakirjan 2.5.1 kohtaa ”Erityiset viininvalmistusmenetelmät”.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. Rekisteröitävä nimi

Vigneti delle Dolomiti

Weinberg Dolomiten

2. Maantieteellisen merkinnän tyyppi

SMM – suojattu maantieteellinen merkintä

3. Rypäletuotteiden luokat

1. Viini
4. Kuohuviini
5. Laatu-kuohuviini
6. Aromaattinen laatu-kuohuviini
8. Helmeilevä viini
15. Kuivatuista rypäleistä valmistettu viini
16. Ylikypsistä rypäleistä valmistettu viini

4. Viinien kuvaus

Vigneti delle Dolomiti Bianco, joka kuuluu luokkaan ”viini” tai ”helmeilevä viini” ja jossa mainitaan yksi tai kaksi rypälelajiketta tai jätetään lajikkeet mainitsematta

Näiden eri tyyppisten valkoviinien väri vaihtelee oljenkeltaisesta kullankeltaiseen, ja niissä saattaa olla myös aavistus vaaleanvihreää tai kuparinsävyä, kuten Pinot Grigiossa.

Viinien aromille on ominaista hienostuneisuus ja hedelmäiset vivahteet, jotka kuvastavat tavallisesti viinin pääasiallista rypälelajiketta, sekä vuoristoalueiden tuotteille tyypillinen persoonallisuus.

Viinien maku voi vaihdella kuivasta makeaan. Se on harmoninen, hyvärakenteinen ja runsas, ja alkoholipitoisuus ja hapokkuus ovat hyvässä tasapainossa.

Helmeilevissä valkoviineissä hiilidioksidi lisää viinin raikkautta ja eloisuutta.

Kulutukseen luovutettaessa valkoviineillä, joissa mainitaan yhden tai kahden rypälälajikkeen nimi, on yllä mainittujen ominaisuuksien lisäksi viinin valmistuksessa käytetyn rypälälajikkeen tai käytettyjen rypälälajikkeiden aistinvaraiset ominaisuudet.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 10 til.-%

Sokeriton uutosto vähintään: 14,0 g/l

Yleiset analyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

Kaikki analyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Vigneti delle Dolomiti Rosato, joka kuuluu luokkaan "viini" tai "helmeilevä viini" ja jossa mainitaan yksi tai kaksi rypälälajiketta tai jätetään lajikkeet mainitsematta

Nämä roseeviinit ovat juomavalmiita tuotteita, jotka on valmistettu pääosin Schiava-, Merlot- ja Teroldego-lajikkeista.

Viinien väri vaihtelee vaaleanpunaisen eri sävyjen välillä valmistusmenetelmästä ja kuorten säilyttämisen kestosta riippuen.

Aromi on hienostunut, ja siinä on miellyttäviä hedelmäisiä vivahteita.

Maku on raikas ja harmoninen, tasapainoisen hapokas. Se voi vaihdella kuivasta makeaan.

Helmeilevissä viineissä hiilidioksidi lisää viinin raikkautta ja eloisuutta.

Kulutukseen luovutettaessa roseeviineillä, joissa mainitaan yhden tai kahden rypälälajikkeen nimi, on yllä mainittujen ominaisuuksien lisäksi viinin valmistuksessa käytetyn rypälälajikkeen tai käytettyjen rypälälajikkeiden aistinvaraiset ominaisuudet.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 10 til.-%

Sokeriton uutosto vähintään: 15,0 g/l

Yleiset analyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

Kaikki analytyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Vigneti delle Dolomiti Rosso, joka kuuluu luokkaan "viini" tai "helmeilevä viini" ja jossa mainitaan yksi tai kaksi rypälelajiketta tai jätetään lajikkeet mainitsematta

Viinin väri vaihtelee rubiininpunaisen eri sävyjen välillä. Kypsytytyissä viineissä saattaa olla oranssin vivahteita. Aromi on viinillinen, joskus eteerinen tai hedelmäinen. Viineissä saattaa olla valmistuksessa käytetystä rypälelajikkeesta riippuen kevyempiä tai voimakkaampia hedelmäisiä aromeja, ja kypsytetyt viinit voivat olla hyvin kehittyneitä.

Maku on harmoninen ja täyteläinen, joskus hieman karvas ja karhea. Se voi vaihdella kuivasta makeaan.

Novello-punaviinin aromit ja maut ovat peräisin erityisestä hiilidioksidikäymismenetelmästä, maseroinnista, joka voimistaa sen viinillistä profiilia ja rypälelajikkeelle ominaisia vivahteita.

Helmeilevissä viineissä hiilidioksidi lisää viinin eloisuutta.

Kulutukseen luovutettaessa punaviineillä, joissa mainitaan yhden tai kahden rypälelajikkeen nimi, on yllä mainittujen ominaisuuksien lisäksi viinin valmistuksessa käytetyn rypälelajikkeen tai käytettyjen rypälelajikkeiden aistinvaraiset ominaisuudet.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään:

— 11 til.-% "vino novello" -tyypissä

— 10 til.-% muissa tyypeissä

Sokeriton uutos vähintään: 18,0 g/l

Yleiset analytyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

Kaikki analytyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Vigneti delle Dolomiti Bianco, joka kuuluu luokkaan 15 tai 16, myös ne joissa on perinteinen merkintä "passito" tai "vino passito", ja jossa ei mainita rypälelajiketta

Näissä viineissä on hienoa persoonallisuutta ja luonnetta. Väri vaihtelee kullankeltaisesta kullanuskeaan.

