

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une communication de l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(2019/C 378/09)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ⁽¹⁾.

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Venezia»

Numéro de référence: PDO-IT-A0517-AM02**Date de la communication: 17.7.2019****DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE****1. Nouveaux types de vin y compris avec indication des cépages**

Description et motifs

Description:

- a) Les nouveaux types de vin spécifiés ci-après sont ajoutés aux catégories prévues par le document unique:
- rosso, merlot et cabernet sauvignon version réserve,
 - carménère, malbec, cabernet et refosco dal peduncolo rosso y compris en version réserve,
 - pinot noir y compris mousseux,
 - pinot y compris mousseux et pétillant,
 - pinot rosé y compris mousseux et pétillant,
 - chardonnay mousseux et pétillant y compris avec la spécification de deux variétés parmi les suivantes: glera, verduzzo, tai, pinot blanc et pinot noir (vinifié en blanc),
 - manzoni bianco,
 - sauvignon,
 - verduzzo y compris paillé,
 - pinot blanc,
 - traminer y compris mousseux,
 - tai,
 - pinot gris dans les versions rosé, mousseux et pétillant,
 - rosé mousseux et rosé pétillant,
 - blanc paillé (cat. Vin).
- b) Ajout du paragraphe 2 relatif à la possibilité de produire des vins à partir de deux cépages à raisins de la même couleur.

⁽¹⁾ JOL 9 du 11.1.2019, p. 2.

Motifs:

- a) La culture de la vigne occupe une place prépondérante dans l'aire de production de l'AOP Venezia et est caractérisée par une grande variété de cépages, dont un grand nombre est cultivé traditionnellement. Les vins obtenus sont également produits dans les versions réserve, paillé, mousseux, pétillant et rosé, en tenant compte des caractéristiques des cépages les mieux adaptés à leur production. Les nouveaux types de vin portant l'indication du cépage sont le fruit d'une longue expérimentation visant à mettre en valeur des cépages du territoire qui pouvaient être utilisés dans la base ampélographique d'autres vins (blancs, rouges et rosés) de l'AOP en question et des IGP appartenant au même territoire. Cette modification vise par conséquent à donner aux producteurs la possibilité de faire valoir leurs propres raisins/vins, qui sont présents depuis longtemps sur le territoire de l'AOP et qui, depuis des décennies de culture, ont montré toute leur valeur, grâce à la qualification professionnelle des producteurs, aux liens culturels avec ces vins et à la qualité du vin produit. La production de vins de l'AOP Venezia s'enrichit ainsi de nouveaux types qui viennent compléter les catégories de vin déjà existantes dans le cahier des charges, ce qui permettra de proposer une gamme de produits plus étendue et de répondre plus efficacement aux exigences du marché.

En particulier, les cépages présents dans l'aire de production sont les suivants: carménère, malbec, refosco dal peduncolo rosso, manzoni bianco, sauvignon, verduzzo trevigiano, verduzzo friulano et tai. Le pinot blanc est également largement cultivé dans l'aire de production et se révèle être une variété adaptée à la production de vins de qualité, caractérisés par un bon équilibre entre teneur en sucres et acidité, y compris dans la fraction malique.

Le pinot noir se caractérise par une bonne structure tartrique et un bon taux de sucres, allié à un niveau d'acidité adéquat qui le rend approprié à l'élaboration de vins mousseux. Le traminer se distingue par un taux de sucre élevé allié à un bon niveau d'acidité et notamment d'acide malique. L'analyse organoleptique relève une intensité aromatique et des notes de fruits tropicaux et de rose, ainsi qu'une bonne structure et de la persistance. Tous les vins de l'AOP ont, dans les différentes versions produites (tranquilles, mousseux, pétillants et paillés), de l'équilibre et de l'élégance.

- b) Il est possible d'assembler les cépages, qui sont prévus pour les types monovariétaux visés au paragraphe 1, dans le but de produire des vins de type bivarial. Cette disposition permet aux producteurs qui assemblent traditionnellement et savamment les raisins de leurs vignobles d'exploiter au mieux cette pratique tout en valorisant la production par l'indication sur l'étiquette des cépages utilisés et en fournissant par la même occasion par une meilleure information des consommateurs.

La présente modification standard concerne les articles 1, 2, 4, 5, 6, 9 du cahier des charges et les sections 1.4, 1.5, 1.7, 1.8, 1.10 du document unique.

2. **Base ampélographique: ajout de la base ampélographique des nouveaux types de vin y compris avec l'indication des cépages**

Description et motifs

Description: ajout des nouveaux types et de la base ampélographique correspondante

- Carménère, cabernet (cabernet sauvignon et/ou cabernet franc et/ou carménère), malbec, refosco dal peduncolo rosso, pinot noir, pinot (pinot noir, pinot blanc, pinot gris), manzoni bianco, sauvignon, verduzzo (verduzzo trevigiano et/ou verduzzo friulano), pinot blanc, tai du tocai friulano et traminer.
- Possibilité, pour ces types, d'utiliser 15 % des cépages de même couleur adaptés à la culture dans la province de Trévise et de Venise ainsi que d'ajouter des vins aromatiques, à l'exception des muscats.

Motifs:

- Mise à jour de l'article avec l'ajout de la base ampélographique des nouveaux types variétaux.

