

DRUGI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2019/C 378/09)

Ova je obavijest objavljena u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Venezia”

Referentni broj: PDO-IT-A0517-AM02

Datum obavijesti: 17.7.2019.

OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE

1. Nove vrste vina, uključujući vrste sa sortnim nazivima

Opis i razlozi

Opis:

(a) U kategorije vina koje su već uvrštene u jedinstveni dokument dodaju se sljedeće nove vrste vina:

- crna vina *Merlot* i *Cabernet Sauvignon* s oznakom *Riserva* (odležano),
- *Carmenère*; *Malbec*, *Cabernet* i *Refosco dal Peduncolo Rosso*, uključujući verzije s oznakom *Riserva*,
- *Pinot Nero*, uključujući verziju s oznakom *Spumante* (pjenušavo),
- *Pinot*, uključujući verzije s oznakama *Spumante* i *Frizzante* (biser vino),
- *Pinot Rosato* ili *Rosé*, uključujući verzije s oznakama *Spumante* i *Frizzante*,
- *Chardonnay* s oznakom *Spumante* i *Chardonnay* s oznakom *Frizzante*, uključujući verzije od dviju sorti u kojima se *Chardonnay* kombinira sa sortama *Glera*, *Verduzzo*, *Tai*, *Pinot Bianco* i *Pinot Nero* (prerađena u bijelo vino),
- *Manzoni bianco*,
- *Sauvignon*,
- *Verduzzo*, uključujući verziju s oznakom *Passito* (proizvedeno od prosušenog grožđa),
- *Pinot bianco*,
- *Traminer*, uključujući verziju s oznakom *Spumante*,
- *Tai*,
- *Pinot Grigio* u verzijama *rosé*, *Spumante* i *Frizzante*,
- *Rosé* s oznakom *Spumante* i *Rosé* s oznakom *Frizzante*,
- *Bianco* s oznakom *Passito* (u kategoriji „Vino”).

(b) Umeće se novi podstavak 2., kojim se predviđa proizvodnja vina od dviju navedenih sorti grožđa iste boje.

⁽¹⁾ SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

Obrazloženje:

- (a) Područje proizvodnje vina sa zaštićenom oznakom izvornosti (ZOI) „Venezia” iznimno je pogodno za uzgoj vinove loze. Ondje su prisutne različite sorte vinove loze, od kojih se mnoge tradicionalno uzgajaju na tom području. Vina koja se od njih dobivaju proizvode se u verzijama *Riserva* (odležano), *Passito* (proizvedeno od prosušenog grožđa), *Spumante* (pjenušavo), *Frizzante* (biser vino) i *rosé* te se pritom u obzir uzimaju svojstva onih sorti vinove loze koje su najpogodnije za njihovu proizvodnju. Nove vrste sa sortnim nazivima rezultat su dugog razdoblja eksperimentiranja s ciljem da se na najbolji mogući način iskoriste sorte vinove loze koje su već prisutne na tom području i koje su bile pogodne za upotrebu u kombinacijama grožđa od kojih se proizvode druge vrste vina (bijela, crna i rosé) pod tom kontroliranom oznakom izvornosti i pod zaštićenim oznakama zemljopisnog podrijetla (ZOZP) s istog područja. Ovom se izmjenom stoga želi omogućiti proizvođačima da taj naziv upotrebljavaju za svoje grožđe/vino koje je već dugo prisutno na području obuhvaćenom ZOI-jem i čija je vrijednost dokazana nakon više desetljeća uzgoja zahvaljujući stručnim kvalifikacijama proizvođača, kulturnoj vezi s tim vinima i kvaliteti proizvedenog vina. Proizvodnja vina sa ZOI-jem „Venezia” stoga se obogaćuje dodavanjem novih vrsta u kategorije vina koje su već prisutne u specifikaciji proizvoda. Time će ujedno biti moguće ponuditi širi raspon proizvoda koji je bolje prilagođen potražnji na tržištu.

Točnije, na tom se području mogu pronaći sljedeće sorte vinove loze: Carmenère, Malbech, Refosco dal Peduncolo Rosso, Manzoni Bianco, Sauvignon, Verduzzo Trevigiano, Verduzzo Friulano i Tai. Na tom se području naveliko uzgaja i Pinot Bianco, za koji se pokazalo da je pogodan za proizvodnju kvalitetnih vina s uravnoteženim omjerom sadržaja šećera i kiselosti, uključujući maleinsku kiselinu.

Pinot Nero odlikuje se dobrom razinom šećera koju prate odgovarajuće razine kiselosti (zbog čega je pogodno i za preradu u pjenušavo vino) i dobrom vinskom strukturom. Traminer ima visoke razine šećera koje su upotpunjene dobrom kiselošću, što uključuje i maleinsku kiselinu. Organoleptičkom analizom otkriva se snažan, dugotrajan i zaokružen okus s naznakama tropskog i ružičastog voća. Sve različite verzije vina sa ZOI-jem koje se proizvode (mirno, pjenušavo, biser vino i *Passito*) dobro su uravnotežene i elegantne.

- (b) Utvrđeno je da se sorte grožđa koje su već navedene na popisu jednosortnih vrsta u točki 1. mogu i miješati da bi se proizvela vina od dviju sorti. Time se proizvođačima omogućava da na najbolji mogući način iskoriste tradicionalnu vještinu miješanja grožđa iz svojih vinograda, ali i da istodobno povećaju vrijednost svojeg proizvoda navodeći na etiketi koje su sorte grožđa upotrijebili i tako pruže jasne informacije potrošaču.

Ova standardna izmjena odnosi se na članke 1., 2., 4., 5., 6. i 9. specifikacije proizvoda i odjeljke 1.4., 1.5., 1.7., 1.8. i 1.10. jedinstvenog dokumenta.

