

A BIZOTTSÁG VÉGREHAJTÁSI HATÁROZATA**(2019. június 4.)****az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 105. cikkében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás módosítására irányuló kérelemnek az Európai Unió Hivatalos Lapjában történő közzétételéről****(Vigneti delle Dolomiti/Weinberg Dolomiten [OFJ])**

(2019/C 197/02)

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékpiacok közös szervezésének létrehozásáról és a 922/72/EGK, a 234/79/EGK, az 1037/2001/EK és az 1234/2007/EK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2013. december 17-i 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 97. cikke (3) bekezdésére,

mivel:

- (1) Olaszország az 1308/2013/EU rendelet 105. cikkének megfelelően a „Vigneti delle Dolomiti”/„Weinberg Dolomiten” elnevezéshez tartozó termékleírás módosítására irányuló kérelmet nyújtott be.
- (2) A Bizottság megvizsgálta a kérelmet, és megállapította, hogy teljesülnek az 1308/2013/EU rendelet 93–96. cikkében, 97. cikkének (1) bekezdésében, valamint 100., 101. és 102. cikkében foglalt feltételek.
- (3) Az 1308/2013/EU rendelet 98. cikke szerinti felszólalási nyilatkozat benyújtásának lehetővé tétele érdekében a „Vigneti delle Dolomiti”/„Weinberg Dolomiten” elnevezéshez tartozó termékleírás módosítása iránti kérelmet közzé kell tenni az *Európai Unió Hivatalos Lapjában*,

A KÖVETKEZŐKÉPPEN HATÁROZOTT:

Egyetlen cikk

A „Vigneti delle Dolomiti”/„Weinberg Dolomiten” (OFJ) elnevezéshez tartozó termékleírás módosítására irányuló, az 1308/2013/EU rendelet 105. cikkének megfelelően benyújtott kérelem e határozat mellékletében található.

Az 1308/2013/EU rendelet 98. cikkének megfelelően e határozat kihirdetése jogot keletkeztet arra, hogy a termékleírásnak az e cikk első bekezdésében említett módosítása ellen a határozatnak az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetése időpontjától számított két hónapon belül kifogást emeljenek.

Kelt Brüsszelben, 2019. június 4-én.

a Bizottság részéről

Phil HOGAN

a Bizottság tagja

⁽¹⁾ HL L 347., 2013.12.20., 671. o.

MELLÉKLET

A TERMÉKLEÍRÁS MÓDOSÍTÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM
„VIGNETI DELLE DOLOMITI”/„WEINBERG DOLOMITEN”
PGI-IT-A0755-AM02

A kérelem benyújtásának időpontja: 2015.4.14.

1. A módosításra vonatkozó szabályok

Az 1308/2013/EU rendelet 105. cikke – Nem kisebb jelentőségű módosítás

2. A módosítás leírása és indokolása

2.1. Új pezsgőkategóriák hozzáadása

A módosítás az alábbi új pezsgőkategóriák hozzáadására irányul:

- fehér és rozé „pezsgő”
- fehér és rozé „minőségi pezsgő”
- fehér „illatos minőségi pezsgő”

Indokolás: Trento tartományban az elmúlt több mint száz évben számos piacvezető pezsgőt állítottak elő palackban történő másodlagos erjesztéssel; újabban jelentős mennyiségű pezsgőt kezdtek el készíteni az 1950-es/1960-as években nagyméretű tartályban történő másodlagos erjesztéssel (Charmat-módszer), amelyek között nem fajtaspecifikus termékek és fajtapezsgők egyaránt találhatóak. Csak Trento tartományban ez az előállítási módszer megközelítőleg 3,5 millió palackot jelent, amelyek jelentős része – mivel rendelkezik a szükséges jellemzőkkel – jogosult a szóban forgó oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ) használatára.

A jelen módosítási kérelem azt javasolja, hogy a fenti szegmens részesüljön magasabb szintű oltalomban és álljon szorosabb kapcsolatban a származási helyével, oly módon, hogy a „Vigneti delle Dolomiti” OFJ termékleírásában e származási helyet feltüntetik, melynek révén e szegmens ugyanazon szabályok hatálya alá tartozna, mint amelyek a csendes borok és a gyöngyözőborok tekintetében már régóta irányadók.

A Charmat-módszer használatával készített pezsgők legnagyobb részét kisszámú vállalkozás állítja elő. Ahol azonban a borgazdaság hozama alacsony, egyre növekvő mértékben jellemző, hogy harmadik fél létesítményeket kérnek fel arra, hogy a nevükben végezzék el a feldolgozást, figyelemmel arra, hogy a borgazdaság számára magas beruházási költséggel járna az ilyen típusú előállításához szükséges rendszer és technológia beszerzése. Ezért a borgazdaságok egyre nagyobb számban törekednek a saját boraik tovább fejlesztésére oly módon, hogy azokat autoklávban történő másodlagos erjesztéssel pezsgővé dolgozzák fel.

Többek között emiatt javasolták, hogy a pezsgővé történő feldolgozást a Veneto és Lombardia régiók területén bármely olyan borgazdaság elvégezhesse, amely igazolni tudja a „Vigneti delle Dolomiti” OFJ elnevezésű borok készítésének és/vagy e borok pezsgővé történő feldolgozásának az elmúlt öt borászati évben fennálló hagyományát.

Túl azon, hogy ez a fogyasztók számára pontosan megjelölne a termék földrajzi eredetét, e termékek „Vigneti delle Dolomiti” OFJ szerinti osztályozásának lehetősége a termék értékének növekedését is indokoltá tenné az árskálán való elhelyezkedését érintően, melynek keretében egyaránt módosulna a palackár, valamint ennek következtében a felhasznált szőlő értéke.

Ezen túlmenően a „Vigneti delle Dolomiti” OFJ elnevezés által biztosított megkülönböztetés lehetővé tenné, hogy a helyi termelés kitűnjön a névtelen köznevesült pezsgők vagy fajtapezsgők tömegéből és elkerülje az ilyen termékek széles körű piaci jelenlétéből fakadó árpolitikát.