Aromi on hienostunut ja erottuva, joskus mausteinen, ja siinä on kuivattujen rypäleiden vivahteita.

Maku on kuivatuista rypäleistä valmistetulle viinille tyyppinen, runsas, harmoninen ja joskus alkoholimainen. Se voi vaihdella kuivasta makeaan.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 16 til.-%

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään: 9,0 til.-% (kuivatuista rypäleistä valmistettu viini) tai 12,0 til.-% (ylikypsistä rypäleistä valmistettu viini)

Sokeriton uutos vähintään: 14,0 g/l

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

Kaikki analyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Vigneti delle Dolomiti Rosato, joka kuuluu luokkaan 15 tai 16, myös ne joissa on perinteinen merkintä "passito" tai "vino passito", ja jossa ei mainita rypälelajiketta

Näissä viineissä on hienoa persoonallisuutta ja luonnetta. Väri vaihtelee vaaleanpunaisen eri sävyjen välillä, joskus vivahtaa oranssiin.

Aromi on hienostunut ja erottuva, joskus mausteinen, ja siinä on kuivattujen rypäleiden vivahteita.

Maku on kuivatuista rypäleistä valmistetulle viinille tyypillinen, runsas, harmoninen ja joskus alkoholimainen. Se voi vaihdella kuivasta makeaan.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 16 til.-%

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään: 9,0 til.-% (kuivatuista rypäleistä valmistettu viini) tai 12,0 til.-% (ylikypsistä rypäleistä valmistettu viini)

Sokeriton uutos vähintään: 15,0 g/l

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

Kaikki analyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Vigneti delle Dolomiti Rosso, joka kuuluu luokkaan 15 tai 16, myös ne joissa on perinteinen merkintä "passito" tai "vino passito", ja jossa ei mainita rypälelajiketta

Näissä viineissä on hienoa persoonallisuutta ja luonnetta. Väri on granaatinpunainen, joskus vivahtaa oranssiin.

Aromi on hienostunut ja erottuva, joskus mausteinen, ja siinä on kuivattujen rypäleiden vivahteita.

Maku on kuivatuista rypäleistä valmistetulle viinille tyypillinen, runsas, harmoninen ja joskus alkoholimainen. Se voi vaihdella kuivasta makeaan.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 16 til.-%

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään: 9,0 til.-% (kuivatuista rypäleistä valmistettu viini) tai 12,0 til.-% (ylikypsistä rypäleistä valmistettu viini)

Sokeriton uutos vähintään: 18,0 g/l

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

Kaikki analyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Vigneti delle Dolomiti Bianco, joka kuuluu luokkaan 4 "kuohuviini", luokkaan 5 "laatukuohuviini" tai luokkaan 6 "aromaattinen laatukuohuviini" ja jossa mainitaan yksi tai kaksi rypälelajiketta tai jätetään lajikkeet mainitsematta

Kuohuviinille on luonteenomaista eloisa ja pitkäkestoinen vaahto. Väri vaihtelee oljenkeltaisesta kullankeltaiseen ja saattaa vivahtaa vaaleanvihreään. Erityispiirteitä ovat hienostuneisuus ja tyylikkyys. Aromi on erottuva ja hienostunut, ja siinä on häivähdys hiivaa. Aromaattisessa laatukuohuviinissä on Moscato Giallo -rypälelajikkeelle tyypilliset aromit. Maku on hienostunut, eloisa ja rypälelajikkeelle tunnusomainen. Sokeripitoisuuden osalta maku voi vaihdella kuivasta makeaan eli merkinnästä "brut nature" merkintään "dolce". Kulutukseen luovutettaessa valkoisilla kuohuviineillä ja laatukuohuviineillä, joissa mainitaan yhden tai kahden rypälelajikkeen nimi, on yllä mainittujen ominaisuuksien lisäksi viinin valmistuksessa käytetyn rypälelajikkeen tai käytettyjen rypälelajikkeiden aistinvaraiset ominaisuudet. Aromaattinen laatukuohuviini on valmistettava yksinomaan Moscato Giallo -rypälelajikkeesta, ja siinä on oltava tämän lajikkeen aistinvaraiset ominaisuudet riippumatta siitä, mainitaanko rypälelajike merkinnöissä vai ei. Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 11,0 til.-%

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään: 10,5 til.-% (kuohuviini ja laatukuohuviini) tai 6,0 til.-% (aromaattinen laatukuohuviini)

Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna (kuohuviini ja laatukuohuviini), 5,0 g/l viinihappona ilmaistuna (aromaattinen laatukuohuviini)

Sokeriton uutos vähintään: 14,0 g/l

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

Kaikki analyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Vigneti delle Dolomiti Rosato, joka kuuluu luokkaan 4 "kuohuviini" tai luokkaan 5 "laatukuohuviini" ja jossa mainitaan yksi tai kaksi rypälelajiketta tai jätetään lajikkeet mainitsematta

Kuohuviinille on luonteenomaista eloisa ja pitkäkestoinen vaahto. Väri vaihtelee vaaleanpunaisen eri sävyjen välillä. Erityispiirteitä ovat hienostuneisuus ja tyylikkyys.