2. Sorte vinove loze: uvrštavanje novih vrsta u popise sorti, uključujući vrste vina sa sortnim nazivima

Opis i razlozi

Opis: Uvrštavanje novih vrsta i sorti vinove loze od kojih se te vrste sastoje

- Carmenère, Cabernet (od sorti Cabernet Sauvignon i/ili Cabernet franc i/ili Carmenère), Malbech, Refosco dal Peduncolo Rosso, Pinot Nero, Pinot (od sorti Pinot Nero, Pinot Bianco, Pinot Grigio), Manzoni Bianco, Sauvignon, Verduzzo (od sorti Verduzzo Trevigiano i/ili Verduzzo Friulano), Pinot Bianco, Tai od sorti Tocai Friulano i Traminer.
- Odredba da sorte grožđa iste boje koje su pogodne za uzgoj u provincijama Treviso i Venecija mogu činiti do 15 % sadržaja mijenja se da bi se uključilo i aromatično grožđe, osim onoga iz porodice muškata.

Obrazloženje:

- Članak se ažurira da bi se u popis sorti vinove loze uvrstile nove sorte.

- Uvrštavanje aromatičnih sorti, osim onih iz porodice muškata, u pravilo kojim se dopušta proizvodnja vina s drugim sortama koje smiju činiti najviše 15 % sadržaja motivirano je činjenicom da muškatne sorte previše utječu na okus. Prednost se daje sortama koje nisu pretjerano aromatične, kao što je Glera, uobičajena sorta na području na kojem se proizvode vina s ovom oznakom, koja može poboljšati bijela vina koja se proizvode, a koja se obično konzumiraju mlada.

Ova standardna izmjena odnosi se na članak 2. specifikacije proizvoda.

3. Sorte vinove loze: Dodavanje pojedinosti o sortama za nove vrste

Opis i razlozi

Opis: Uvođenje naziva *Pinot* kao sortnog naziva za vrstu vina, što uključuje *Pinot Frizzante* i *Pinot Spumante*, koji se proizvode od sorti *Pinot Grigio*, *Pinot Bianco* i *Pinot Nero* (prerađeno u bijelo vino), i to samo od jedne od tih sorti ili njihovim miješanjem.

Obrazloženje: Htjeli smo na najbolji mogući način iskoristiti vina koja se na području obuhvaćenom ZOI-jem „Venezia” proizvode od ovih sorti grožđa u različitim kategorijama koje su već prisutne u specifikaciji proizvoda i jedinstvenom dokumentu (vino, kvalitetno pjenušavo vino i biser vino). Proizvodnja novih vrsta rezultat je dugog razdoblja eksperimentiranja s ciljem da se na najbolji mogući način iskoriste sorte vinove loze koje su već prisutne na području obuhvaćenom zaštićenom oznakom izvornosti i koje su pogodne za uzgoj.

Ova standardna izmjena odnosi se na članak 2. stavak 2. specifikacije proizvoda.

Opis: Dodavanje sljedeće kombinacije sorti vinove loze za „Venezia” *Pinot Rosato* ili *Rosé* (uključujući verzije *Spumante* i *Frizzante*): „*Pinot Grigio* i *Pinot Bianco* s udjelom od najmanje 50 %; *Pinot Nero* s udjelom od 5 % do najviše 50 %”.

Obrazloženje: Namjera je poboljšati vrijednost tih vrsta i sorti grožđa koje se koriste na temelju pažljivog eksperimentiranja, analize proizvedenih vina i testiranja kvalitete.

Ova standardna izmjena odnosi se na članak 2. stavak 3. specifikacije proizvoda.

Opis: Vino „Venezia” Cabernet mora biti proizvedeno od grožđa uzgojenog u vinogradima na proizvođačevu imanju koji se sastoje od sljedećih sorti: Cabernet Sauvignon, Cabernet franc i Carmenère, od samo jedne od tih sorti ili njihovim miješanjem.

Obrazloženje: Na području proizvodnje još postoje stari vinogradi koji se u potpunosti sastoje od susjednih redova sorti Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc i Carmenère. Osim toga, na tom području i na tržištu nastala je ustaljena tradicija proizvodnje vina vještijim miješanjem grožđa sorte Cabernet, pri čemu se vodi računa o izmjeni godišnjih doba i kvaliteti grožđa koje se iz godine u godinu proizvodi.

Ova standardna izmjena odnosi se na članak 2. stavak 4. specifikacije proizvoda.

Opis: Minimalni postotak sorti *Raboso Piave* i/ili *Raboso Veronese* u sastavu vinograda koji je potreban za vina „Venezia” *Rosato* ili *Rosé* (uključujući verzije *Spumante* i *Frizzante*) smanjuje se sa 70 % na 50 % i omogućava se da sve sorte iste boje koje su pogodne za uzgoj u provincijama Treviso i Venezia (osim onih iz porodice muškata) čine do 15 % sastava.

Obrazloženje: Raboso je veoma opora sorta grožđa, bogata kiselošću i taninima. Stoga se smatra da je primjereno smanjiti udio sorte Raboso, što bi omogućilo da druge sorte vinove loze čine do 15 % sastava, uz iznimku sorti koje pripadaju porodici muškata jer bi njihov okus mogao pretjerano prevladati i narušiti uravnoteženost i skladnost vina.

Ova standardna izmjena odnosi se na članak 2. stavak 5. specifikacije proizvoda.

Opis: Brisanje riječi „nearomatične” iz sastava vina „Venezia” Rosso (crno), čime se omogućava upotreba aromatičnih sorti, osim onih iz porodice muškata.

Obrazloženje: Mali proizvođači, osobito oni starije generacije, još u svojim vinogradima imaju različite sorte grožđa, od kojih su neke aromatične. Sada će biti moguće upotrebljavati te sorte kako bi se vinima podarilo više karaktera, no ona će pritom zadržati svoju uravnoteženost i kvalitetu zahvaljujući iskustvu i vještini proizvođača.

Ova standardna izmjena odnosi se na članak 2. stavak 6. specifikacije proizvoda.

Opis: Uvođenje bijelog vina s oznakom „Venezia” i vina *Bianco Passito* (u kategoriju „Vino”). Ta vina moraju biti proizvedena od grožđa uzgojenog u vinogradima na proizvođačevu imanju koji imaju sljedeći sastav: najmanje 50 % sorti Tocai Friulano i/ili Verduzzo Friulano i/ili Verduzzo Trevigiano i/ili Glera. Pinot Nero (prerađeno u bijelo vino). Grožđe od drugih sorti iste boje koje su pogodne za uzgoj u provincijama Treviso i Venecija, osim porodice muškata, može se upotrijebiti za proizvodnju tog vina i činiti do 50 % njegova sastava.