A jelen módosítás a termékleírás 2., 6. és 8. cikkét, valamint az egységes dokumentum alábbi szakaszait érinti: 2.3. pont Szőlőből készült termékek kategóriái, 2.4. pont A borok leírása, 2.5.1. pont Különleges borászati eljárások és 2.8. pont Kapcsolat a földrajzi területtel.

2.2. Új fajták beillesztése a borszőlőfajták kombinációjába.

A módosítás arra irányul, hogy az alábbi, a „Vigneti delle Dolomiti” OFJ előállítási területén található érintett tartományokban nemrég bevezetett fajtákat beillesszék a borszőlőfajták kombinációjába:

- BRONNER (B)/(Bolzano és Trento);
- CARMENÈRE (N)/(Bolzano);

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

Ezeket az új borszőlőfajtákat tehát hozzáadják az érintett tartományok tekintetében már engedélyezett fajtákhoz.

A javasolt módosítás különösen jelentős, mivel a *Vitis Vinifera* faj és a *Vitis* nemzetséghez tartozó egyéb fajok ezen interspecifikus (fajok közötti) hibridjei természetes módon ellenállóak a szőlőfajták fő kórokozóival (lisztharmat és szürkepenész) szemben, és ezért nem igényelnek vegyszeres kezelést; e konkrét tulajdonság azt jelenti, hogy többnyire „kényes” területek, mint például iskolák, beépített területek, sportlétesítmények, kerékpárutak stb. közelében termesztik őket.

Ezért, figyelemmel e környezeti jellemzőkre, a szóban forgó fajtákkal beültetett területek méretének növekedésére, valamint az ezen innovatív fajtákból történő borkészítés kedvező eredményeire, a jelen módosításnak az a célja, hogy e termékeknek is biztosítsa a felismerhetőség és oltalom megfelelő szintjét.

Növelné az OFJ-vel ellátott borok értékét, ha úgy kerülhetnének piacra, hogy a címkéjükön szerepelnek e fajták elnevezései.

E fajták címkén való feltüntetésének lehetősége a „Vigneti delle Dolomiti” földrajzi jelzéssel együtt az egyéni termékek értékének növekedésével járna. Nem szabad megfeledkezni arról, hogy e fajták egyes esetekben a fogyasztók által kevésbé ismertek, illetve elismertek, mivel mostanáig nem volt arra lehetőség, hogy az érintett borok címkéjén feltüntessék azokat.

A jelen módosítás a termékleírás 2. cikkét és az egységes dokumentum 2. szakaszának 2.7. pontját érinti. Fontosabb borszőlőfajták.

2.3. Borok készítése, amelyek címkéjén a „Bianchetta Trevigiana” vagy „Pavana” borszőlőfajták neve szerepel

A „bor” és „gyöngyözőbor” kategóriákhoz hozzáadandó bortípusok, amelyek címkéjén az alábbi borszőlőfajták neve szerepel.

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

Indokolás: A javasolt módosítás lehetővé teszi a „Bianchetta Trevigiana” és „Pavana” borszőlőfajtákból előállított borok készítését, valamint e fajták feltüntetését a bor címkéjén a vonatkozó európai uniós szabályokkal összhangban.

Ennek az az oka, hogy a kérdéses fajták már szerepeltek a „Vigneti delle Dolomiti” OFJ termékleírásában feltüntetett, a fehér és vörös/rozé bortípusok készítésére szolgáló borszőlőfajták között; a jelen módosítás ezért arra irányul, hogy a termelők érdekében lehetővé tegye ennek a két fajtának a feltüntetését az érintett borok címkéjén.

Konkrétan, az egységes dokumentum ezen szakaszában a fent említett két borszőlőfajta nem szerepel az azokat a borszőlőfajtákat tartalmazó listán, amelyeket tilos a címkén feltüntetni.

A jelen módosítás a termékleírás 2. cikkét és az egységes dokumentum 2. szakaszának 2.9. pontját érinti. További feltételek.

2.4. A bornak pezsgővé és gyöngyözőborrá történő feldolgozását a szomszédos régiókban engedélyező eltérés

A termékleírás már most is lehetővé teszi, hogy a csendes borok tekintetében a borkészítési eljárást a szomszédos régiókban (Veneto és Lombardia területén) végezzék el, feltéve, hogy az érintett borgazdaságok igazolni tudják a „Vigneti delle Dolomiti” OFJ-vel ellátott borok készítésének az elmúlt öt borászati év során megszakítás nélkül fennálló hagyományát.

Ez a módosítás arra irányul, hogy lehetővé tegye a bor gyöngyözőborrá és pezsgővé történő feldolgozását ugyanazon a területen, mint amelyet a csendes borok vonatkozásában engedélyeztek.

Indokolás: A bornak a szomszédos régiókban történő feldolgozása pezsgővé és gyöngyözőborrá igazolható, valamint összhangban áll azzal a körülménnyel, hogy a szokásos borkészítési eljárásokat ezekben a régiókban is el lehet végezni (amint az a termékleírásban már rögzítésre került). Szem előtt kell tartani, hogy ezek az eljárások nem a borkészítést követő szakasznak, hanem a bortermelés szerves részének minősülnek, és ezért ezeket az eljárásokat csak a meghatározott bortermelő területen lehet végezni.

Amennyiben a borgazdaságok gyöngyözőbor és pezsgő termelésének hozama alacsony, egyre növekvő mértékben jellemző, hogy harmadik fél létesítményeket kérnek fel arra, hogy a nevéükben végezzék el a feldolgozást, figyelemmel arra, hogy a borgazdaság számára magas beruházási költséggel járna az ilyen feldolgozáshoz szükséges rendszer és technológia beszerzése. A helyi gazdasági szereplők bevett gyakorlata, hogy a szomszédos Veneto és Lombardia régiókban kérnek fel cégeket ennek a feldolgozásnak az elvégzésére, különösen alacsony hozam esetén.