- Possibilité d'introduire, dans la composition des vins, un maximum de 15 % de cépages de type aromatique, à l'exclusion des cépages de la famille des muscats. Cette exclusion est motivée par le fait que ce type de cépage aromatique ajoute une touche excessivement forte et que la préférence est donnée à des cépages moins aromatiques tels que le glera, largement répandu sur le territoire de l'appellation et en mesure d'améliorer, par des notes fraîches et parfumées, les vins blancs qui sont élaborés, lesquels sont généralement consommés jeunes.

La présente modification standard concerne l'article 2 du cahier des charges de production.

3. Base ampélographique: ajout des bases ampélographiques des nouveaux types de vin

Description et motifs

Description: introduction d'un type de vin portant l'indication du cépage pinot, y compris pétillant et mousseux, utilisant les variétés pinot gris, pinot blanc, pinot noir (vinifié en blanc) seules ou assemblées.

Motifs: l'objectif est de mettre en valeur la production de vins issus de raisins appartenant aux variétés susmentionnées dans les catégories vin, vin mousseux de qualité et vin pétillant de l'AOP Venezia prévues dans le cahier des charges et le document unique. La production des nouveaux types de vin est le fruit d'une longue expérimentation visant à valoriser les cépages déjà présents et adaptés à la culture sur le territoire de l'appellation.

La présente modification standard concerne l'article 2, paragraphe 2, du cahier des charges de production.

Description: ajout de la base ampélographique relative au «Venezia» pinot rosé [y compris dans les versions «spumante» (mousseux) et «frizzante» (pétillant)] avec la composition ampélographique suivante: pinot gris, pinot blanc, à hauteur de 50 % minimum, pinot noir de 5 % à 50 % maximum.

Motifs: l'objectif est de valoriser la production de ces types de vin et les cépages utilisés à la suite d'un processus rigoureux d'expérimentation, d'analyse des vins produits et de vérification du niveau de qualité atteint.

La présente modification standard concerne l'article 2, paragraphe 3, du cahier des charges de production.

Description: Le «Venezia» cabernet doit être obtenu à partir des raisins produits par des vignobles ayant, sur l'exploitation, la composition ampélographique suivante: cabernet sauvignon, cabernet franc et carménère, seuls ou assemblés.

Motifs: l'aire de production comprend encore un certain nombre de vignobles anciens entièrement constitués de rangées de vignes de cabernet sauvignon, de cabernet franc et de carménère, et la présence sur le territoire et sur le marché de vins obtenus à partir d'un assemblage habile de raisins cabernet, en tenant compte, année après année, de l'évolution saisonnière et qualitative des raisins, est une tradition ancestrale.

La présente modification standard concerne l'article 2, paragraphe 4, du cahier des charges de production.

Description: réduction du pourcentage minimum de raboso piave et/ou de raboso veronese de 70 % à 50 % dans la composition du Venezia rosé y compris dans les versions mousseux et pétillant, et utilisation, à l'exclusion des muscats, de 15 % de tous les cépages de couleur analogue adaptés à la culture dans la province de Trévise et de Venise.

Motifs: le raboso est un cépage extrêmement austère, riche en acidité et en tannicité. Il a par conséquent été jugé opportun de réduire la part de raboso et d'introduire d'autres variétés, dans la limite de 15 % et à l'exclusion des variétés appartenant à la famille des muscats étant donné que ceux-ci risquent d'ajouter une touche excessivement forte et de compromettre l'équilibre et l'harmonie du vin.

La présente modification standard concerne l'article 2, paragraphe 5, du cahier des charges de production.

Description: élimination de la mention «non aromatici» (sans aromatiques) et possibilité d'utiliser des variétés aromatiques, à l'exception des muscats, pour la composition du «Venezia rosso».

Motifs: les petits producteurs, en particulier de l'ancienne génération, cultivant encore traditionnellement dans leurs vignobles plusieurs variétés de raisins, notamment de type aromatique, la modification vise à rendre possible d'utiliser ces cépages pour caractériser davantage les vins produits tout en conservant, grâce à l'expérience et aux capacités des producteurs, leurs caractéristiques d'équilibre et de qualité.

La présente modification standard concerne l'article 2, paragraphe 6, du cahier des charges de production.

Description: introduction du Venezia blanc et paillé (cat. Vin) Ces vins doivent être obtenus à partir des raisins produits par des vignobles ayant, sur l'exploitation, la composition ampélographique suivante: tocai friulano, verduzzo friulano, verduzzo trevigiano, glera, seuls ou assemblés à hauteur de 50 % minimum. Les raisins d'autres cépages à raisins de couleur analogue ou de pinot noir (vinifié en blanc), adaptés à la culture dans les provinces de Trévise et Venise, exception faite des muscats, peuvent, dans la limite de 50 %, être utilisés pour la production de ces vins;

Motifs: l'objectif est de rendre possible l'utilisation du pinot noir vinifié en blanc comme complément pour la composition des versions «bianco» (blanc), «passito» (paillé), «bianco frizzante» (blanc pétillant) et «bianco spumante» (blanc mousseux) et l'utilisation de tous les cépages à raisins blancs y compris aromatiques, à l'exception des seuls muscats qui risqueraient de caractériser excessivement ces types de vin, en donnant la préférence aux cépages à aromaticité moins forte.

La présente modification standard concerne l'article 2, paragraphe 1, du cahier des charges de production.