Obrazloženje: Upotreba sorte *Pinot Nero* koja se prerađuje u bijelo vino navedena je među dodatnim sortama grožđa od kojih se mogu proizvoditi bijela vina (uključujući verzije *Passito*, *Spumante* i *Frizzante*). Taj se popis proširuje kako bi se uvrstile sve sorte bijelog grožđa, uključujući aromatične sorte osim onih iz porodice muškata, čiji bi okus pretjerano prevladao u tim vrstama vina, pa se prednost daje sortama koje nisu toliko aromatične.

Ova standardna izmjena odnosi se na članak 2. stavak 1. specifikacije proizvoda.

4. Područje proizvodnje vina

Opis i razlozi

Opis: Sušenje grožđa i starenje uvršteni su u radnje koje se moraju provesti na području proizvodnje vina (administrativno područje regije Veneto i administrativno područje provincija Udine i Pordenone).

Obrazloženje: Područje proizvodnje vina nije se promijenilo, no da bi se odrazilo dodavanje novih vrsta s oznakama *Passito* i *Riserva*, sada je utvrđeno da se radnje sušenja i starenja isto tako moraju provoditi na području koje je utvrđeno u trenutnoj specifikaciji, što je u skladu s važećim zakonodavstvom.

Ova standardna izmjena odnosi se na članak 5. specifikacije proizvoda i ne uključuje promjenu jedinstvenog dokumenta.

5. Pravila o uzgoju

Opis i razlozi

Stavak 1. treći podstavak – Opis: Za sorte Raboso Piave i Raboso Veronese sadi se najmanje 1 500 trsova po hektaru, dok se za druge sorte obuhvaćene ovim ZOI-jem sadi 2 500 trsova po hektaru.

Obrazloženje: Sorte Raboso Piave i Raboso Veronese veoma su robusne i trebaju dovoljno prostora u kojem će se njihovi bujni trsovi moći razrasti, zbog čega se izbjegava gusta sadnja. Uzorcima sadnje koji nisu pregusti stoga se omogućava optimalan omjer trsova i prinosa te se na najbolji mogući način iskorištava produktivnost i kiselost ove sorte vinove loze.

Ova standardna izmjena odnosi se na članak 4. stavak 3. podstavak 1. specifikacije proizvoda i ne uključuje promjenu jedinstvenog dokumenta.

Opis: Uklanjanje desetogodišnjeg ograničenja za razdoblje tijekom kojeg se vino s ovom oznakom izvornosti može proizvoditi od grožđa iz vinograda u kojima se sadnja i uzgoj vrše prema sustavu „Bellussera” prije odobrenja specifikacije kojom se priznaje ZOI „Venezia” (ministarskim dekretom od 22. prosinca 2010., objavljenim u Službenom listu br. 4, redovni dodatak br. 6, 7. siječnja 2011.).

Obrazloženje: Cilj je očuvati metodu uzgoja „Bellussera”, koja se smatra pravim spomenikom lokalnog vinogradarstva jer je tradicionalna i tipična za to područje te ima posebnu krajobraznu i povijesnu vrijednost. Stoga želimo izbjeći napuštanje tih sustava uzgoja na kraju prijelaznog razdoblja tako što ćemo omogućiti njihovu daljnju upotrebu dok se s vremenom ne zamijene suvremenijim metodama, i to ponajviše zato što se s godinama pokazalo da su stari vinogradi dosljedni u pogledu produktivnosti i kvalitete.

Ova standardna izmjena odnosi se na članak 4. stavak 3. podstavak 2. specifikacije proizvoda i ne uključuje promjenu jedinstvenog dokumenta.

6. Najveći prinosi i najmanja prirodna volumna alkoholna jakost

Opis i razlozi

Opis: Dodavanje prinosa po hektaru i alkoholne jakosti za nove vrste navedene u članku 1. specifikacije proizvoda (*Carmenère, Malbech, Refosco dal Peduncolo Rosso, Pinot Noir*, uključujući *Spumante*; za bijelo grožđe: *Chardonnay*, uključujući za proizvodnju biser vina i pjenušavih vina, *Manzoni Bianco, Sauvignon, Verduzzo Trevigiano* i *Friulano, Pinot Grigio Spumante* i *Pinot Grigio Frizzante*, bijelo i *Raboso Piave/Veronese*).

Obrazloženje: Umetnuti su odgovarajući prinosi grožđa po hektaru. Oni su u skladu s razinama navedenima za vrste koje su već bile prisutne: 15 t/ha za grožđe za bijelo vino, 16 t/ha za crno i 17 tona za grožđe namijenjeno za pjenušavo vino i biser vino. Ti prinosi po hektaru i prirodna alkoholna jakost grožđa rezultat su dugogodišnjeg eksperimentiranja i njima se odražavaju razine proizvodnje ostvarene u vinogradima s plodnim tlom i obiljem vode, ali i parametri kvalitete grožđa i proizvedenog vina.

Ova standardna izmjena odnosi se na članak 4. specifikacije proizvoda i točku 1.5.2. jedinstvenog dokumenta.

7. Najmanja prirodna volumna alkoholna jakost grožđa namijenjenog za proizvodnju vrsta s oznakom *Riserva*

Opis i razlozi

Opis: Grožđe namijenjeno za proizvodnju vina koja će biti označena pojmom *Riserva* (crno, *Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet, Malbech* i *Refosco dal Peduncolo Rosso*) mora imati najmanju prirodnu volumnu alkoholnu jakost koja je za 1 % viša od one koja je utvrđena za odgovarajuću osnovnu verziju.

Obrazloženje: Ako grožđe ima najmanju prirodnu volumnu alkoholnu jakost koja je za 1 % viša od odgovarajuće osnovne verzije, pogodnije je za proizvodnju vina koja su namijenjena starenju i time se istodobno osigurava njihova kvaliteta.

Ova standardna izmjena odnosi se na članak 4. specifikacije proizvoda i ne uključuje promjenu jedinstvenog dokumenta.