A jelen módosítás a termékleírás 5. cikkét és az egységes dokumentum 2. szakaszának 2.9. pontját érinti. További feltételek.

2.5. Bor és must keverésére vonatkozó borászati eljárások

A bor és must keverésére vonatkozó borászati eljárásokról szóló bekezdést, beleértve a területen kívülről származó termékekkel történő keverést (legfeljebb 15 %-os mértékben), átfogalmazzák, még hozzá úgy, hogy azzal kizárják az olyan borszőlőfajtákból készült borok akár csak részben történő felhasználását, amelyek nem Trento, Bolzano és Belluno tartományokban teremnek.

Indokolás: A módosítás, habár szigorúbb a korábbi leíráshoz képest, arra irányul, hogy a gazdasági szereplők még pontosabb tájékoztatásban részesüljenek a hagyományos keverési eljárások használatának lehetőségéről. Különösen annak elkerülését tűzte ki céljául, hogy a kérdéses borok minősítését és jellemző tulajdonságait hátrányosan érintse az, hogy a keverési eljárások során az adott területen természetű borszőlőfajtákon kívüli fajtákat is felhasználják.

A jelen módosítás a termékleírás 5. cikkét és az egységes dokumentum 2. szakaszának 2.5.1. pontját érinti. Különleges borászati eljárások.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. Bejegyzendő elnevezés

Vigneti delle Dolomiti

Weinberg Dolomiten

2. A földrajzi árujelző típusa

OFJ – oltalom alatt álló földrajzi jelzés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

4. Pezsgő

5. Minőségi pezsgő

6. Illatos minőségi pezsgő

8. Gyöngyözőbor

15. Száritott szőlőből készült bor

16. Túlérrett szőlőből készült bor

4. A bor(ok) leírása

A „bor” és „gyöngyözőbor” kategóriába tartozó Vigneti delle Dolomiti Bianco, egy vagy két borszőlőfajta feltüntetésével vagy anélkül

Ezek a különböző típusokba tartozó fehérborok számos színváltozatot képviselnek a szalmasárgától az aranysárgáig, néhol halványzöld vagy réz jegyekkel, mint például a Pinot Grigio esetében.

A borok aromáját visszafogottság jellemzi gyümölcsös jegyekkel, amelyek általában a borban használt fontosabb borszőlőfajtára, egyúttal azonban a hegyvidéki termékek tipikus „személyiségjegyeire” is utalnak.

A borok íze, amely a száraztól az édesig változhat, harmonikus, jól felépített és telt, valamint kiegyensúlyozott az alkoholtartalom és savasság tekintetében.

A gyöngyözőbor esetében a szén-dioxid jelenléte fokozza a frissességét és élénkségét.

A forgalomba bocsátáskor a fehérborok, amelyeken feltüntetik egy vagy két borszőlőfajta elnevezését, a fent részletezett minőségi jellemzőkön felül rendelkeznek annak az érintett borszőlőfajtának vagy borszőlőfajtáknak az érzékszervi jellemzőivel is, amelyből vagy amelyekből a bor készült.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10 %

Minimális cukormentes kivonat: 14,0 g/l

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

A „bor” és „gyöngyözőbor” kategóriába tartozó *Vigneti delle Dolomiti Rosato*, egy vagy két borszőlőfajta feltüntetésével vagy anélkül

Ezek a rozéborok „fogyasztásra kész” termékek csoportját alkotják, amelyeket főként a Schiava, Merlot és Teroldego borszőlőfajtákból készítenek.

E borok színe eltérő intenzitású rózsaszín a borkészítési eljárástól és a héjon áztatás idejétől függően.

Aromájuk finom és lágy, kellemes gyümölcsös jegyekkel.

Ízük friss és harmonikus, kiegyensúlyozott savtartalommal, és a száraztól az édesig terjedhetnek.

A gyöngyözőbor esetében a széndioxid jelenléte fokozza a frissességét és élénkségét.

A forgalomba hozatalkor a rozéborok, amelyeken feltüntetik egy vagy két borszőlőfajta elnevezését, a fent részletezett minőségi jellemzőkön felül rendelkeznek annak az érintett borszőlőfajtának vagy borszőlőfajtáknak az érzékszervi jellemzőivel is, amelyből vagy amelyekből a bor készült.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10 %

Minimális cukormentes kivonat: 15,0 g/l

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

A „bor” és „gyöngyözőbor” kategóriába tartozó *Vigneti delle Dolomiti Rosso*, egy vagy két borszőlőfajta feltüntetésével vagy anélkül

E borok színe eltérő intenzitású rubinvörös, esetenként narancssárga jegyekkel „óbor” esetében. Aromájuk boros jellegű, időnként könnyed vagy gyümölcsös; a készítésükhöz használt borszőlőfajtától függően eltérő intenzitású, óbor esetén erőteljes gyümölcsös aromával rendelkezhetnek.

Az ízüik harmonikus, testes, esetenként kesernyés és fanyar, és a száraztól az édesig terjedhetnek.

A vörös „Novello” bor a szőlőből történő borkészítéshez használt sajátos szén-dioxid kivonatolási technikával azonosított aromákat és ízeket hordoz, amely fokozza a bor boros jellemzőit és a borszőlőfajta tipikus jegyeit.

A gyöngyözőbor esetében a szén-dioxid jelenléte fokozza az élénkségét.

A forgalomba hozatalkor a vörösborok, amelyeken feltüntetik egy vagy két borszőlőfajta elnevezését, a fent részletezett minőségi jellemzőkön felül rendelkeznek annak az érintett borszőlőfajtának vagy borszőlőfajtáknak az érzékszervi jellemzőivel is, amelyből vagy amelyekből a bor készült.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban:

— 11 % a „Vino Novello” típus esetében

— 10 % a többi típus esetében

Minimális cukormentes kivonat: 18,0 g/l

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

A 15. és 16. kategóriába tartozó *Vigneti delle Dolomiti Bianco*, ideértve, ha a „Passito” vagy „Vino Passito” hagyományos kifejezéssel látták el, a borszőlőfajta feltüntetése nélkül

E borok nagyszerű személyiséggel és karakterrel bírnak. Színük az aranyárgától a borostyánsárgáig változhat.