4. Zone de vinification

Description et motifs

Description: ajout de l'exigence, concernant les opérations de passerillage et de vieillissement, que celles-ci aient lieu à l'intérieur de la zone de vinification actuelle (territoire administratif de la Vénétie et territoire administratif des provinces d'Udine et de Pordenone).

Motifs: la zone de vinification n'est pas modifiée mais il est précisé, conformément à la possibilité de produire les nouveaux types paillé et réserve, que les opérations de passerillage et de vieillissement doivent également avoir lieu à l'intérieur du territoire, tel qu'il est délimité, conformément à la législation en vigueur, dans le cahier des charges actuel.

La présente modification standard concerne l'article 5 du cahier des charges de production et ne comporte aucune modification du document unique.

5. Règles applicables à la culture

Description et motifs

Paragraphe 3, premier alinéa — Description: pour les variétés raboso piave et raboso veronese, la densité minimum prévue est de 1 500 ceps par hectare contre 2 500 ceps par hectare pour les autres variétés de l'AOP.

Motifs: les variétés raboso piave et raboso veronese sont extrêmement vigoureuses et ont besoin d'espace en raison de leur développement exubérant afin d'éviter une concentration excessive de végétation; en conséquence, les schémas de plantation peu denses garantissent un excellent équilibre végétation/production et de meilleurs résultats du point de vue de la qualité car ce cépage peut ainsi exprimer pleinement son potentiel productif et son acidité.

La présente modification standard concerne l'article 4, paragraphe 3, premier alinéa, du cahier des charges de production et ne comporte aucune modification du document unique.

Description: élimination de la période transitoire maximum de 10 ans relative à la conformité à la production des vins de l'appellation issus des vignobles plantés et cultivés à «Bellussi avant l'approbation du cahier des charges de reconnaissance de l'AOP Venezia (par DM du 22 décembre 2010 JO 4 — 7.1.2011 (SO n° 6)).

Motifs: l'objectif est de préserver la forme de culture pratiquée à Bellussi, considérée comme un véritable symbole de la viticulture locale dans la mesure où cette culture est à la fois traditionnelle et typique de la zone, et revêt une valeur particulière pour le paysage et l'histoire. L'objectif est donc d'empêcher, à la fin de cette période transitoire, le démantèlement de ces systèmes de culture et de permettre leur utilisation jusqu'à leur remplacement naturel progressif, en particulier parce qu'il a été constaté que ces anciens vignobles ont conservé, au fil du temps, un niveau de production et de qualité constant.

La présente modification standard concerne l'article 4, paragraphe 2, troisième alinéa, du cahier des charges de production et ne comporte aucune modification du document unique.

6. Rendements maximaux et titres alcoométriques volumiques naturels minimaux

Description et motifs

Description: ajout du rendement par hectare et des titres alcoométriques des nouveaux types visés à l'article 1^{er} du cahier des charges (carménère, malbec, refosco dal peduncolo rosso, pinot noir y compris mousseux, à raisins blancs, chardonnay y compris pour la production de mousseux et de pétillants, manzoni bianco, sauvignon, verduzzo trevigiano et friulano, pinot blanc, tocai friulano, traminer y compris mousseux, pinot gris mousseux et pétillant, blanc et raboso piave/veronese).

Motifs: le rendement par hectare des raisins des nouveaux types de vin, du même ordre que celui des types existants, a été ajouté: 15 t/ha pour les raisins des vins blancs, 16/ha pour les rouges et 17 t pour les raisins destinés aux mousseux et aux pétillants. Les rendements par hectare et titres alcoométriques naturels des raisins susmentionnés sont extraits des données de l'expérimentation réalisée au cours du temps et correspondent aux niveaux de production obtenus avec des vignobles cultivés sur des terrains fertiles et avec des ressources en eau optimales, ainsi qu'aux paramètres de qualité des raisins et des vins produits.

La présente modification standard concerne l'article 4 du cahier des charges et le point 1.5.2 du document unique.

7. Titre alcoométrique volumique naturel minimal des raisins destinés à la production des types portant la mention réserve

Description et motifs

Description: les raisins destinés à la production de vins portant la mention réserve (rouge, merlot, cabernet sauvignon, cabernet, malbec, refosco dal peduncolo rosso) doivent garantir un titre alcoométrique volumique naturel minimum supérieur de 1 % à celui de la version de base correspondante.

Motifs: le titre alcoométrique volumique naturel minimum des raisins supérieur de plus de 1 % vol à celui du type de base correspondant rend le raisin mieux adapté à la production de vins de garde et en garantit en même temps le niveau de qualité.

La présente modification standard concerne l'article 4 du cahier des charges de production et ne comporte aucune modification du document unique.

8. Règles de vitiviniculture

Description et motifs

Description: mise à la consommation au minimum 24 mois après le 1^{er} novembre de l'année de production pour les vins classés dans la catégorie «riserva» (réserve).

Motifs: la maturation anticipée du raisin, les techniques de vinification et de préparation de plus en plus efficaces font que les vins sont prêts plus rapidement. L'objectif est dans tous les cas de garantir un affinage approprié à la mention réserve d'une durée de deux ans minimum, comme le prévoit la législation en vigueur. La préparation traditionnelle de ces vins n'exigeant pas de longues périodes d'affinage en tonneau, il a été estimé qu'une période d'affinage de deux ans minimum après le 1^{er} novembre de l'année de production était appropriée.