8. Pravila za proizvodnju vina

Opis i razlozi

Opis: Vina s oznakom *Riserva* stavljaju se u promet najranije 24 mjeseca od 1. studenoga u godini proizvodnje.

Obrazloženje: Rano dozrijevanje grožđa u kombinaciji sa sve učinkovitijim metodama proizvodnje vina i pripreme znači da vina mogu biti spremna ranije. Ipak, želimo osigurati da vina s oznakom *Riserva* budu podvrgnuta odgovarajućem procesu starenja od najmanje dvije godine, kako je utvrđeno važećim zakonodavstvom. Tradicija proizvodnje ovih vina ne uključuje duga razdoblja starenja u boci. Stoga smatramo da je primjereno vrijeme starenja najmanje dvije godine od 1. studenoga u godini proizvodnje.

Opis: Vina s oznakom *Passito* stavljaju se u promet najranije 12 mjeseci od 1. studenoga u godine proizvodnje.

Obrazloženje: Eksperimentiranjem je utvrđeno da je za proizvodnju vina *Bianco Passito* i *Verduzzo Passito* dovoljna jedna godina starenja da bi se ostvarila optimalna razina kvalitete i pritom zadržala svježina karaktera koja se sviđa potrošačima. Ujedno je utvrđeno da je 1. studenoga u godini proizvodnje primjeren datum za početak godine starenja.

Ova standardna izmjena odnosi se na članak 5. specifikacije proizvoda i ne uključuje promjenu jedinstvenog dokumenta.

9. Postupci proizvodnje vina

Opis i razlozi

Opis: Upotreba grožđanog mošta i vinâ, uključujući onih iz različitih berbi, radi miješanja s vinima obuhvaćenima istom oznakom u omjeru od najviše 15 %. Dodavanje grožđanog mošta i/ili vina, uključujući onog iz drugih berbi, koje je obuhvaćeno istom oznakom, tj. oznakom „Venezia”, dopušteno je u udjelu od najviše 15 %, i to pod uvjetom da grožđe koje je upotrijebljeno za postupak proizvodnje vina potječe iz vinograda u kojem se uzgaja samo jedna sorta ili barem da taj postotak nije premašen dodatnim sortama navedenima u članku 2. stavku 1. i onima koje su dopuštene u okviru tog postupka.

Obrazloženje: Sada je izričito navedena mogućnost korištenja ovog postupka, u skladu s primjenjivim pravilima o vinima s oznakom ZOI ili ZOZP, kako bi se poboljšali određeni parametri kvalitete, kao što su kiselost vina, struktura, boja i aromatske frakcije.

Standardna izmjena članka 5. stavka 5. specifikacije i točaka 1.5. („Postupci proizvodnje vina”) i 1.5.1. („Posebni enološki postupci”) jedinstvenog dokumenta.

Opis: Maksimalan omjer prinosa grožđa i količine proizvedenog vina za vrste s oznakom *Passito* i za vina *Passito* koja su namijenjena za proizvodnju vrsta s oznakom *Riserva* ne smije premašiti 50 %.

Obrazloženje: Prinos grožđa koje se upotrebljava za proizvodnju vina s oznakom *Passito*, ali i vina *Passito* od kojih se dobiva vino s oznakom *Riserva* (najviše 30 %) ne smije premašiti 50 %. Tim postotkom osigurava se da su proizvedena vina strukturiranija i kompleksnija zahvaljujući koncentraciji spojeva grožđa u pogledu šećera, ekstrakata i kiselosti.

Standardna izmjena članka 5. stavka 5. specifikacije i točaka 1.5. („Postupci proizvodnje vina”) i 1.5.1. („Posebni enološki postupci”) jedinstvenog dokumenta.

Opis: Pjenušava i biser vina iz članka 1. moraju se proizvoditi drugom fermentacijom u tlačnim spremnicima.

Obrazloženje: Na području koje se ovdje razmatra postoji ustaljena tradicija proizvodnje vina drugom fermentacijom u tlačnim spremnicima pod nazivom *Charmatov* postupak, kojim je moguće u većoj mjeri zadržati okuse karakteristične za upotrijebljene sorte. Tim se pojašnjenjem ujedno potrošaču pružaju jasne i nedvosmislene informacije o metodi proizvodnje vina sa ZOI-jem „Venezia”.

Standardna izmjena članka 5. stavka 7. specifikacije proizvoda.

Opis: Upotreba prosušenog grožđa u omjeru od najviše 30 % za proizvodnju vina s oznakom *Riserva*.

Obrazloženje: Ovim se postupkom vina mogu znatno poboljšati. Često ga primjenjuju lokalni proizvođači koji žele proizvesti visokokvalitetna vina. Smatra se da je utvrđeno ograničenje od 30 % primjereno za osiguravanje više razine kvalitete i da se pritom priroda vina s oznakom *Riserva* ne narušava pretjeranim sadržajem šećera, čime se zadržava njegov skladan i zaokružen karakter.

Standardna izmjena članka 5. stavka 8. specifikacije proizvoda.

Opis: Sušenje grožđa mora se provoditi u primjerenom prostoru. Klimatizacijski sustav može se upotrebljavati pod uvjetom da se održavaju temperature slične onima u tradicionalnim postupcima sušenja grožđa.

Obrazloženje: U ovoj je točki utvrđeno da se grožđe može sušiti u odgovarajućim prostorijama u kojima se proizvod i okolina mogu kontrolirati opremom kojom se osiguravaju pogodni uvjeti za postupno i ujednačeno sušenje, pri čemu se ograničava upotreba kemijskih proizvoda za čuvanje grožđa.

Standardna izmjena članka 5. stavka 9. specifikacije proizvoda.

Opis: Grožđe koje je izdvojeno za sušenje ne može se vinificirati prije 15. studenoga. Regija Veneto može, nakon što Konzorcij podnese obrazloženi zahtjev, odobriti raniji početak obavljanja tih postupaka. Jednom kad se prosuši, prirodna volumna alkoholna jakost grožđa mora iznositi najmanje 15 %.