Aromájuk lágy, finom és jellegzetes, töppedt szőlőre utaló felhangokkal, esetenként fűszeres.

Ízüik testes, harmonikus, mazsolaborra emlékeztet és esetenként alkoholos; a száraztól az édesig változhat.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 16 %

Minimális teljes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 9,0 % (szárított szőlőből készült bor) és 12,0 % (túlérett szőlőből készült bor)

Minimális cukormentes kivonat: 14,0 g/l

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

A 15. és 16. kategóriába tartozó *Vigneti delle Dolomiti Rosato*, ideértve, ha a „Passito” vagy „Vino Passito” hagyományos kifejezéssel látták el, a borszőlőfajta feltüntetése nélkül

E borok nagyszerű személyiséggel és karakterrel bírnak. Színük eltérő intenzitású rózsaszín, esetenként narancsszínű tónusokkal.

Aromájuk lágy, finom és jellegzetes, töppedt szőlőre utaló felhangokkal, esetenként fűszeres.

Ízüik testes, harmonikus, mazsolaborra emlékeztet és esetenként alkoholos; a száraztól az édesig változhat.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 16 %

Minimális teljes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 9,0 % (szárított szőlőből készült bor) és 12,0 % (túlérett szőlőből készült bor)

Minimális cukormentes kivonat: 15,0 g/l

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

A 15. és 16. kategóriába tartozó *Vigneti delle Dolomiti Rosso*, ideértve, ha a „Passito” vagy „Vino Passito” hagyományos kifejezéssel látták el, a borszőlőfajta feltüntetése nélkül

E borok nagyszerű személyiséggel és karakterrel bírnak. Színük gránátvörös, esetenként narancsszínű tónusokkal.

Aromájuk lágy, finom és jellegzetes, töppedt szőlőre utaló felhangokkal, esetenként fűszeres.

Ízüik testes, harmonikus, mazsolaborra emlékeztet és esetenként alkoholos; a száraztól az édesig változhat.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 16 %

Minimális teljes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 9,0 % (szárított szőlőből készült bor) és 12,0 % (túlérett szőlőből készült bor)

Minimális cukormentes kivonat: 18,0 g/l

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

A 4. Pezsgő, 5. Minőségi pezsgő és 6. Illatos minőségi pezsgő kategóriába tartozó Vigneti delle Dolomiti Bianco, egy vagy két borszőlőfajta feltüntetésével vagy anélkül

A pezsgőt élénk és tartós habzás, valamint a szalmasárgától az aranysárgáig változó, halványzöld árnyalatú szín jellemzi. Más pezsgőktől a kifinomultsága és eleganciája mint sajátos tulajdonságai különböztetik meg. Aromája jellegzetes, finom és lágy, élesztős felhangokkal; az illatos minőségi pezsgő a Moscato Giallo borszőlőfajta jellegzetes aromáját hordozza. Íze finom, élénk és jellemző a borszőlőfajtára; a cukortartalom szempontjából íze a száraztól az édesig változhat, azaz a „brut nature” megjelöléstől az „édes” megjelölésig. A forgalomba hozatalkor a fehér pezsgők és fehér minőségi pezsgők, amennyiben azokon feltüntetik egy vagy két borszőlőfajta elnevezését, a fenti jellemzőkön felül rendelkeznek annak az érintett borszőlőfajtának vagy borszőlőfajtáknak az érzékszervi jellemzőivel is, amelyből vagy amelyekből a bor készült. Az illatos minőségi pezsgőnek, akár feltüntetik rajta a borszőlőfajtát akár nem, a Moscato Giallo borszőlőfajta érzékszervi jellemzőivel kell rendelkeznie, és teljes mértékben e fajtából kell készülnie. Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,0 %

Minimális teljes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,5 % (pezsgő és minőségi pezsgő) és 6,0 % (illatos minőségi pezsgő)

Minimális összes savtartalom: 4,5 g/l, borkósavban kifejezve (pezsgő és minőségi pezsgő) 5,0 g/l, borkósavban kifejezve (illatos minőségi pezsgő)

Minimális cukormentes kivonat: 14,0 g/l

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkósavban kifejezve.
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

A 4. Pezsgő és 5. Illatos minőségi pezsgő kategóriába tartozó *Vigneti delle Dolomiti Rosato*, egy vagy két borszőlőfajta feltüntetésével vagy anélkül

A pezsgőt élénk és tartós habzás jellemzi, színe eltérő intenzitású rózsaszín. Más pezsgőktől a kifinomultsága és eleganciája mint sajátos tulajdonságai különböztetik meg.

Aromája jellegzetes, finom és visszafogott, élesztős felhangokkal.

Íze finom, élénk és jellemző a borszőlőfajtára; a cukortartalom szempontjából íze a száraztól az édesig változhat, azaz a „brut nature” megjelöléstől az „édes” megjelölésig.

A forgalomba hozatalkor a rozé pezsgők és rozé minőségi pezsgők, amennyiben azokon feltüntetik egy vagy két borszőlőfajta elnevezését, a fenti jellemzőkön felül rendelkeznek annak az érintett borszőlőfajtának vagy borszőlőfajtáknak az érzékszervi jellemzőivel is, amelyből vagy amelyekből a bor készült.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11 %

Minimális cukormentes kivonat: 14,0 g/l

Általános analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10,5
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

5. Borkészítési eljárások

a) Alapvető borászati eljárások

A szőlőmustok és borok keverésére vonatkozó borászati eljárások

A borászati eljárásokra vonatkozó releváns korlátozások

A termékleírás, összhangban a vonatkozó európai uniós jogszabályokkal, lehetővé teszi a mustok és borok szőlőmustokkal és borokkal legfeljebb 15 %-ig terjedő mértékben történő keverését, beleértve azokat, amelyek más olasz bortermező területekről származnak, feltéve, hogy „termesztésre alkalmas” vagy „megfigyelés alatt” minősítéssel ellátott nem illatos borszőlőfajtákból készültek Belluno, Bolzano és Trento tartományokban.