Aromi on erottuva ja hienostunut, ja siinä on häivähdyks hiivaa.

Maku on hienostunut, eloisa ja rypälelajikkeelle tunnusomainen. Sokeripitoisuuden osalta maku voi vaihdella kivistä makeaan eli merkinnästä "brut nature" merkintään "dolce".

Kulutukseen luovutettaessa roseekuohuviineillä ja roseelaatukuohuviineillä, joissa mainitaan yhden tai kahden rypälelajikkeen nimi, on yllä mainittujen ominaisuuksien lisäksi viinin valmistuksessa käytetyn rypälelajikkeen tai käytettyjen rypälelajikkeiden aistinvaraiset ominaisuudet.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 11 til.-%

Sokeriton uutosto vähintään: 14,0 g/l

Yleiset analyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%)	10,5
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

Kaikki analyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

a. *Olennaiset viininvalmistusmenetelmät*

Viininvalmistusmenetelmä, jossa sekoitetaan rypäleiden puristemehua ja viinejä

Olennaisia viininvalmistusmenetelmiä koskevat rajoitukset

Tuote-eritelmässä sallitaan puristemehun ja viinien sekoittaminen (enintään 15 %) asiaankuuluvan Euroopan unionin lainsäädännön mukaisesti myös muilta Italian viinintuotantoalueilta peräisin olevien viininrypäleiden puristemehun ja viinien kanssa, jos nämä on valmistettu muista kuin aromaattisista rypälelajikkeista, jotka on luokiteltu "viljelyyn soveltuviksi" tai "havainnoitaviksi" Bellunon, Bolzanon ja Trenton maakunnissa.

Viininvalmistusmenetelmä, jossa viinistä jalostetaan kuohuviiniä autoklaaveissa tapahtuvan jälkikäymisen avulla

Olennaisia viininvalmistusmenetelmiä koskevat rajoitukset

Kuohuviiniksi jalostaminen sallitaan ainoastaan suurissa säiliöissä (autoklaaveissa) tapahtuvan jälkikäymisen avulla.

b. *Enimmäistuotokset*

Vigneti delle Dolomiti Bianco, Rosato ja Rosso, joissa ei mainita rypälelajiketta

23 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

Vigneti delle Dolomiti -viinit, jotka on valmistettu Moscato Rosa -rypälelajikkeesta

12 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

Vigneti delle Dolomiti -viinit, joissa mainitaan muita sallittuja rypälelajikkeita

19 500 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

6. Rajattu maantieteellinen alue

”Vigneti delle Dolomiti” -viinien valmistuksessa käytettävien rypäleiden tuotantoalue kattaa kokonaan Trenton ja Bolzanon itsehallinnollisen maakunnan sekä Veneton alueella sijaitsevan Bellunon maakunnan, jotka kaikki kuuluvat EU:n viininviljelyalueeseen C I B.

7. Pääasialliset viininvalmistuksessa käytettävät rypälelajikkeet

Cabernet Franc N. – Cabernet

Cabernet Sauvignon N. – Cabernet

Carmenère N. – Cabernet

Carmenère N. – Cabernet Italiano

Carmenère N. – Cabernet Nostrano

Casetta N.

Chardonnay B.

Franconia N.

Goldtraminer B.

Gosen N.

Groppello di Revò N. – Groppello

Kerner B.

Lagarino B.

Lambrusco a Foglia Frastagliata N. – Enantio N.

Lambrusco a Foglia Frastagliata N. – Lambrusco

Manzoni Bianco B. – Incrocio Manzoni 6.0.13 B.

Maor B.

Merlot N.

Moscato Giallo B. – Goldmuskateller

Moscato Giallo B. – Moscato

Moscato Giallo B. – Moscatellone

Moscato Rosa Rs. – Moscato delle Rose

Moscato Rosa Rs. – Rosen Muskateller

Müller Thurgau B. – Riesling x Sylvaner

Nosiola B.

Paolina B.

Pavana N.

Petit Verdot N

Pinot Bianco B. – Pinot

Pinot Bianco B. – Pinot Blanc

Pinot Bianco B. – Weissburgunder

Pinot Bianco B. – Weiß Burgunder

Pinot Bianco B. – Weißburgunder

Pinot Grigio – Grauburgunder

Pinot Grigio – Grauer Burgunder

Pinot Grigio – Pinot

Pinot Grigio – Pinot Gris

Pinot Grigio – Ruländer

Pinot Nero N. – Blauer Spätburgunder

Pinot Nero N. – Pinot

Pinot Nero N. – Pinot Noir

Pinot Nero N. – Spätburgunder

Pinot Nero N. – Blauburgunder

Rebo N.

Rossara N.

Saint Laurent N.

Sauvignon B. – Sauvignon Blanc

Schiava Gentile N. – Kleinvernatsch

Schiava Gentile N. – Mittervernatsch

Schiava Gentile N. – Schiava

Schiava Gentile N. – Vernatsch

Schiava N.

Schiava Grigia N. – Grauvernatsch

Schiava Grigia N. – Schiava

Schiava Grigia N. – Vernatsch

Schiava Grossa N. – Edelvernatsch Gr

Schiava Grossa N. – Großvernatsch

Schiava Grossa N. – Schiava

Schiava Grossa N. – Vernatsch

Sennen N.