Obrazloženje: Datum koji je utvrđen za gnječenje prosušenog grožđa opravdan je stvarnim mjerenjima kojima su se tijekom vremena pratile karakteristike grožđa upotrijebljenog u postupku sušenja. Razdoblje berbe posljednjih je godina zbog promjene klime počinjalo sve ranije. Dakle, budući da se grožđe često u dovoljnoj mjeri osuši ranije od očekivanog, gnječenje se može obaviti prije utvrđenog datuma sredinom studenoga ne dovodeći u pitanje potrebnu kvalitetu i, posebno, najmanju prirodnu volumnu alkoholnu jakost od 15 %.

Standardna izmjena članka 5. stavka 10. specifikacije proizvoda.

10. Izmjene značajki pri konzumaciji

Opis i razlozi

Opis: Povećanje najmanje količine suhog ekstrakta bez šećera s 20 na 23 g/l za vrste koje su već obuhvaćene specifikacijom proizvoda: „Venezia” Rosso, Merlot, Cabernet Sauvignon i Cabernet Franc.

Obrazloženje: Podaci o proizvodnji tih vina tijekom godina pokazuju da su vrijednosti premašivale utvrđeni prag. Stoga želimo da taj prag odražava razinu kvalitete kojom se ti proizvodi odlikuju.

Opis: Umetanje sljedećih novih vrsta i značajki u vrijeme konzumacije: crna vina *Merlot* i *Cabernet Sauvignon* s oznakom *Riserva*; *Refosco dal Peduncolo Rosso*, uključujući verziju s oznakom *Riserva*; *Cabernet* i *Malbec*, uključujući verzije s oznakom *Riserva*; *Carmenère*; *Pinot Nero*, uključujući pjenušavo vino; *Pinot*, uključujući verzije s oznakama *Spumante* i *Frizzante*; *Pinot Rosato* ili *Rosé*, uključujući verzije s oznakama *Spumante* i *Frizzante*; *Chardonnay Spumante* i *Chardonnay Frizzante*, uključujući kombinacije od dviju sorti u koje se dodaju *Glera*, *Verduzzo*, *Tai*, *Pinot Bianco* i *Pinot Nero* (prerađeno u bijelo vino); *Manzoni bianco*; *Sauvignon*; *Verduzzo*, uključujući verziju s oznakom *Passito*; *Pinot Bianco*; *Traminer*, uključujući *Spumante*; *Tai*; *Pinot Grigio* u verzijama *Rosato*, *Spumante* i *Frizzante* te *Rosato Spumante* i *Rosato Frizzante* i *Bianco Passito*.

Obrazloženje: Opisane su nove vrste, njihove značajke i parametri na temelju organoleptičkog i fizikalno-kemijskog testiranja.

Promjena ukupne volumne alkoholne jakosti s 11 % na 10,5 % za vrste koje su već obuhvaćene: *Bianco Spumante*, *Rosato* ili *Rosé Spumante* i *Bianco Frizzante*.

Obrazloženje: Grožđe koje se upotrebljava za proizvodnju tih vina bere se rano da bi se dobila svježija i kiselija vina s nižim postotkom alkohola. Stoga se smatra da je primjereno neznatno smanjiti alkoholnu jakost bez ikakva utjecaja na kvalitetu.

Opis: Smanjenje količine suhog ekstrakta bez šećera sa 16 na 14 g/l za vino „Venezia” *Bianco Frizzante*, koje je već uvršteno u specifikaciju.

Obrazloženje: Grožđe koje se upotrebljava za tu vrstu bere se rano i od njega se proizvode manje strukturirana vina, u kojima uživaju potrošači koji vole lakša vina.

Opis: Okus vrste *Rosato* ili *Rosé* opisuje se kao „suh do polusuh”, a ne kao „suh”.

Obrazloženje: Proširen je raspon sadržaja šećera zato što promjena u postotku sorte *Raboso* sa 70 % na 50 % znači da bi ta vrsta mogla imati veći sadržaj šećera i pritom zadržati svježinu koja proizlazi iz kiselosti glavne sorte grožđa.

Opis: Okus vrste *Rosato* ili *Rosé Spumante* opisuje se u rasponu „od *brut nature* do *demi-sec*”, a ne kao „od *brut* do *demi-sec*”.

Obrazloženje: Kad se vina proizvode od dviju sorti, općenito prevladava karakter sorte koja je prisutna u većoj količini.

Obrazloženje: Širenje raspona vrstâ pjenušavog vina da bi se zadovoljila tržišna potražnja omogućava proizvođačima da pruže širi spektar proizvoda kojim će zadovoljiti preferencije potrošača.

Opis: Nakon opisa vina umeće se sljedeći drugi podstavak:

„2. Kad je riječ o značajkama u vrijeme konzumacije vrsta dobivenih od vina proizvedenog od dviju sorti, navode se parametri koji su opisani za vrste od jedne sorte i, posebno, za sortu koja je prisutna u većoj količini.”

Opis: Zadnji stavak postaje stavak 3. i riječ „miris” umeće se kako slijedi: „S obzirom na mogućnost čuvanja u drvenim spremnicima, miris i okus vina mogli bi imati blage naznake drva.”

Obrazloženje: Administrativna izmjena numeriranja stavka i standardna izmjena kojom se pojašnjava da se njuhom mogu osjetiti naznake drva.

Standardna izmjena specifikacije proizvoda (članak 6. – „Značajke pri konzumaciji”) i točke 1.4. jedinstvenog dokumenta („Opis vina”).

11. Označavanje i prezentiranje – dodatne oznake na etiketi

Opis i razlozi

Opis: Formulacija za crna vina s kontroliranom oznakom izvornosti (DOC) „Venezia”, koja glasi „navođenje boje mora se izostaviti s etikete” zamjenjuje se formulacijom „navođenje boje može se izostaviti s etikete”.

Obrazloženje: To je pojašnjenje potrebno da se ne bi zbunjivali potrošači i da bi se na temelju pakiranja lakše mogla utvrditi vrsta proizvoda (bijelo ili crno vino).

Standardna izmjena članka 7. stavka 4. specifikacije proizvoda.

Opis: Formulacija za bijela vina s DOC-om „Venezia”, uključujući verzije *Spumante* i *Frizzante* koja glasi „navođenje boje mora se izostaviti s etikete” zamjenjuje se riječima „navođenje boje može se izostaviti s etikete”.