Pezsgővé történő feldolgozásra irányuló borászati eljárások autoklávokban történő másodlagos erjesztési módszer alkalmazásával

A borászati eljárásokra vonatkozó releváns korlátozások

A pezsgővé történő feldolgozást kizárólag a nagyméretű tartályokban (autoklávokban) történő másodlagos erjesztési módszer alkalmazásával engedélyezik.

b) Maximális hozamok

Vigneti delle Dolomiti Bianco, *Rosato* és *Rosso* típusok a borszőlőfajta feltüntetése nélkül

23 000 kg szőlő hektáronként

A *Moscato Rosa* borszőlőfajtából készült *Vigneti delle Dolomiti*

12 000 kg szőlő hektáronként

Vigneti delle Dolomiti típusok egyéb engedélyezett borszőlőfajták feltüntetésével

19 500 kg szőlő hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A „Vigneti delle Dolomiti” borok készítéséhez használt szőlők termőterülete lefedi a Trento és Bolzano autonóm tartományok teljes területét, valamint a Veneto régióban Belluno tartomány teljes területét, amelyek mind a C.I. (B) uniós szőlőtermő övezet részét képezik.

7. **Fontosabb borszőlőfajták**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

Vigneti delle Dolomiti, valamennyi kategória (1., 4., 5., 6., 8., 15. és 16.)

A kapcsolat szempontjából releváns természeti tényezők:

A terület Trentino, Alto Adige régiót és Veneto tartományban a Belluno megyét foglalja magában, és a Dolomitokban található, amely egy különleges hegyvonulat és az UNESCO világörökség része. A terület főként hegyvidéki, illetve dombos, a geológiai adottságai pedig változók, mivel eltérő geológiai eredetű hegyeket foglal magában; ezek közül a Dolomitok fedik le a legnagyobb területet.

Az éghajlati adottságok átmenetet képviselnek a félkontinentális és alpesi éghajlat között; a téli hónapok a leghidegebbek, míg a legmelegebb hónapok július és augusztus. A terület átlagos évi csapadékmennyisége 1 000 mm, az esőzés eloszlása pedig jellegzetesen mediterrán, mivel a legtöbb eső tavasszal és ősszel hullik. Az elegendő esőzés és a kiváló víztároló képesség, valamint az olvadó hóval járó hegyek nagyfokú jelenlétének köszönhetően a talaj kellő mennyiségű vizet tartalmaz. A Dolomitok e sajátos földrajzi jellemzői, a mediterrán és alpesi éghajlat közötti átmeneti éghajlattal együtt, egyedülálló környezetet teremtenek a „Vigneti delle Dolomiti” OFJ szőlőtermő területen és megkülönböztött jegyekkel ruházzák fel az itt készült borokat.

Talajtani szempontból a talaj túlnyomórészt magas kőtartalmú mészkőtörmelékből áll, amelynek eredményeképpen jó a talajvíz-elvezetés és a szellőzés. E talajok általában mészkőtörmeléken találhatók a középestről a magas fekvésű területeken kialakult hordalékkúpokos területeken. A hegyoldalak alacsonyabban fekvő részeit borító talajnak alacsonyabb a kőtartalma. Egyes alacsonyan fekvő síksági területeken összegyűlt hordalékból képződött rétegek és moréna lerakatok vagy édesvízi kavicsokat borító talajrétegek találhatók. Különböző geológiai eredetű talajok szintén megtalálhatók, mint például a Valle di Cembra völgyben (porfíros), a Val d'Isarco völgyben (metamorf-kristályos) és a központi Vallagarina-völgyben (bazaltos).

A kapcsolat szempontjából releváns történelmi és emberi tényezők:

A szőlészet és borászat mindig is e terület kulturális örökségének részét képezte, amit számos régészeti lelet, valamint a bronzkortól egészen napjainkig dokumentált számos történelmi bizonyíték is alátámaszt. Az egész terület több évszázadig az Osztrák-Magyar Monarchiának is szerves részét képezte, és a monarchia egyes közigazgatási és kulturális jellemzői a mai napig is egyértelműen fennmaradtak. Az ezer év alatt, hogy a szőlőművelés és az emberi történelem kéz a kézben járt, elválaszthatatlan kapcsolatok alakultak ki a kettő között, amelyek nem csupán a helyi kultúrában és a hagyományos mezőgazdasági és borkészítési eljárásokban tükröződnek, hanem az olyan tágabb és közvetettebb kulturális területeken is megjelennek, mint például a művészet és a gasztronómia. A San Michele all'Adige mezőgazdasági intézet 1874-es alapítása meghatározó és kitörölhetetlen hatást gyakorolt a szőlőtermesztésre és borkészítésre, valamint általában a borkultúrára ezen a területen, és e szektorban a tanulás, tudás és oktatás különleges forrásaként szolgál. A modern szőlőtermesztés valóban sokat köszönhet ennek az intézménynek, amely a Conegliano iskolával együtt képzéseket tartott az új szőlőművelési és borászati technikákról, valamint terjesztette azokat. A terület szőlőtermesztői szintén alapvető fontosságú szerepet játszottak, mivel bevezették a szőlőültetvények termesztési eljárásait és módszereit, valamint ötvözték a környezeti és gazdasági fenntarthatóságot az innovatív borkészítési technológiákkal.

Vigneti delle Dolomiti, kategória: bor

Információ a termékek különleges minőségi jellemzőiről, amelyek a földrajzi eredetnek és a földrajzi terület természeti és emberi tényezőivel fennálló oksági kapcsolatnak köszönhetőek.

A különböző típusokba tartozó fehérborok számos színváltozatot képviselnek a szalmasárgától az aransárgáig, néhol halványzöld vagy réz árnyalatokkal, mint például a Pinot Grigio esetében. A borok finom aromáját visszafogottság jellemzi gyümölcsös jegyekkel, amelyek általában a borban használt fontosabb borszőlőfajtára utalnak, különösen az olyan illatos vagy félillatos fajták esetében, mint amilyen a Muller Thurgau és a Sauvignon. A borok íze, amely száraztól édesig változik, harmonikus, jól felépített, friss és telt ízű.