Sylvaner Verde B. – Grüner Sylvaner

Sylvaner Verde B. – Silvaner

Sylvaner Verde B. – Sylvaner

Syrah N. – Shiraz

Teroldego N.

Verdealbara B.

Bronner B.

Helios B.

Johanniter B.

Solaris B.

Turca N.

Turca N. – Serbina N.

Lagrein N.

Marzemino N. – Berzamino

Marzemino N. – Berzemino

Meunier N.

Negrara N.

Riesling Italico B. – Riesling

Riesling Italico B. – Welschriesling

Riesling Renano B. – Rheinrieseling

Riesling Renano B. – Riesling

Traminer Aromatico Rs. – Gewürztraminer

Trebbiano Toscano B. – Procanico

Trebbiano Toscano B. – Trebbiano

Trebbiano Toscano B. – Ugni Blanc

Veltliner B. – Gruner Veltliner

Moscato Giallo B. – Moscatello

Moscato Giallo B. – Muscat

Moscato Giallo B. – Muskateller

Malvasia Nera Lunga N. – Malvasia

Malvasia N. – Malvasier

Malvasia N. – Roter Malvasier
Petit Manseng B.
Portoghese N. – Blauer Portugieser
Portoghese N. – Portugieser
Tannat N.
Tempranillo N.
Viogner B.
Zweigelt N.
Diolinoir N.
Barbera N.
Bianchetta Trevigiana B. – Bianchetta
Malvasia Istriana B. – Malvasia
Marzemina Grossa N. – Marzemina Bastarda
Marzemina Bianca B. – Marzemina
Moscato Bianco B. – Gelber Muskateller
Moscato Bianco B. – Moscatello
Moscato Bianco B. – Moscatello
Moscato Bianco B. – Moscatellone
Moscato Bianco B. – Moscato
Moscato Bianco B. – Muscat
Moscato Bianco B. – Muskateller
Glera B. – Serprino
Glera Lunga B. – Glera
Glera Lunga B. – Serprino
Tocai Friulano B. – Tai
Trevisana Nera N.

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Vigneti delle Dolomiti -viinit, kaikki luokat (1, 4, 5, 6, 8, 15 ja 16)

Yhteyden kannalta merkitykselliset luontoon liittyvät tekijät

Alue koostuu Trentinosta, Alto Adigesta ja Veneton alueeseen kuuluvasta Bellunon maakunnasta. Se sijaitsee Unescon maailmanperintökohteeksi luokitellulla erityislaatuiseella Dolomiittien vuoristoalueella. Alue on pääosin vuoristoinen ja kukkulainen. Sen geologinen rakenne on vaihteleva, sillä siihen kuuluu geologiselta alkuperältään erilaisia vuoria. Suurin osa alueesta kuuluu Dolomiittien vuoristoon.

Ilmasto vaihtelee puolimannermaisena ja vuoristoilmaston välillä. Vuoden kylmintä aikaa ovat talvikuukaudet ja lämpimintä heinä- ja elokuu. Alueella sataa keskimäärin 1 000 millimetriä vuodessa. Sade ajoittuu välimerelliseen tapaan pääosin kevääseen ja syksyyn. Sopivan sademäärän ja lukuisien vuorten lumen sulamisvesistä johtuvien erinomaisten vesivarojen ansiosta maaperässä on riittävästi vettä. Dolomiittien erityiset maasto-olosuhteet yhdessä Välimeren ja Alppien ilmaston yhteisvaikutuksen kanssa luovat SMM:n ”Vigneti delle Dolomiti” rypäleentuotantoalueelle ainutlaatuisen ympäristön, jonka ansiosta siellä tuotetut viinit eroavat muista.

Maaperä on pääosin kalkkikiveä, jonka kivipitoisuus on suuri, minkä ansiosta vesi poistuu ja ilma vaihtuu hyvin. Tällaista maaperää esiintyy tavallisesti alluviaalikeilojen keski- tai yläosissa. Rinteiden alemmissa osissa maaperän kivipitoisuus on pienempi. Joillakin alankoalueilla on maa-ainesten kasaumia sekä moreenikerrostumista ja jokisorasta koostuvaa maaperää. Alueella esiintyy myös erilaista geologista alkuperää olevaa maaperää muun muassa Valle di Cembrassa (porfyyrinen), Val d’Isarcossa (metamorfinen ja kiteinen) ja Vallagarinan keskiosissa (basalttinen).