Obrazloženje: Smatramo da proizvođačima treba omogućiti da sami odluče hoće li navesti boju vina ovisno o potrebama ili okolnostima na tržištu.

Standardna izmjena članka 7. stavka 5. specifikacije proizvoda.

Opis: Dodatna oznaka na etiketi – „Etiketa vina *Pinot Grigio*, što uključuje varijante *Spumante* i *Frizzante*, može sadržavati navođenje boje *rosé* ili njezinih sinonima (rumeno, *ramato* [„narančasto vino”] itd.)”

Obrazloženje: Rosé vina privlače sve više pozornosti na tržištima, uključujući inozemna. Proizvođači stoga žele da im se omogući prezentiranje vrste *Pinot Grigio Rosato* s oznakom „Venezia” i isticanje boje rosé ili njezinih sinonima navođenjem na etiketi.

12. Označavanje i prezentiranje – spominjanje sorti na etiketi

Opis i razlozi

Opis: Umeće se novi podstavak 9. s pravilima o navođenju imena dviju ili više sorti grožđa na etiketi.

Obrazloženje: Budući da su u specifikaciju proizvoda uvrštena vina od dviju sorti, umeće se novi podstavak 9., koji se odnosi na odredbe članka 50. stavka 1. točke (a) podtočke ii. Delegirane uredbe Komisije 2019/33 i članka 45. stavka 1. Zakona br. 238/2016.

Standardna izmjena članka 7. specifikacije proizvoda.

13. Povezanost sa zemljopisnom sredinom

Opis i razlozi

Opis: Umeću se upućivanja na dva proizvoda iz kategorije „Vina” (1), koja su već uvrštena u jedinstveni dokument – *Bianco Passito* i *Bianco Passito* sa sortnim nazivom *Verduzzo* – u točku (b).

Obrazloženje: S obzirom na to da postoji ustaljena tradicija odlaganja grožđa u sušionice ili prosušivanja na trsu, htjeli smo uvrštavanjem te tradicije u specifikaciju proizvoda povećati vrijednost proizvodnje vina s oznakom *Passito*. Točnije, sorte grožđa *Verduzzo Trevigiano* i *Friulano*, ali i druge sorte grožđa koje se tradicionalno uzgajaju na tom području, kao što su *Tocai* i *Glera*, posebno su pogodne za sušenje i zbog toga se od njih mogu dobiti vrste vina s aromatičnim, svježim ili kiselim notama.

Opis: Upućivanje u točki (b) na proizvodnju pjenušavih vina i biser vina koja su već predviđena jedinstvenim dokumentom (u kategorijama „Kvalitetna pjenušava vina” i „Biser vina”) isključivo Charmatovim postupkom (druga fermentacija u tlačnim spremnicima).

Obrazloženje: Htjeli smo precizirati da je ovaj postupak tradicionalan za područje proizvodnje s oznakom ZOI „Venezia”. Proizvođači su zahvaljujući tom postupku stekli veliku vještinu, znanje i međunarodni ugled.

Standardna izmjena članka 9. specifikacije proizvoda i odjeljka 1.8. jedinstvenog dokumenta.

14. Upućivanja na nadzorno tijelo

Opis i razlozi

Opis: Ažuriranje upućivanja kako bi bilo u skladu sa sadašnjim zakonodavstvom.

Obrazloženje: Ažurirana su upućivanja na sadašnje zakonodavstvo.

Standardna izmjena članka 10. specifikacije proizvoda; administrativna izmjena specifikacije proizvoda.

15. Tradicionalni izrazi

Opis i razlozi

Opis: Uvrštavanje upotrebe izraza *Passito* za vrste vina „Venezia” *Bianco* i *Verduzzo*, upotrebe izraza *Riserva* za crno vino i sortnih naziva *Merlot*, *Cabernet Sauvignon*, *Carmenère*, *Malbec*, *Cabernet* i *Refosco dal Peduncolo Rosso*. Svi ti nazivi pripadaju kategoriji „Vino” (1), koja je već obuhvaćena specifikacijom proizvoda.

Obrazloženje: Specifikacija proizvoda i jedinstveni dokument ažurirani su da bi se odrazilo iskorištavanje novih vrsta predstavljenih u članku 1. specifikacije proizvoda.

Uvrštavanje termina Passito i Riserva.

Standardna izmjena specifikacije proizvoda i točke 1.3.2. podtočke (b) („Tradicionalni izrazi”) jedinstvenog dokumenta.

16. Glavne sorte vinove loze.

Opis i razlozi

Ažuriranje popisa sorti koje su upotrijebljene za proizvodnju crnog, bijelog i rosé vina dodavanjem opisa jedne ili dviju sorti grožđa.

Standardna izmjena točke 1.7. jedinstvenog dokumenta.

17. Sekundarne sorte vinove loze

Opis i razlozi

Ažuriranje sekundarnih sorti među onima koje su pogodne za uzgoj u provincijama Venecija i Treviso.

Standardna izmjena točke 1.5. („Sekundarne sorte vinove loze”) u okviru točke 1. („Druge informacije”) jedinstvenog dokumenta.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. Naziv proizvoda

„Venezia”

2. Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla

ZOI – Zaštićena oznaka izvornosti

3. Kategorije proizvoda od vinove loze

1. Vino
5. Kvalitetno pjenušavo vino
8. Biser vino

4. Opis vina

Kategorija „Vino” (1) – crna vina: „Venezia” Rosso i vina „Venezia” s oznakom sorte grožđa

Boja crnih vina sa ZOI-jem „Venezia”, uključujući ona sa sortnim nazivima *Merlot*, *Cabernet Sauvignon*, *Carmenère*, *Malbec*, *Cabernet*, *Refosco dal Peduncolo Rosso* i *Pinot Nero*, u rasponu je od rubin crvene do tamnocrvene s mogućim naznakama granatno crvene i ljubičaste nakon starenja, kao što je to slučaj s verzijama s oznakom *Riserva*. Imaju intenzivnu, profinjenu i dugotrajnu aromu te suh, skladan i baršunast okus, koji može biti biljni ili voćni ovisno o tom koja sorta grožđa prevladava. Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost iznosi 11,00 % ili 12,50 % za vina s oznakom *Riserva*. Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera iznosi 23 g/l ili 25 g/l za vina s oznakom *Riserva*.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanim nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	11
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	4,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