A rozéborok színe, különösen azoké, amelyek a Schiava, Merlot és Teroldego fajtákból készültek, eltérő intenzitású rózsaszín, amely a borkészítési eljárás eredménye. Ízük friss és harmonikus, és száraztól az édesig változik kiegyensúlyozott savtartalommal.

A vörösborok színe eltérő intenzitású rubinvörös, esetenként narancssárga árnyalattal óbor esetében. Aromájuk boros jellegű, időnként könnyed vagy gyümölcsös; a készítésükhöz használt borszőlőfajtától függően eltérő intenzitású, óbor esetén erőteljes gyümölcsös aromával rendelkezhetnek. Az ízük harmonikus és jól felépített, és a száraztól az édesig terjedhetnek.

A vörös „Novello” bor a szőlőből történő borkészítéshez használt sajátos szén-dioxid kivonatolási technikával azonosított aromákat és ízeket hordoz, amely fokozza a bor boros jellemzőit és a borszőlőfajta tipikus jegyeit.

A termesztett borszőlőfajták széles köre lehetővé teszi, hogy a különböző típusú földeket az alkalmasságuknak megfelelően a lehető legjobban hasznosítsák. A szőlőültetvények jellemzően a napsugárzással legkedvezőbben ellátott zónákban találhatók. A dombos területeken főként fehér borszőlőfajtákat termesztenek, míg a völgyfenék vastagabb talajrétegein művelt vörös borszőlőfajták testes, cersavas és telt ízű borokat eredményeznek erőteljes érett gyümölcsös jegyekkel.

Az e területre jellemző, a nappalok és éjszakai hőmérséklet-ingadozások, különösen a fehérborokban, az aroma prekursorok számottevő halmozódását okozzák, amelyek felruházzák e borokat a sajátos érzékszervi jellemzőikkel. A földterületek fekvésének és magasságának változatossága ezért sokféle eltérő állapotot hoz létre, amellyel lehetőség nyílik megtalálni a különböző borok szempontjából legmegfelelőbb területet.

A „Vigneti delle Dolomiti” OFJ borok tulajdonságai és minőségi jellemzői emberi tényezőknek is köszönhetőek, különösen a bortermelők szakértelmének. Az egyes borgazdaságok szőlővel beültetett területe szerény méretű, körülbelül 1,3 hektár. A domborzati viszonyok miatt nagyszámú (600-at meghaladó) munkaóra van szükség 1 hektár szőlőültetvény megműveléséhez. Ennek az időnek a legnagyobb részét a növények növekedésének és a szőlőérésének optimalizálására, a kórokozók szembeni természetes ellenállás ösztönzésére, valamint a növény-egészségügyi intézkedések használatának csökkentésére célzó műveletekre fordítják. E tekintetben megjegyzésre érdemes, hogy majdnem az egész szőlővel beültetett területet az integrált és egyre növekvő mértékben organikus növényvédelem elveinek alkalmazásával művelik. A szőlőt kizárólag kézzel szüretelik.

A természeti tényezők (éghajlat, talaj, körülmények és domborzati viszonyok) közötti kölcsönhatás, a helyi gazdasági szereplők felhalmozott tapasztalata és a modern termesztési és borkészítési technikák minőségi borok előállítását teszik lehetővé, amelyek tulajdonságai és hírneve egyaránt összefügg a termőterülettel és a készítésükhöz használt borszőlőfajtákkal.

Vigneti delle Dolomiti, 4. Pezsgő, 5. Minőségi pezsgő, 6. Illatos minőségi pezsgő, 8. Gyöngyözőbor kategória

Információ a termékek különleges minőségi jellemzőiről, amelyek a földrajzi eredetnek és a földrajzi terület természeti és emberi tényezőivel fennálló oksági kapcsolatnak köszönhetőek.

Az évszázados hagyománnyal büszkélkedő pezsgőt a helyi borkészítés ékkövének tekintik. A különös gondosság, amellyel a szőlő termesztési és szüretelési szakasza során eljárnak és elkészítik belőle az alapbort, valamint amelyet az azt követő másodlagos erjesztési szakasz során tanúsítanak, kiemeli e pezsgőt a többi közül köszönhetően a kifinomultságának és eleganciájának mint különleges tulajdonságainak.

A pezsgők minőségét a hegyvidéki szőlőtermő területekről származó nyersanyagok jelenléte jellemzi, mivel e területeken a szőlők és borok olyan minőségi jellemzőkkel rendelkeznek, amelyek ideálisak ennek a típusú bornak az előállításához. E tulajdonságok közé tartozik különösen, hogy a szőlőben a nappalok és éjszakai hőmérséklet-ingadozásnak is köszönhetően kiegyensúlyozott a cukor- és a savtartalom, és e hőmérséklet-ingadozás fokozatosan egyre hangsúlyosabbá válik a szőlőültetvények tengerszint feletti magasságának emelkedésével.

Továbbá a termék jellemzése függ a pezsgők előállításához felhasználható borszőlőfajták korlátozott körétől.

Az „illatos minőségi pezsgőt” illetően az oksági kapcsolat a borszőlőfajta kiválasztásának is köszönhető, vagyis a területen termesztett őshonos „Moscato Giallo” fajtának, amelynek finom aromáit a szubalpesi éghajlat segítségével felerősíti egy nem túlságosan intenzív érlelési folyamat.

A pezsgőt élénk és tartós habzás, valamint a szalmasárgától az aranyárgáig változó, halványzöld árnyalatú szín jellemzi. Aromája jellegzetes és finom, élesztős felhangokkal. Íze finom, élénk és jellemző a borszőlőfajtára.

A rozépezsgőt, amelyet főként a Pinot Nero borszőlőfajtából állítanak elő, élénk és tartós habzás jellemzi, színe eltérő intenzitású rózsaszín. Aromája jellegzetes és finom, élesztős felhangokkal. Íze finom, élénk és jellegzetes.