Description: mise à la consommation au minimum 12 mois après le 1^{er} novembre de l'année de production pour les vins de type «passito» (paillé).

Motifs: pour la production des types «Vin blanc paillé» et «Verduzzo paillé», il a été constaté, pendant l'expérimentation, qu'une année d'affinage permet d'atteindre un niveau de qualité optimal en conservant le caractère de fraîcheur que les consommateurs apprécient dans ces vins. De plus, il a été jugé approprié de fixer au 1^{er} novembre la date de début de l'année de la période d'affinage.

La présente modification standard concerne l'article 5 du cahier des charges de production et ne comporte aucune modification du document unique.

9. Pratiques vitivinicoles

Description et motifs

Description: utilisation de moûts et de vins, y compris d'années différentes, pour le coupage des vins appartenant à la même appellation, dans la limite maximale de 15 %. Il est possible d'ajouter des moûts et/ou des vins, y compris d'années différentes, appartenant à l'appellation Venezia dans la limite maximale de 15 % et à condition que le vignoble de provenance des raisins utilisés dans la vinification soit cultivé dans le respect de la pureté variétale ou que la quantité totale de raisins des variétés complémentaires visées à l'article 2, paragraphe 1, en plus de celles autorisées pour cette pratique, ne dépasse pas ce pourcentage.

Motifs: expliquer clairement la possibilité de mettre en œuvre cette pratique pour améliorer certains paramètres qualitatifs, tels que l'acidité, la structure, la couleur, les fractions aromatiques des vins, conformément à la législation en vigueur en matière de vins AOP et IGP.

Modification standard de l'article 5, paragraphe 5, du cahier des charges, et des points 1.5 Pratiques vitivinicoles et 1.5.1 Pratiques œnologiques spécifiques du document unique.

Description: le rendement maximal du raisin utilisé pour les types «passito» (paillé) et pour les vins paillés destinés à l'élaboration des types portant la mention «riserva» (réserve), ne doit pas dépasser 50 %.

Motifs: pour les raisins destinés à la production des vins de type «passito» et des vins paillés destinés (dans la limite de 30 %) à la production de vins de type «riserva», le rendement ne doit pas dépasser 50 % car ce pourcentage garantit plus de structure et de complexité aux vins produits en raison de la concentration des composants du raisin en termes de sucres, d'extraits et d'acidité.

Modification standard de l'article 5 du cahier des charges et des points 1.5 Pratiques vitivinicoles et 1.5.1 Pratiques œnologiques spécifiques du document unique.

Description: les vins mousseux et pétillants visés à l'article 1^{er}, doivent être produits exclusivement selon la méthode de la fermentation secondaire en cuve close.

Motifs: dans l'aire de référence, la tradition d'élaborer les vins par fermentation secondaire en cuve close, méthode dite Martinotti, est profondément enracinée et permet de mieux conserver les arômes caractéristiques des variétés utilisées. Cette précision fournit en outre une information claire et univoque au consommateur sur la méthode de production des vins de l'AOP Venezia.

Modification standard de l'article 5, paragraphe 7, du cahier des charges.

Description: utilisation de raisins soumis à un passerillage dans la limite maximale de 30 % pour l'élaboration des vins de type «riserva» (réserve).

Motifs: cette pratique, qui permet une nette amélioration des vins, est largement utilisée par les producteurs locaux qui souhaitent produire des vins de haute qualité. La limite de 30 % est jugée appropriée pour garantir le plus grand niveau qualitatif possible sans altérer la nature des vins de type «riserva» avec des teneurs en sucres excessives, et pour donner aux vins du corps et de l'harmonie.

Modification standard de l'article 5, paragraphe 8, du cahier des charges.

Description: le passerillage des raisins doit avoir lieu dans des locaux appropriés et peut être réalisé à l'aide d'un système de conditionnement d'air sous réserve que celui-ci fonctionne à une température analogue à la température des processus de passerillage traditionnels.

Motifs: ce paragraphe établit que le passerillage des raisins ne peut être effectué que dans des locaux appropriés où il est possible de garder sous contrôle les produits et le milieu environnant à l'aide d'équipements techniques garantissant les conditions nécessaires pour obtenir un passerillage graduel et homogène, afin de limiter par ailleurs l'utilisation de produits chimiques pour la conservation du raisin.

Modification standard de l'article 5, paragraphe 9, du cahier des charges.

Description: le raisin soumis à passerillage ne peut pas être vinifié avant le 15 novembre. Sur demande du groupement, la région de la Vénétie peut autoriser une anticipation de la date de début de ces opérations. Au terme du passerillage, le raisin doit avoir un titre alcoométrique volumique naturel minimal de 15 %.

Motifs: le délai prévu pour le pressurage des raisins passerillés est justifié par la nécessité d'une évaluation effective, dans le temps, des caractéristiques du raisin soumis à passerillage. Ces dernières années, la période des vendanges a débuté de plus en plus tôt, en raison du changement climatique; en conséquence, étant donné que le raisin atteint souvent le degré de passerillage nécessaire prématurément, le pressurage peut être anticipé avant la date du 15 novembre, sans nuire à la qualité exigée et en particulier au titre alcoométrique volumique naturel minimum requis de 15 %.

Modification standard de l'article 5, paragraphe 10, du cahier des charges

10. Modification des caractéristiques à la consommation

Description et motifs

Description: augmentation des extraits non réducteurs minimum de 20 à 23 g/l pour des types de vin déjà prévus par le cahier des charges Venezia rouge, merlot, cabernet sauvignon et cabernet franc.