Kategorija „Vino” (1) – bijela i rosé vina: „Venezia” Bianco, vina „Venezia” s oznakom sorte grožđa, „Venezia” Rosato

Bijela vina s oznakom ZOI-ja „Venezia”, uključujući ona sa sortnim nazivima Chardonnay, Pinot i Pinot Grigio (i u rosé verziji), Manzoni Bianco, Verduzzo, Sauvignon, Pinot Bianco, Tai i Traminer, slamnato su žute do zlatno žute boje, katkad s naznakama zelene. Rosé vina ružičaste su boje različitog intenziteta, a mogu biti i boje bakra. Imaju intenzivnu, karakterističnu aromu te suh, skladan i baršunast okus, koji je katkad voćni ovisno o tom koja sorta grožđa prevladava, kao što je to slučaj s vrstama Pinot i Pinot Grigio. Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost varira od 10,50 % za „Venezia” rosé vina do 11,00 % za druge vrste. Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera iznosi 14 g/l, a za „Venezia” rosé 16 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanim nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	10
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	4,5
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

Kategorija „Vino” (1): „Venezia” *Passito*, uključujući vrste sa sortnim nazivima

ZOI „Venezia” uključuje i *Passito Bianco* sa sortnim nazivom *Verduzzo*. Ta su vina zlatno žute boje različitog intenziteta, koja katkad prelazi u jantarnu. Imaju intenzivnu, karakterističnu aromu te sladak, skladan i baršunast okus. Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost iznosi 15,00 %, a najmanja količina suhog ekstrakta 26 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanim nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	12
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	4,5
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	25
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

Kategorija „Kvalitetno pjenušavo vino” (5): „Venezia” *Spumante* – bijelo, rosé i vrste sa sortnim nazivima

Pjenušava vina sa ZOI-jem „Venezia”, koja su bijela i rosé i mogu nositi sorte nazive Pinot, Pinot Grigio, Pinot Nero, Chardonnay i Traminer, imaju nježnu i brzo prolaznu pjenu i slamnato su žute boje različitog intenziteta s naznakama zlatne ili bakrene. Mogu naginjati i ružičastoj ako su proizvedena od sorti crnog grožđa. Imaju blagu, voćnu aromu i svjež, skladan okus u rasponu od *brut nature* do *demi-sec*, koji u slučaju sorte *Traminer* može biti sladak i aromatičan.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost iznosi 10,50 %, a najmanja količina suhog ekstrakta 14 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanim nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	10,5
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	5
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

Kategorija „Biser vino” (8): „Venezia” *Frizzante* – bijelo, *rosé* i vrste sa sortnim nazivima

Biser vina sa ZOI-jem „Venezia”, koja uključuju bijela i *rosé* vina, a mogu nositi i sorte nazive Pinot, Pinot Grigio ili Chardonnay, slamnato su žute boje različitog intenziteta i katkad bakrene ili ružičaste boje različitog intenziteta. Imaju blagu, voćnu aromu i okus u rasponu od suhog do polusuhog.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost iznosi 10,5 %, a najmanja količina suhog ekstrakta 14 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanim nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	10,5
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	4,5
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

5. Postupci proizvodnje vina

(a) Osnovni enološki postupci

Proizvodnja pjenušavog vina i biser vina

Praksa uzgoja

Pjenušava i biser vina moraju se proizvoditi isključivo drugom fermentacijom u tlačnim spremnicima.

Upotreba prosušenog grožđa za proizvodnju vrsta s oznakom *Riserva*.

Poseban enološki postupak

Prosušeno grožđe u omjeru od najviše 30 % može se upotrebljavati za proizvodnju vina s oznakom *Riserva*.

(b) Najveći prinos

Chardonnay, uključujući *Spumante* i *Frizzante*, *Manzoni Bianco*, *Sauvignon*, *Verduzzo Trevigiano*, *Verduzzo Friulano*, *Tocai Friulano*

105 hektolitara po hektaru

BiancoSpumante, *BiancoFrizzante*, *Rosato/rosé*, uključujući *Spumante* i *Frizzante*, *Raboso Piave* i *Raboso Veronese*

119 hektolitara po hektaru

„Venezia”*Rosso*, *Merlot*, *Cabernet Sauvignon*, *Cabernet franc*, *Carmenère*, *Malbech*, *Refosco dal Peduncolo Rosso*, *Pinot Nero* uključujući *Spumante*

112 hektolitara po hektaru

„Venezia”: *Bianco, Pinot Bianco, Traminer* uključujući *Spumante, Pinot Grigio* uključujući *Spumante* i *Frizzante*

105 hektolitara po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Područje proizvodnje grožđa za proizvodnju vina s DOC-om „Venezia” obuhvaća cijelo administrativno područje provincija Venecija i Treviso.

7. **Glavne sorte vinove loze**

Carmenère N. – Cabernet

Manzoni bianco B.

Malbec N.

Sauvignon B.

Traminer aromatico Rs

Raboso piave N. – Friularo

Pinot bianco B. – Pinot

Pinot nero N. – Pinot

Refosco dal peduncolo rosso N. – Refosco

Raboso veronese N. – Raboso

Cabernet franc N. – Cabernet

Cabernet sauvignon N. – Cabernet

Chardonnay B.

Pinot grigio – Pinot

Tocai friulano B. – Tai

Merlot N.

Verduzzo friulano B. – Verduzzo

Glera lunga B. – Glera

Verduzzo trevigiano B. – Verduzzo

8. **Opis povezanosti**

ZOI „Venezia” – povezanost s okolišem

Vinogradarstvo je na području oko Venecije i Trevisa prisutno od pamtivijeka, no tek je Mletačka Republika, usporedno sa širenjem svojih kopnenih posjeda poznatih kao *Stato da Terra*, pružila velik poticaj razvoju lokalne proizvodnje vina. Vinogradarstvo je izniknulo tijekom velikog pada u 18. i djelomično 19. stoljeću zahvaljujući ustrajnom i vještom radu za koji je uglavnom zaslužna Enološka škola u Coneglianu, koja je pomogla u stvaranju važnog vinogradarskog središta sjeveroistočne Italije. Područje obuhvaćeno DOC-om „Venezia” ima umjereno toplu vlažnu klimu koja je rezultat geografske širine, ali i blizine mora i planinâ, prisutnosti područjâ s lagunama, ravnog terena i, posljedično, izloženosti vjetru.