Yhteyden kannalta merkitykselliset historialliset ja inhimilliset tekijät

Viiniköynnökset ja viinit ovat aina olleet osa alueen kulttuuriperintöä. Tästä osoituksena on lukuisia arkeologisia löytöjä ja dokumentoituja historiallisia todisteita aina pronssialalta nykypäivään asti. Lisäksi koko alue oli vuosisatojen ajan kiinteä osa Itävalta-Unkarin kaksoismonarkiaa, ja jotkin monarkian hallinnollisista ja kulttuuripiirteistä ovat säilyneet nykypäiviin asti. Viininviljely ja ihmiskunnan historia ovat kulkeneet käsi kädessä jo tuhannen vuoden ajan. Tänä aikana ne ovat liittyneet toisiinsa erottamattomasti, mikä näkyy paikallisen kulttuurin sekä perinteisten viljely- ja viininvalmistusmenetelmien lisäksi myös laajemmin kulttuurin alalla, kuten taiteessa ja gastronomiassa. Vuonna 1874 perustettu maatalousinstituutti Istituto Agrario di San Michele All’Adige on vaikuttanut ratkaisevasti ja pysyvästi alueen viininviljelyyn ja -tuotantoon sekä koko viinikulttuuriin tarjoamalla alan tietoa, osaamista ja koulutusta. Nykyajan viininviljely perustuukin suurelta osin tästä instituutista ja Conegliano-koulusta saatuihin ja laajalle levinneisiin oppeihin sekä uusiin viininviljely- ja viininvalmistustekniikoihin. Myös alueen viininviljelijät ovat vieneet kehitystä eteenpäin omalta osaltaan ottamalla käyttöön viinitilan hoitotekniikoita ja -menetelmiä, joissa yhdistyvät ympäristön ja talouden kestävyys sekä innovatiiviset viininvalmistustekniikat.

Vigneti delle Dolomiti, luokka ”viini”

Tiedot tuotteiden erityisominaisuuksista, jotka johtuvat maantieteellisestä alkuperästä sekä yhteydestä maantieteellisen alueen luontoon ja ihmisiin liittyviin tekijöihin.

Eri tyyppisten valkoviinien väri vaihtelee oljenkeltaisesta kullankeltaiseen, ja niissä saattaa olla myös aavistus vaaleanvihreää tai kuparinsävyä, kuten Pinot Grigioissa. Viinien aromille on ominaista hienostuneisuus ja hedelmäiset vivahteet, jotka kuvastavat tavallisesti viinin pääasiallista rypälelajiketta, erityisesti aromaattisten ja puoliaromaattisten lajikkeiden, kuten Müller Thurgaun ja Sauvignonin, osalta. Viinien maku voi vaihdella kuivasta makeaan. Se on harmoninen, hyvärakenteinen, raikas ja runsas.

Roseeviineissä, erityisesti Schiava-, Merlot- ja Teroldego-lajikkeista valmistetuissa viineissä, väri vaihtelee viininvalmistustekniikasta johtuen vaaleanpunaisen eri sävyjen välillä. Maku on raikas, harmoninen ja tasapainoisen hapan. Se voi vaihdella kuivasta makeaan.

Punaviinien väri vaihtelee rubiininpunaisen eri sävyjen välillä. Kypsytytyissä viineissä saattaa olla oranssin vivahteita. Aromi on viinillinen, joskus eteerinen tai hedelmäinen. Viineissä saattaa olla valmistuksessa käytetystä rypälelajikkeesta riippuen kevyempiä tai voimakkaampia hedelmäisiä aromeja, ja kypsytetyt viinit voivat olla hyvin kehittyneitä. Maku on harmoninen ja hyvärakenteinen. Se voi vaihdella kuivasta makeaan.

Novello-punaviinin aromit ja maut ovat peräisin erityisestä hiilidioksidikäymismenetelmästä, maseroinnista, joka voimistaa sen viinillistä profiilia ja rypälelajikkeelle ominaisia vivahteita.

Koska alueella viljellään useita eri rypälelajikkeita, erityyppiset maa-alueet voidaan hyödyntää parhaalla mahdollisella tavalla. Viinitarhat sijaitsevat yleensä paikoissa, joissa on eniten auringonvaloa. Kukkuloilla kasvatetaan pääasiassa valkoisia rypälelajikkeita. Laaksojen syvemmässä maaperässä taas kasvatetaan punaisia rypälelajikkeita, joista saadaan täyteläisiä, tanniinisia ja aromikkaita viinejä, joissa on kehittyneitä kypsän hedelmän vivahteita.

Alueelle tyypillisten päivä- ja yölämpötilojen vaihtelujen vuoksi erityisesti valkoisten lajikkeiden rypäleisiin kertyy huomattava määrä aromiaineiden esiaineita, jotka antavat viineille niiden erikoislaatuiset aistinvaraiset ominaisuudet. Koska kaltevuudeltaan ja korkeudeltaan erilaisilla maa-alueilla on erilaiset viljelyolosuhteet, eri viineille voidaan löytää mahdollisimman sopivat viljelyalueet.

SMM:n ”Vigneti delle Dolomiti” mukaisten viinien ominaispiirteisiin vaikuttavat myös inhimilliset tekijät, erityisesti viinintuottajien ammattitaito. Viinitilojen keskimääräinen viljelyala on vain noin 1,3 hehtaaria. Alueen pinnanmuodostuksen vuoksi yhden viinitarhahehtaarin hoitamiseen tarvitaan paljon työtunteja (yli 600). Suurin osa ajasta kuluu toimiin, joilla pyritään optimoimaan kasvien kasvaminen ja rypäleiden kypsyminen, vahvistamaan luonnollista vastustuskykyä taudinaiheuttajia vastaan ja vähentämään kasvien terveyteen liittyviä toimenpiteitä. Tässä yhteydessä on huomattava, että lähes koko viininviljelyalalla noudatetaan integroidun, ja yhä useammin luonnonmukaisen, tuholistorjunnan periaatteita. Kaikki rypäleet poimitaan käsin.