Motifs: des valeurs supérieures à celles en vigueur ayant été constatées ces dernières années lors de l'examen des données relatives à la production de ces vins, il était souhaitable de faire en sorte que ces limites représentent le niveau de qualité atteint par ces productions.

Description: les nouveaux types suivants sont ajoutés: version réserve pour le rouge, le merlot et le cabernet sauvignon; refosco dal peduncolo rosso y compris réserve; cabernet et malbec y compris réserve; carménère; pinot noir y compris mousseux; pinot y compris mousseux et pétillant; pinot rosé y compris mousseux et pétillant; chardonnay mousseux et pétillant y compris avec l'indication de deux variétés parmi les suivantes: glera, verduzzo, tai, pinot blanc et pinot noir (vinifié en blanc); manzoni bianco; sauvignon; verduzzo y compris paillé; pinot blanc; traminer y compris mousseux; tai; pinot gris dans les versions rosé, mousseux et pétillant, rosé mousseux et rosé pétillant; blanc paillé et les caractéristiques à la consommation correspondantes

Motifs: la modification décrit les nouveaux types, ainsi que les caractéristiques et les paramètres résultant des analyses organoleptiques, physiques et chimiques.

Une variation du titre alcoométrique total minimal de 11 % vol. à 10,5 % vol. pour les types «Bianco spumante», «Rosato (ou Rosé) spumante» et «Bianco frizzante» existants.

Motifs: les raisins qui composent ces vins étant vendangés précocement pour produire des vins contenant moins d'alcool, plus frais et d'une plus grande acidité, il a été jugé opportun de baisser légèrement le titre alcoométrique sans en altérer le niveau de qualité.

Description: diminution des extraits non réducteurs minimaux pour le type «Venezia bianco frizzante» de 16 à 14 g/l.

Motifs: les raisins qui composent ces vins sont vendangés précocement pour produire des vins moins structurés, favorablement accueillis par les consommateurs qui préfèrent des vins plus légers.

Description: concernant la saveur du type «rosato» ou «rosé», la mention «secco» (sec) a été remplacée par la mention «da secco ad abboccato» (sec à demi-sec).

Motifs: la fourchette de teneur en sucres a été élargie car, à la suite de la modification du taux du cépage raboso de 70 % à 50 %, il est possible que ce type de vin ait des caractéristiques tendant vers une plus grande teneur en sucres tout en conservant la fraîcheur due à l'acidité du cépage principal.

Description: concernant la saveur du type «rosato» ou «rosé» mousseux, la mention «da brut a demisecc» (brut à demi-sec) a été remplacée par la mention «da brut nature a demisecc» (brut nature à demi-sec).

Motifs: élargir la gamme de vins mousseux, compte tenu des exigences du marché, permet aux producteurs de disposer d'une offre plus complète et en mesure de satisfaire les préférences des consommateurs.

Description: le paragraphe 2 ci-dessous a été ajouté à la description des vins:

2. Pour les caractéristiques à la consommation des types issus de deux variétés, il est fait référence aux paramètres décrits pour les types monovariétaux et en particulier à la variété présente en plus grande quantité.

Motifs: en général, dans l'assemblage de types bivariétaux, les caractéristiques sont influencées par le cépage présent en plus grande quantité.

Description: le dernier paragraphe devient le paragraphe 3 et le mot «bouquet» est ajouté comme ci-après «En raison de l'éventuelle conservation dans des récipients en bois, le bouquet et la saveur des vins peuvent avoir une légère connotation boisée».

Motifs: modification formelle relative à la numérotation des paragraphes et modification standard destinée à spécifier que la connotation boisée est également perceptible au nez.

Modification standard du cahier des charges (Article 6 — Caractéristiques à la consommation) et du point 1.4 Description des vins du document unique.

11. Étiquetage et présentation — Indications facultatives sur l'étiquette

Description et motifs

Description: pour le vin d'AOP Venezia rouge, le libellé «la mention de la couleur doit être omise sur l'étiquette» est remplacé par le libellé «la mention de la couleur peut être omise sur l'étiquette».

Motifs: précision nécessaire pour ne pas créer de confusion chez le consommateur et mieux identifier le type de produit «blanc ou rouge» par sa seule présentation.

Modification standard de l'article 7, paragraphe 4, du cahier des charges.

Description: pour les vins de l'AOP Venezia blanc, blanc mousseux et blanc pétillant, le libellé: «la mention de la couleur doit être omise sur l'étiquette» est remplacé par le libellé: «la mention de la couleur peut être omise sur l'étiquette».

Motifs: donner aux producteurs la possibilité d'indiquer ou non la couleur du vin en fonction d'éventuelles exigences ou opportunités commerciales.

Modification standard de l'article 7, paragraphe 5, du cahier des charges.

Description: Indication facultative sur l'étiquette: «Pour le pinot gris, y compris mousseux et pétillant, la couleur rosée ou un de ses synonymes (blush, cuivré, etc.) peut être mentionné sur l'étiquette».

Motifs: les vins rosés font l'objet d'un intérêt grandissant de la part des marchés, notamment étrangers. Les producteurs souhaitent par conséquent pouvoir présenter le type Venezia pinot gris rosé en mettant en évidence la caractéristique de la couleur rosée ou de ses synonymes sur l'étiquette.