A cukortartalom szempontjából a pezsgő íze, legyen akár fehér vagy rozé, a száraztól az édesig változhat, azaz a „brut nature” megjelöléstől az „édes” megjelölésig.

A gyöngyözőbort, függetlenül attól, hogy fehér, rozé vagy vörös, a frissessége és élénksége különbözteti meg, amely a mérsékelt szén-dioxid-kibocsátással függ össze.

Továbbá az egyes borgazdaságok által a gyöngyözőborok előállítása terén elért szakosodási szintek lehetővé tették a borkészítési technikák és a nagyméretű tartályokban (autoklávokban) történő másodlagos erjesztéssel kapcsolatos technológiai vonatkozások finomítását, amely hozzájárul a gyöngyözőborok minőségi szabványainak növeléséhez.

A készítési eljárás szakosítása ténylegesen lehetővé tette a gyöngyözőborra történő feldolgozáshoz leginkább alkalmas fajtátípusok azonosítását, valamint azt, hogy a másodlagos erjesztést a technológia élvonalába tartozó felszereléssel végezzék el; e tényezők mind hozzájárultak a végtermék minőségének javításához.

A talaj és éghajlat szempontjából sokféle környezet lehetővé teszi a pezsgővé történő feldolgozásra alkalmas fajtákban rejlő lehetőségek lehető legjobb kiaknázását. A szőlőültetvények jellemzően a napsugárzással legkedvezőbben ellátott zónákban találhatóak. Az e területre jellemző, a nappalok és éjjelek közötti hőmérséklet-ingadozások, különösen a fehérborokban, az aroma prekursorok számottevő halmozódását okozzák, amelyek felruházzák e borokat a sajátos érzékszervi jellemzőikkel. A földterületek fekvésének és tengerszint feletti magasságának változatossága ezért sokféle eltérő állapotot hoz létre, amellyel lehetőség nyílik megtalálni a különböző borok szempontjából legmegfelelőbb területet.

A „Vigneti delle Dolomiti” OFJ borok tulajdonságai és minőségi jellemzői emberi tényezőknek is köszönhetők, különösen a bortermelők szakértelmének. Az egyes borgazdaságok szőlővel beültetett területe szerény méretű, körülbelül 1,3 hektár. A domborzati viszonyok miatt nagyszámú (600-at meghaladó) munkaóra van szükség 1 hektár szőlőültetvény megműveléséhez. Ennek az időnek a legnagyobb részét a növények növekedésének és a szőlőérésének optimalizálására, a kórokozók szembeni természetes ellenállás ösztönzésére, valamint a növény-egészségügyi intézkedések használatának csökkentését célzó műveletekre fordítják. E tekintetben megjegyzésre érdemes, hogy majdnem az egész szőlővel beültetett területet az integrált és egyre növekvő mértékben organikus növényvédelem elveinek alkalmazásával művelik. A szőlőt kizárólag kézzel szüretelik.

A természeti tényezők (borszőlőfajta, éghajlat, talaj) közötti kölcsönhatás, a helyi gazdasági szereplők által felhalmozott tapasztalat és a modern termesztési és borkészítési technikák minőségi borok előállítását teszik lehetővé, amelyek tulajdonságai és hírneve egyaránt összefügg a termőterülettel és a készítésükhöz használt borszőlőfajtákkal.

Vigneti delle Dolomiti, 15. kategória – Száritott szőlőből készült bor és 16. kategória – Túlérett szőlőből készült bor

Információ a termékek különleges minőségi jellemzőiről, amelyek a földrajzi eredetnek és a földrajzi terület természeti és emberi tényezőivel fennálló oksági kapcsolatnak köszönhetők. A szín az aranyárgától a borostyánárgáig változik a fehérborok esetében, egészen a rózsaszínig és gránátvörösre a használt borszőlőfajtától függően. Az aroma lágy és jellegzetes, tőpedit szőlős felhangokkal, esetenként fűszeres és mézre és érett gyümölcsre emlékeztet. Az íz telt, harmonikus, mazsolabort idész és száraztól az édesig változhat, habár a magasabb cukortartalommal rendelkezők többségben vannak.

Habár a „Passito” borok készítése bizonyos mértékig az összes fajtát, a fehér és vörös borszőlőfajtákat egyaránt érinti, a leggyakrabban az illatos borszőlőfajtákat (Moscato Giallo, Moscato Rosa, Traminer Aromatico) és a féllílatos fajtákat (Goldtraminer, Nosiola, Riesling Renano, Sauvignon stb.) használják.

A szárítás a növényen történik (túlérett szőlőből készült bor) vagy szárítóhelyiségekben (száritott szőlőből készült bor). A túlérelelési vagy szárítási idő hossza variálható, és attól függ, hogy a borkészítő milyen intenzitású tulajdonságokkal kívánja felruházni a végterméket e technika révén.

A „Passito” borok készítéséhez használt szőlőket a termelő a szőlőfürt sajátos fizikai és minőségi jellemzői alapján választja ki.

A laza szerkezetű szőlőfürtök, vagyis ahol bőven van hely a szőlőszemek között, különösen alkalmasak a szárításra, és ezeket a szüretelés során kiválogatják a szőlőültetvényen.

A szárításnak kedvez a nappalok és éjjelek közötti észlelhető hőmérséklet-ingadozás, amely különösen késő nyáron és őszelel jelentős, kedveznek továbbá e régióban az Alpokon keresztül érkező északi szelek.

Továbbá az enyhítő „Òra del Garda” szél minden nap fúj a Garda-tó felől, végigsöpör a termőterület nagy részén, és jelentős mértékben hozzájárul a szőlő szárításához szükséges optimális körülmények kialakításához, azaz szinte folyamatos természetes szellőzést biztosít, miközben a nedvességtartalma megakadályozza, hogy a szőlő túl gyorsan kiszáradjon.

„Passito” borokat, habár összességében alacsony mennyiségben állítanak elő, majdnem az összes palackozó vállalat készít, és gyakran a vállalkozás legfontosabb („zászlóshajó”) terméke.