Područje proizvodnje s DOC-om „Venezia” prostire se provincijama Treviso i Venecija. Riječ je o širokom području aluvijalnog podrijetla, čija su se tla formirala od naslaga aluvijalnih materijala koji su nastali otapanjem alpskih i predalpskih glečera i potom djelovanjem velikih rijeka (*Brenta, Piave, Tagliamento* i, u manjoj mjeri, *Livenza*). Ta se nizina može podijeliti na dva dijela, visoke i nizinske ravnice, koje razdvaja linija izvora. Tla na visokoj ravnici karakterizira prisutnost šljunčanih stožaca fluvioglacijalnog i fluvijalnog podrijetla u kojima se donji sloj zemlje u potpunosti sastoji od šljunka. Na južnoj strani, ispod linije izvora, lepezasti šljunčani sloj postupno prelazi u naslage sa sve većim razinama pijeska, a tekstura postaje finija zahvaljujući prisutnosti mulja i gline.

Različita vina s DOC-om „Venezia” mogu imati specifične značajke zbog područja na kojem se proizvode, što ovisi o sorti vinove loze koja je upotrijebljena i mjestu na kojem se uzgaja. Bijele sorte obično se uzgajaju u rahlijem, kamenitijem tlu radi postizanja jačeg mirisa i svježine. Vina koja se na taj način dobivaju imaju svježije cvjetne i voćne note te su ujedno odlična za proizvodnju pjenušavog vina. Za sorte crnog grožđa upotrebljava se glineno tlo kako bi se proizvela crna i rosé vina s jačim tijelom i strukturom. Glinena tla imaju visok sadržaj minerala, pa je moguće dobiti vina punog okusa zahvaljujući dobrom sadržaju tanina i optimalnoj ravnoteži kiselosti.

Boja proizvedenih vina varira od slamnato žute do zlatne ovisno o trajanju fermentacije. Aroma im je intenzivna, profinjena i dugotrajna zahvaljujući varijacijama temperature u razdoblju prije žetve i imaju skladan, suh i zaokružen okus zahvaljujući šljunčanom tlu na sjevernom dijelu i muljevitom glinenom tlu na južnom dijelu. Bijela vina proizvedena u rahlom tlu zbog toga imaju svježije i voćne note te su posebno pogodna za proizvodnju pjenušavih vina, dok su crne sorte u glinenijem tlu dobro strukturirane i trajne, ali i prikladne za starenje.

Kategorija „Vino” (1)

Zahvaljujući teškom glinenom tlu u kojem se uzgajaju sorte crnog grožđa od kojih se proizvode vina iz ove kategorije, crna i rosé vina obuhvaćena ZOI-jem „Venezia” imaju jače tijelo i strukturu te dugotrajnu i intenzivnu boju. Kada je riječ o mirisu, mogu prevladavati natruhe džema i jagodičastog voća ili pikantne note duhana ili bilja. Ukupno gledajući, okus je uvijek zaokružen zbog dobrog sadržaja tanina i odlične ravnoteže kiselosti. Bijela vina proizvedena od grožđa koje se uzgaja u rahlijem, kamenitijem tlu mirisna su i svježija, a miris im se odlikuje voćnim i cvjetnim natruhama, ali i izrazitim notama jabuke, kruške i marelice, koje čine kontrast s notama akacije, divljeg cvijeca i kamilice. Struktura im može varirati, no ističe se izvrsna nota jabuke, koja je rezultat velikih razlika između dnevnih i noćnih temperatura. Te su značajke jače izražene u vinima s oznakom *Passito*. Na tom području postoji ustaljena tradicija odlaganja grožđa za proizvodnju vina s oznakom *Passito* u sušionice. To se grožđe prije toga često ostavlja da se prosuši na trsu. Točnije, sorte Verduzzo Trevigiano i Friulano posebno su pogodne za prosušivanje i mogu se u većoj ili manjoj mjeri kombinirati s drugim sortama kako bi se povećala aromatska ili kisela frakcija.

Kategorije „Kvalitetno pjenušavo vino” (5) i „Biser vino” (8)

Od bijelih se sorti proizvodi vino sa svježim cvjetnim i voćnim notama, što je posljedica krajolika s rahlim, kamenitim tlom na kojem rastu mirisnije i svježije bijele sorte. Tome pridonose i razlike između dnevnih i noćnih temperatura, koje su karakteristične za umjereno tople vlažne klime. Stoga su posebno pogodne za proizvodnju pjenušavih i biser vina, a ta je praksa na tom području postala toliko dobro razvijena da je trenutačno jedna od najvažnijih u svijetu. To je jasan znak iznimne pogodnosti tog okoliša.

Pjenušava vina sa ZOI-jem „Venezia”, koja su bijela i rosé i mogu nositi sortne nazive Pinot, Pinot Grigio, Pinot Nero, Chardonnay i Traminer, slamnato su žute boje različitog intenziteta s naznakama zlatne ili bakrene. Mogu naginjati i ružičastoj ako su proizvedena od sorti crnog grožđa. Imaju blagu, voćnu aromu i svjež okus u rasponu od *brut nature* do *demi-sec*, koji u slučaju sorte *Traminer* može biti sladak i aromatičan.

Biser vina sa ZOI-jem „Venezia”, koja su bijela i rosé te mogu nositi i sortne nazive Pinot Grigio ili Chardonnay, slamnato su žute boje različitog intenziteta i katkad bakrene ili ružičaste boje različitog intenziteta. Imaju blagu, voćnu aromu i okus u rasponu od suhog do polusuhog.

Tradicionalno se proizvode Charmatovim postupkom.

9. Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)

Ne postoje

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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