Modification standard de l'article 7, paragraphe 6, du cahier des charges.

12. **Étiquetage et présentation — Indication sur l'étiquette de la dénomination des cépages utilisés**

Description et motifs

Description: ajout du paragraphe 9 relatif à la mention de la dénomination de plusieurs variétés sur l'étiquette.

Motifs: le paragraphe 9, renvoyant aux dispositions visées à l'article 50, paragraphe 1, point a) ii), du règlement (UE) 2019/33 de la Commission et à l'article 45, paragraphe 1, de la loi n° 238/2016, fait suite aux nouvelles dispositions du cahier des charges de production relatives à la production des vins bivariétaux.

Modification standard de l'article 7 du cahier des charges.

13. **Lien avec le milieu géographique:**

Description et motifs

Description: ajout au point b) de la référence à la production des types blanc paillé et blanc paillé avec indication du cépage verduzzo dans la catégorie Vin (1) déjà prévue par le document unique.

Motifs: étant donné que le séjour en local de séchage (fruitier) ou le passerillage sur souche du raisin sont des pratiques enracinées dans la tradition, il était souhaitable de mettre en valeur la production des vins paillés en l'introduisant dans le cahier des charges. En particulier, les variétés utilisées sont le verduzzo trevigiano ou le verduzzo friulano qui sont particulièrement adaptés au passerillage, conjointement à d'autres variétés de raisin traditionnellement cultivées dans la zone tels que le tocai et le glera, qui apportent à ces types de vin une note aromatique ou d'acidité et de fraîcheur.

Description: ajout, au point b), du caractère obligatoire de la production selon la méthode d'élaboration Martinotti (fermentation secondaire en cuve close) des vins mousseux et pétillants dans les catégories Vins mousseux de qualité et Vins pétillants déjà prévues dans le document unique.

Motifs: l'objectif est de souligner que cette méthode d'élaboration appartient à la tradition du territoire de l'AOP Venezia et que les producteurs ont acquis, en la matière, des compétences, des connaissances et une renommée d'envergure internationale.

Modification standard de l'article 9 du cahier des charges et de la section 1.8 du document unique.

14. **Mention de l'organisme de contrôle**

Description et motifs

Description: mise à jour des références à la législation en vigueur

Motifs: les références à la législation en vigueur ont été mises à jour.

Modification standard de l'article 10 du cahier des charges; modification formelle du cahier des charges de production.

15. **Mentions traditionnelles**

Description et motifs

Description: ajout, dans la catégorie Vin (1) du cahier des charges, des types portant la mention «passito» pour le Venezia blanc et le Venezia verduzzo, et la mention «riserva» pour le rouge et pour les vins avec indication du cépage merlot, cabernet sauvignon; carménère; malbec, cabernet et refosco dal peduncolo rosso.

Motifs: ces indications sont destinées à mettre à jour le cahier des charges et le document unique dans le cadre de la valorisation des différents types introduits à l'article 1^{er} du cahier des charges.

Ajout des mentions «passito» et «riserva»

Modification standard du cahier des charges et du document unique, point 1.3 Mentions traditionnelles, point b), point 1.3.2

16. Variétés principales à raisins de cuve

Description et motifs

Mise à jour de la liste des variétés utilisées dans la base ampélographique des vins rouges, blancs et rosés et indication d'un ou deux cépages.

Modification standard du point 1.7 du document unique.

17. Variétés secondaires à raisins de cuve

Description et motifs

Mise à jour des variétés secondaires adaptées à la culture dans les provinces de Venise et Trévise.

Modification standard du point 1 du document unique. Autres informations du point 1.5 Variétés secondaires à raisins de cuve

DOCUMENT UNIQUE

1. Dénomination du produit

«Venezia»

2. Type d'indication géographique

AOP — Appellation d'origine protégée

3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin
5. Vin mousseux de qualité
8. Vin pétillant

4. Description du ou des vins

Catégorie Vin (1) — Rouges: Venezia Rosso et Venezia avec indication de cépage

Les vins rouges de l'AOP Venezia, notamment ceux portant l'indication des cépages merlot, cabernet sauvignon, carménère, malbec, cabernet, refosco dal peduncolo rosso, pinot noir ont une couleur qui va du rouge rubis au rouge intense, avec d'éventuelles touches de grenat ou de violet lorsqu'ils sont destinés au vieillissement comme les types «riserva»; bouquet intense, fin et persistant; sec, harmonieux et velouté en bouche, il a parfois une saveur herbacée ou fruitée selon les cépages principaux utilisés. Le titre alcoométrique total minimal est de 11 % vol, et de 12 % vol pour les vins portant la mention «riserva». Extraits non réducteurs minimum 23 g/l, et 25 g/l pour les vins portant la mention «riserva».