Luontoon liittyvät tekijät (ilmasto, maaperä ja pinnanmuodot), paikallisten toimijoiden kokeneisuus sekä uudenlaiset viininviljely- ja viininvalmistustekniikat mahdollistavat yhdessä sellaisten laatuviinien tuottamisen, joiden ominaisuudet ja maie liittyvät kiinteästi sekä tuotantoalueeseen että valmistuksessa käytettäviin rypälelajikkeisiin.

Vigneti delle Dolomiti, luokat 4 ”kuohuviini”, 5 ”laatukuohuviini”, 6 ”aromaattinen laatukuohuviini” ja 8 ”helmeilevä viini”

Tiedot tuotteiden erityisominaisuuksista, jotka johtuvat maantieteellisestä alkuperästä sekä yhteydestä maantieteelliseen alueen luontoon ja ihmisiin liittyviin tekijöihin.

Vuosisatoja vanhan perinteen mukaista kuohuviiniä pidetään paikallisen viinintuotannon helmenä. Erityinen huolellisuus rypäleiden kasvu- ja sadonkorjuuvaiheessa sekä perusviinin valmistusvaiheessa ja sitä seuraavassa jälkikäymisvaiheessa antaa kuohuviinille erityistä hienostuneisuutta ja tyylikkyyttä, joka saa sen erottumaan muista.

Kuohuviinien ominaispiirteisä näkyy, että niiden valmistuksessa käytetyt raaka-aineet ovat peräisin vuoristoisilta viininviljelyalueilta, joilla kasvaneiden rypäleiden ominaisuudet sopivat ihanteellisesti tämäntyyppisen viinin valmistukseen. Tällaisiin rypäleiden ominaisuuksiin lukeutuu erityisesti sokeripitoisuuden ja hapokkuuden hyvä tasapaino, joka johtuu osittain päivän ja yön välisistä lämpötilaeroista. Tämä korostuu sen mukaan, mitä korkeammalla viinitarha sijaitsee.

Lisäksi kuohuviinin kuvaukseen vaikuttaa se, että niiden valmistuksessa voidaan käyttää vain rajallista määrää rypälelajikkeita.

Aromaattisten laatukuohuviinien osalta syy-seuraussuhde johtuu myös valmistuksessa käytettävästä rypälelajikkeesta, alueella viljeltävästä kotoperäisestä Moscato Giallo -lajikkeesta, jonka hienostuneet aromit korostuvat sopivan voimakkaan kypsytyksen ja subalpiinisen ilmaston vaikutuksesta.

Kuohuviinille on luonteenomaista eloisa ja pitkäkestoinen vaahto. Väri vaihtelee oljenkeltaisesta kullankeltaiseen ja saattaa vivahtaa vaaleanvihreään. Aromi on erottuva ja hienostunut, ja siinä on häivähdyks hiivaa. Maku on hienostunut, eloisa ja rypälelajikkeelle tunnusomainen.

Roseekuohuviini valmistetaan pääosin Pinot Nero -lajikkeesta, ja sille on luonteenomaista eloisa ja pitkäkestoinen vaahto. Väri vaihtelee vaaleanpunaisen eri sävyjen välillä. Aromi on erottuva ja hienostunut, ja siinä on häivähdyks hiivaa. Maku on hienostunut, eloisa ja erottuva.

Sokeripitoisuuden osalta kuohuviinin maku, niin valkoisen kuin roseenkin, voi vaihdella kuivasta makeaan eli merkinnästä ”brut nature” merkintään ”dolce”.

Helmeilevät viinit, valkoinen, rosee ja punainen, ovat erityispiirteiltään raikkaita ja eloisia, mikä johtuu osittain pienestä hiilidioksidimäärästä.

Jotkin tilat ovat lisäksi erikoistuneet helmeilevien viinien valmistukseen niin, että ne ovat pystyneet hiomaan viininvalmistustekniikoita ja suurissa säiliöissä (autoklaaveissa) tapahtuvan jälkikäymisen teknologiaa, mikä puolestaan on nostanut helmeilevien viinien laatuvaatimuksia.

Valmistusprosessin kehittämisen yhteydessä on huomattu, mitkä lajiketyypit sopivat parhaiten helmeilevän viinin valmistukseen. Se on myös mahdollistanut alan uusimman teknologian mukaisten laitteiden käytön jälkikäymisessä. Nämä tekijät ovat parantaneet lopputuotteen laatua.

Koska alueen maaperä- ja ilmasto-olosuhteet vaihtelevat, kuohuviinin valmistukseen soveltuvien lajikkeiden potentiaali voidaan hyödyntää parhaalla mahdollisella tavalla. Viinitarhat sijaitsevat yleensä paikoissa, joissa on eniten auringonvaloa. Alueelle tyypilliset päivä- ja yölämpötilojen vaihtelut aiheuttavat erityisesti valkoisissa rypäleissä sen, että rypäleisiin kertyy huomattava määrä aromiaineiden esiaineita, jotka antavat viineille niiden erikoislaatuiset aistinvaraiset ominaisuudet. Eri paikoissa ja korkeuksissa sijaitsevilla alueilla on hyvin erilaiset viljelyolosuhteet, joten eri rypälejajikkeille voidaan löytää ominaisuuksiltaan mahdollisimman sopivat viljelyalueet.