A földrajzi terület és a termék tulajdonságai közötti oksági kapcsolat elsősorban három tényezőnek köszönhető:

- olyan borszőlőfajták rendelkezésre állása (a fent ismertetettek szerint), amelyek szőlői különösen alkalmasak arra, hogy alávessék az ennek a típusú bornak a készítéséhez szükséges szárítási folyamatnak;
- hőmérséklet-ingadozások és rendszeres helyi légáramlatok („Òra del Garda”), amelyek kedvezően befolyásolják a szőlő tartósítását a szárítási szakasz során, függetlenül attól, hogy arra a növényen vagy szárítóhelyiségekben kerül sor;
- a „Passito” borok készítésének régi hagyománya, amelyet továbbra is az évszázadok során kialakult technikák alkalmazásával végeznek.

A talaj és éghajlat szempontjából sokféle környezet lehetővé teszi az olyan borszőlőfajtákban rejlő lehetőségek lehető legjobb kiaknázását, amelyek szőlői a legalkalmasabbak arra, hogy alávéssék a szárítási folyamatnak. A szőlőültetvények jellemzően a napsugárzással legkedvezőbben ellátott zónákban találhatók. Az e területre jellemző, a nappalok és éjszakai közötti hőmérséklet-ingadozások, különösen a fehérborokban, az aroma prekursorok számottevő halmozódását okozzák, amelyek felruházzák e borokat a sajátos érzékszervi jellemzőikkel. A földterületek fekvésének és tengerszint feletti magasságának változatossága ezért sokféle eltérő állapotot hoz létre, amellyel lehetőség nyílik megtalálni a különböző borok szempontjából legmegfelelőbb területet.

A „Vigneti delle Dolomiti” OFJ borok tulajdonságai és minőségi jellemzői emberi tényezőknél is köszönhetőek, különösen a bortermelők szakértelmének. Az egyes borgazdaságok szőlővel beültetett területe szerény méretű, körülbelül 1,3 hektár. A domborzati viszonyok miatt nagyszámú (600-at meghaladó) munkaóra van szükség 1 hektár szőlőültetvény megműveléséhez. Ennek az időnek a legnagyobb részét a növények növekedésének és a szőlőérésének optimalizálására, a kórokozókkal szembeni természetes ellenállás ösztönzésére, valamint a növény-egészségügyi intézkedések használatának csökkentését célzó műveletekre fordítják. E tekintetben megjegyzésre érdemes, hogy majdnem az egész szőlővel beültetett területet az integrált és egyre növekvő mértékben organikus növényvédelem elveinek alkalmazásával művelik. A szőlőt kizárólag kézzel szüretelik.

A természeti tényezők (borszőlőfajta, éghajlat, talaj) közötti kölcsönhatás, a helyi gazdasági szereplők által felhalmozott tapasztalat és a modern termesztési és borkészítési technikák minőségi borok előállítását teszik lehetővé, amelyek tulajdonságai és hírneve egyaránt összefügg a termőterülettel és a készítésükhöz használt borszőlőfajtákkal.

9. További alapvető feltételek

A borkészítési, valamint a gyöngyözőborra és pezsgővé történő feldolgozási területet érintő eltérések

Jogi keret: Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa: A meghatározott földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

Az alkalmazandó uniós jogszabályok alapján a borkészítésre, valamint a gyöngyözőborra és pezsgővé történő feldolgozásra a szomszédos Veneto és Lombardia régiók egész területén is sor kerülhet, feltéve, hogy az érintett borgazdaság igazolni tudja a „Vigneti delle Dolomiti” OFJ borok készítésének az elmúlt öt borászati év során folyamatosan fennálló hagyományát.

A bornak a szomszédos régiókban történő feldolgozása pezsgővé és gyöngyözőborra igazolható, valamint összhangban áll a körülménnyel, hogy a szokásos borkészítési eljárásokat ezekben a régiókban is el lehet végezni. Ezek az eljárások nem a borkészítést követő szakasznak, hanem a bortermelés szerves részének minősülnek, és ezért ezeket az eljárásokat csak a meghatározott bortermelő területen lehet elvégezni.

Ez az eltérés sokéves hagyományon alapul, és lehetővé teszi az érintett termelők számára, hogy a fent említett, a termőterülettel határos közigazgatási egységekben található feldolgozóüzemeket is használjanak.

A borszőlőfajta nevének feltüntetése a címkén

Jogi keret: Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa: További címkézési követelmények

A feltétel leírása:

A „Bor” és „Gyöngyözőbor” kategóriába tartozó „Vigneti delle Dolomiti” OFJ borok címkéin szerepelhet annak az egy vagy két borszőlőfajtának a neve, amelyből a bor készült.

Összhangban azonban a vonatkozó uniós jogszabályokkal a borszőlőfajta vagy fajták nevének használata a címkézés és kiszérelés során az alábbi esetekben nem megengedett:

- a) A „Szárított szőlőből készült bor” és „Túlérett szőlőből készült bor” borkategóriák esetében, beleértve a „Vino Passito” vagy „Passito” jelöléssel ellátott borokat;
- b) A „Bor” és „Gyöngyözőbor” kategóriák esetében az alábbi borszőlőfajtákra korlátozódik: - Bolzano tartomány borai tekintetében: Lagrein, Riesling Italico, Riesling Renano, Traminer Aromatico, Veltliner; - Trento tartomány borai tekintetében: Lagrein, Marzemino, Meunier, Negrara, Riesling Italico, Riesling Renano, Traminer Aromatico, Trebbiano Toscano, Veltliner.

Továbbá, a „pezsgő” és „minőségi pezsgő” kategóriák tekintetében a címkén utalás történhet egy vagy két fajtára, amely fajták kizárólag a következők lehetnek: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero és Müller Thurgau; az „illatos minőségi pezsgő” kategória tekintetében pedig kizárólag a Moscato Giallo fajta neve használható a címkén.

A termékleíráshoz vezető link

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