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en dioxyde de soufre (en milligrammes par litre)	

Catégorie Vin (1) — Blancs et rosés: Venezia blanc, Venezia avec indication de cépage, Venezia rosé

Les vins blancs de l'AOP Venezia, avec ou sans l'indication des cépages chardonnay, pinot et pinot gris (y compris la version rosé), manzoni bianco, verduzzo, sauvignon, pinot blanc, tai et traminer ont une couleur qui va du jaune paille au jaune doré, avec parfois des reflets verdâtres; les rosés ont une couleur rosée plus ou moins pâle, parfois cuivrée; bouquet intense caractéristique; sec, harmonieux et velouté en bouche, la saveur est parfois fruitée selon les cépages principaux utilisés, comme le pinot et le pinot gris. Le titre alcoométrique total minimal va de 10,5 % vol pour le Venezia rosé à 11 % vol minimum pour les autres types. Extraits non réducteurs minimum 14 g/l, et 16 g/l pour le Venezia rosé.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	10,5
Acidité totale minimale	4,5
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en dioxyde de soufre (en milligrammes par litre)	

Catégorie Vin (1) — Venezia avec mention «passito» y compris avec indication de cépage

Les vins de l'AOP Venezia sont également produits dans une version «passito bianco» (blanc paillé) et avec l'indication du cépage verduzzo. Ils ont une couleur jaune doré plus ou moins intense, parfois ambrée; Bouquet intense caractéristique, doux, harmonieux et velouté en bouche. Le titre alcoométrique total minimal est de 15 %, extraits minimum 26 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12
Acidité totale minimale	4,5
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	25
Teneur maximale totale en dioxyde de soufre (en milligrammes par litre)	

Catégorie Vin mousseux de qualité (5) Venezia mousseux blanc, rosé et avec indication de cépage

Les vins mousseux de l'AOP Venezia, blancs et rosés, y compris avec indication des cépages pinot, pinot gris, pinot noir, chardonnay et traminer ont une mousse fine et évanescence, une coloration jaune paille plus ou moins intense, avec des reflets tantôt dorés tantôt cuivrés, ou tirant sur le rosé lorsqu'ils sont vinifiés en blanc à partir de cépages à raisin noir; bouquet délicat et fruité; frais et harmonieux en bouche, pour le brut nature à demi-sec, doux et aromatique pour le monovariétal traminer.

Le titre alcoométrique total minimal est de 10,5 % vol, extraits minimum 14 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	10,5
Acidité totale minimale	5
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en dioxyde de soufre (en milligrammes par litre)	

Catégorie Vin pétillant (8) Venezia pétillant blanc, rosé et avec indication de cépage

Les vins pétillants de l'AOP Venezia, blancs et rosés, y compris avec indication des cépages pinot, pinot gris, chardonnay ont une couleur jaune paille plus ou moins intense, tantôt cuivrée tantôt rosée plus ou moins intense; bouquet délicat et fruité; sec à demi-sec en bouche.

Le titre alcoométrique total minimal est de 10,5 % vol, extraits minimum 14 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	10,5
Acidité totale minimale	4,5
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en dioxyde de soufre (en milligrammes par litre)	

5. Pratiques vitivinicoles

a. Pratiques œnologiques essentielles

Vinification des mousseux et des pétillants

Pratique culturelle

les vins mousseux et pétillants doivent être produits exclusivement selon la méthode de la fermentation secondaire en cuve close.

Utilisation de raisins soumis à passerillage pour la production du type «riserva»

Pratique œnologique spécifique

Pour la préparation des vins portant la mention «riserva», il est possible d'utiliser des raisins soumis à passerillage dans la limite de 30 % maximum.

b. Rendements maximaux

Chardonnay, y compris mousseux et pétillant, manzoni bianco, sauvignon, verduzzo trevigiano, verduzzo friulano, tocai friulano

105 hectolitres par hectare

Blanc mousseux et pétillant ou rosé, y compris mousseux et pétillant, raboso piave et raboso veronese

119 hectolitres par hectare

Venezia rouge, merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, carménère, malbec, refosco dal peduncolo rosso, pinot noir y compris mousseux

112 hectolitres par hectare

Venezia blanc, pinot blanc, traminer y compris mousseux, pinot gris y compris mousseux et pétillant

105 hectolitres par hectare

6. Zone géographique délimitée

L'aire de production des raisins adaptés à la production des vins d'appellation d'origine contrôlée «Venezia» comprend l'ensemble du territoire administratif des provinces de Venise et de Trévise.

7. Variétés principales à raisins de cuve

Carménère N. — Cabernet

Manzoni bianco B.

Malbec N.

Sauvignon B.

Traminer aromatique Rs

Raboso piave N. — friularo

Pinot blanc B. — pinot

Pinot noir N. — pinot

Refosco dal peduncolo rosso N. — refosco

Raboso veronese N. — raboso

Cabernet franc N. — cabernet

Cabernet sauvignon N. — cabernet

Chardonnay B.

Pinot gris — pinot

Tocai friulano B. — Tai

Merlot N.

Verduzzo friulano B. — verduzzo

Glera lunga B. — glera

Verduzzo trevigiano B. — verduzzo

8. DESCRIPTION DU OU DES LIENS

AOP Venezia — Lien avec l'environnement

Dans la région de Venise et de Trévise, la viticulture est présente depuis toujours mais c'est la République de Venise qui, avec la naissance de l'État de Terre-Ferme, a accéléré le développement de la viticulture locale. Après le grand déclin pendant le XVIII^e siècle et une partie du XIX^e, la viticulture renaît grâce au travail constant et habile réalisé principalement par l'école d'œnologie de Conegliano, qui contribue à créer un important pôle vitivinicole dans le Nord-Est de l'Italie. Le climat de l'aire de l'AOP Venezia est de type «tempéré humide» en raison non seulement de la latitude mais également de la proximité de la mer et des montagnes, de la présence de zones lagunaires, de sa situation en plaine et de son exposition consécutive aux vents.