SMM:n "Vigneti delle Dolomiti" mukaisten viinien ominaispiirteisiin vaikuttavat myös inhimilliset tekijät, erityisesti viinintuottajien ammattitaito. Viinitilojen keskimääräinen viljelyala on vain noin 1,3 hehtaaria. Alueen pinnanmuodostuksen vuoksi yhden viinitarhahehtaarin hoitamiseen tarvitaan paljon työtunteja (yli 600). Suurin osa ajasta kuluu toimiin, joilla pyritään optimoimaan kasvien kasvaminen ja rypäleiden kypsyminen, vahvistamaan luonnollista vastustuskykyä taudinaiheuttajia vastaan ja vähentämään kasvien terveyteen liittyviä toimenpiteitä. Tässä yhteydessä on huomattava, että lähes koko viininviljelyalalla noudatetaan integroidun, ja yhä useammin luonnonmukaisen, tuholaistorjunnan periaatteita. Kaikki rypäleet poimitaan käsin.

Luontoon liittyvät tekijät (rypälejajike, ilmasto, maaperä), paikallisten toimijoiden kokeneisuus sekä uudenaikaiset viininviljely- ja viininvalmistustekniikat mahdollistavat yhdessä sellaisten laatuviinien tuottamisen, joiden ominaisuudet ja maine liittyvät kiinteästi sekä tuotantoalueeseen että valmistuksessa käytettäviin rypälejajikkeisiin.

Vigneti delle Dolomiti, luokat 15 "kuivatuista rypäleistä valmistettu viini" ja 16 "ylikypsistä rypäleistä valmistettu viini"

Tiedot tuotteiden erityisominaisuuksista, jotka johtuvat maantieteellisestä alkuperästä sekä yhteydestä maantieteellisen alueen luontoon ja ihmisiin liittyviin tekijöihin. Väri vaihtelee valkoviinien kullankeltaisesta ja kullanuskeasta vaalean- ja granaatinpunaiseen käytetystä lajikkeesta riippuen. Aromi on hienostunut ja erottuva, ja siinä on kuivatujen rypäleiden vivahteita. Se voi olla myös mausteinen, hunajainen ja kypsän hedelmäisen. Maku on runsas, harmoninen ja kuivatuista rypäleistä valmistetulle viinille tyypillinen. Se voi vaihdella kuivasta makeaan, mutta enemmän sokeria sisältävät tyypit ovat yleisempiä.

Passito-viinien valmistuksessa käytetään jonkin verran kaikkia lajikkeita, niin valkoisia kuin punaisiakin rypäleitä. Eniten käytetään kuitenkin aromaattisia lajikkeita (Moscato Giallo, Moscato Rosa, Traminer Aromatico) ja puoliaromaattisia lajikkeita (kuten Goldtraminer, Nosiola, Riesling Renano ja Sauvignon).

Rypäleet kuivataan kiinni köynnöksessä (ylikypsistä rypäleistä valmistettu viini) tai kuivatusalueilla (kuivatuista rypäleistä valmistettu viini). Ylikypsytyksen ja kuivatuksen kesto vaihtelee ja riippuu siitä, miten voimakkaita ominaisuuksia viininvalmistaja haluaa lopputuotteeseen tällä tekniikalla saada.

Passito-viinien tuottajat valitsevat viinin valmistuksessa käytettävät rypäleet rypäletertun erityisten fyysisten ja laatuominaisuuksien perusteella.

Löyhärakenteiset tertut, joissa yksittäisten rypäleiden väliin jää paljon tilaa, soveltuvat erityisen hyvin kuivattaviksi, joten viinitarhasta valitaan sadonkorjuun aikaan sellaisia.

Kuivumista edesauttavat päivän ja yön väliset huomattavat lämpötilaerot, jotka ovat suurimmillaan loppukesällä ja syksyllä, sekä alueelle Alpeilta puhaltavat pohjoistuulet.

Lisäksi Gardajärveltä puhaltava päivittäin lieventävä Òra del Garda -tuuli, joka osuu suurelle osalle tuotantoaluetta ja vaikuttaa merkittävästi siihen, että alueelle syntyvät rypäleiden kuivaamiselle ihanteelliset olosuhteet: lähes jatkuva luonnollinen ilmanvaihto ja sopiva kosteustaso, jonka ansiosta rypäleet eivät kuivu liian nopeasti.

Passito-viinejä valmistetaan kaiken kaikkiaan pieniä määriä, mutta lähes kaikki pullotusyritykset valmistavat niitä, ja ne ovat usein yrityksen ylpeys.

Maantieteellisen alueen ja tuotteen ominaisuuksien välinen syy-seuraussuhde johtuu pääosin kolmesta asiasta:

- käytettävät lajikkeet (mainittu edellä), joiden rypäleet soveltuvat erityisen hyvin tämän tyyppisen viinin valmistukseen kuuluvaan kuivatusprosessiin
- lämpötilanvaihtelut ja säännöllisesti puhaltavat tuulet (Òra del Garda), jotka parantavat rypäleiden säilyvyyttä kuivatusvaiheen aikana, niin köynnöksessä kuin kuivatusalueillakin
- passito-viinien vanha valmistusperinne ja valmistuksessa käytettävät tekniikat, jotka ovat siirtyneet sukupolvelta toiselle vuosisatojen ajan.