L'aire de production de l'AOP Venezia qui s'étend sur les provinces de Trévise et de Venise est un vaste territoire d'origine alluviale. Les sols se sont formés par la sédimentation d'alluvions provenant principalement de la fonte des glaciers alpins et préalpins, puis par l'action des grands fleuves que sont la Brenta, le Piave, le Tagliamento et, dans une moindre mesure, la Livenza. La plaine peut aisément être divisée en deux parties, la haute plaine et la basse plaine, avec pour ligne de séparation la bande des résurgences (*fascia delle risorgive*). Les sols de la haute plaine se caractérisent par la présence de cônes graveleux d'origine fluvioglaciaire et fluviale où le sous-sol est entièrement constitué de gravier. En direction du sud, après la bande des résurgences, l'éventail graveleux fait progressivement place à des dépôts ayant une teneur croissante en sable et la texture devient plus fine en raison de la présence de limons et d'argile.

Le territoire où s'étend l'AOP Venezia est en mesure de générer des caractéristiques particulières dans les différents vins en fonction du terrain d'origine et des cépages utilisés. Les terrains meubles et riches en éléments grossiers (squelette) sont généralement plantés de cépages blancs pour obtenir plus de bouquet et de fraîcheur. Les vins ainsi obtenus ont des arômes floraux et fruités et sont également excellents pour l'élaboration de mousseux. Les terrains argileux sont davantage destinés aux cépages à raisins rouges pour obtenir des vins rouges et rosés ayant plus de corps et de structure. La forte composante minérale des terrains argileux permet d'obtenir des vins au goût rond grâce à une bonne tannicité et un équilibre acide optimal.

Les vins produits ont une couleur qui va du jaune paille au jaune doré grâce à des macérations plus ou moins longues, un bouquet intense, fin et persistant grâce aux variations thermiques qui précèdent les vendanges et un goût harmonieux, sec et prononcé grâce aux sols de nature graveleuse qui caractérisent la bande septentrionale et à la présence de limons argileux dans la bande méridionale. Il s'ensuit que les vins blancs produits sur des terrains meubles ont des arômes frais et fruités et sont particulièrement adaptés à l'élaboration de mousseux, tandis que les rouges, souvent cultivés sur des terrains argileux, ont de la structure et de la persistance, notamment pour le vieillissement.

Catégorie Vin (1)

Grâce aux terrains argileux lourds destinés aux cépages à raisins rouges et cultivés pour la production des vins de cette catégorie, les vins rouges et rosés de l'AOP Venezia ont plus de corps et de structure et des couleurs intenses qui se conservent au fil des années. Au nez, les notes de confiture et de fruits de sous-bois ou les notes épicées de tabac ou herbacées peuvent être plus prononcées. Dans l'ensemble, le goût est toujours rond, la tannicité est bonne et l'équilibre acide est optimal. Concernant les vins blancs issus de raisins cultivés sur des sols meubles et riches en éléments grossiers (squelette), les vins obtenus sont frais et parfumés et expriment au nez des touches primaires de fruits et de fleurs qui se concentrent ensuite le plus souvent dans des fragrances de pomme, de poire et d'abricot, qui contrastent avec celles de l'acacia, des fleurs des champs et de la camomille. La structure est variable mais elle se distingue par une excellente acidité malique due aux variations de température entre le jour et la nuit. Ces caractéristiques sont accentuées dans les vins paillés. Dans cette région, la pratique consistant à entreposer dans un local de séchage (fruitier) les raisins destinés à l'élaboration de vins paillés est une tradition ancestrale. Le raisin est souvent préalablement soumis à un passerillage sur souche. En particulier, les variétés verduzzo trevigiano et verduzzo friulano sont particulièrement adaptées au passerillage et sont assemblées avec un pourcentage variable d'autres variétés pour augmenter la fraction aromatique ou acide.

Catégorie Vins mousseux de qualité (5) et Vins pétillants (8)

Les cépages à raisins blancs donnent des vins aux arômes fruités et floraux et sont cultivés sur des terrains meubles riches en éléments grossiers (squelette) qui leur donnent plus de bouquet et de fraîcheur en raison des variations de température entre le jour et la nuit, caractéristiques d'un climat tempéré et humide. C'est la raison pour laquelle ils se prêtent particulièrement bien à la production de vins mousseux et pétillants, une pratique enracinée au point de faire de cette région une des plus importantes au plan mondial. Signe évident de la forte vocation de cet environnement.

Les vins mousseux de l'AOP Venezia, blancs et rosés, avec ou sans indication des cépages pinot, pinot gris, pinot noir, chardonnay et traminer, ont une couleur qui va du jaune paille plus ou moins intense, avec des reflets tantôt dorés tantôt cuivrés, au rosé lorsqu'ils sont vinifiés en blanc à partir de cépages à raisins noirs; bouquet délicat et fruité; frais en bouche, pour le brut nature à demi-sec, doux et aromatique pour le monovariétal traminer.

Les vins pétillants de l'AOP Venezia, blancs et rosés, avec ou sans indication des cépages pinot gris, chardonnay, ont une couleur jaune paille plus ou moins intense, tantôt cuivrée tantôt rosée plus ou moins intense; bouquet délicat et fruité; sec à demi-sec en bouche.

La méthode de production traditionnelle est la méthode en cuve close.

9. Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)

Néant

Lien vers le cahier des charges du produit

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