Koska alueen maaperä- ja ilmasto-olosuhteet vaihtelevat, siellä pystytään hyödyntämään parhaalla mahdollisella tavalla lajikkeet, joiden rypäleet soveltuvat parhaiten kuivatusprosessiin. Viinitarhat sijaitsevat yleensä paikoissa, joissa on eniten auringonvaloa. Alueelle tyypillisten päivä- ja yölämpötilojen vaihtelujen vuoksi erityisesti valkoisten lajikkeiden rypäleisiin kertyy huomattava määrä aromiaineiden esiaineita, jotka antavat viineille niiden erikoislaatuiset aistinvaraiset ominaisuudet. Koska kaltevuudeltaan ja korkeudeltaan erilaisilla maa-alueilla on erilaiset viljelyolosuhteet, eri rypälelajikkeille voidaan löytää mahdollisimman sopivat viljelyalueet.

SMM:n "Vigneti delle Dolomiti" mukaisten viinien ominaispiirteisiin vaikuttavat myös inhimilliset tekijät, erityisesti viinintuottajien ammattitaito. Viinitilojen keskimääräinen viljelyala on vain noin 1,3 hehtaaria. Alueen pinnanmuodostuksen vuoksi yhden viinitarhahehtaarin hoitamiseen tarvitaan paljon työtunteja (yli 600). Suurin osa ajasta kuluu toimiin, joilla pyritään optimoimaan kasvien kasvaminen ja rypäleiden kypsyminen, vahvistamaan luonnollista vastustuskykyä taudinaiheuttajia vastaan ja vähentämään kasvien terveyteen liittyviä toimenpiteitä. Tässä yhteydessä on huomattava, että lähes koko viininviljelyalalla noudatetaan integroidun, ja yhä useammin luonnonmukaisen, tuhoлаistorjunnan periaatteita. Kaikki rypäleet poimitaan käsin.

Luontoon liittyvät tekijät (rypälelajike, ilmasto, maaperä), paikallisten toimijoiden kokeneisuus sekä uudenaikaiset viininviljely- ja viininvalmistustekniikat mahdollistavat yhdessä sellaisten laatuviinien tuottamisen, joiden ominaisuudet ja maine liittyvät kiinteästi sekä tuotantoalueeseen että valmistuksessa käytettäviin rypälelajikkeisiin.

9. Olennaiset lisäedellytykset

Viinin, helmeilevän viinin ja kuohuviinin valmistusalueutta koskevat poikkeukset

Oikeudellinen kehys: EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi: Tuotantoa yksilöidyllä maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Sovellettavan EU:n lainsäädännön mukaan viiniä, helmeilevää viiniä ja kuohuviiniä voidaan valmistaa myös viereisillä Veneton ja Lombardian alueilla sillä edellytyksellä, että viinitila pystyy osoittamaan SMM:n "Vigneti delle Dolomiti" mukaisten viinien valmistusperinteen jatkuneen katkeamattomana viimeiset viisi viinivuotta.

Mahdollisuus jalostaa viini kuohuviiniksi tai helmeileväksi viiniksi naapurialueilla perustuu siihen, että myös tavalliset viininvalmistusprosessit sallitaan näillä alueilla. Siksi olisi johdonmukaista sallia myös kuohuviiniksi ja helmeileväksi viiniksi jalostus näillä alueilla. Tällaiset jalostusprosessit eivät ole viininvalmistuksen jälkeisiä vaiheita vaan kiinteä osa viininvalmistusta, minkä vuoksi ne voidaan toteuttaa vain määritetyllä viinintuotantoalueella.

Tämä poikkeus perustuu vakiintuneeseen perinteeseen, ja se antaa kyseisille tuottajille myös mahdollisuuden käyttää edellä mainituilla tuotantoalueen viereisillä hallintoalueilla sijaitsevia tuotantolaitoksia.

Rypälelajikkeen nimen mainitseminen merkinnöissä

Oikeudellinen kehys: EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi: Merkintöjä koskevat lisävaatimukset

Edellytyksen kuvaus:

SMM:n "Vigneti delle Dolomiti" mukaisten viinien luokkiin "viini" ja "helmeilevä viini" kuuluvien tuotteiden merkinnöissä voidaan mainita yhden tai kahden valmistuksessa käytetyn rypälelajikkeen nimi.

Sovellettavan EU:n lainsäädännön mukaan rypälelajikkeen tai -lajikkeiden nimen käyttäminen merkinnöissä ja kuvauksessa on kielletty seuraavissa tilanteissa:

- a) Viini kuuluu luokkaan "kuivatuista rypäleistä valmistettu viini" tai "ylikypsistä rypäleistä valmistettu viini", myös viinit, joissa on merkintä "vino passito" tai "passito".
- b) Viini kuuluu luokkaan "viini" tai "helmeilevä viini", ja lajikkeet ovat seuraavat: Bolzanon maakunnassa Lagrein, Riesling Italico, Riesling Renano, Traminer Aromatico, Veltliner; Trenton maakunnassa Lagrein, Marzemino, Meunier, Negrara, Riesling Italico, Riesling Renano, Traminer Aromatico, Trebbiano Toscano, Veltliner.

Lisäksi luokkaan "kuohuviini" tai "laatukuohuviini" kuuluvien viinien merkinnöissä voidaan mainita yksi tai kaksi lajiketta seuraavista: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero ja Müller Thurgau. Luokkaan "aromaattinen laatukuohuviini" kuuluvissa viineissä voidaan mainita ainoastaan lajike Moscato Giallo.

Linkki eritelämään

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