

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(2019/C 378/09)

Ez az értesítés az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ⁽¹⁾ 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTEŚÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Venezia”

Hivatkozási szám: PDO-IT-A0517-AM02

Az értesítés időpontja: 2019.7.17.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. A borszóló fajtájának jelzésével is ellátott új bortípusok

Leírás és indokolás

Leírás:

a) Az egységes dokumentumban már meghatározott borkategóriákon belül a következő új fajták kerülnek meghatározásra:

- a Rosso, Merlot és Cabernet Sauvignon típusok esetében a „riserva” változat,
- Carmenère; Malbec, Carbernet és Refosco dal Peduncolo Rosso, a „riserva” is,
- Pinot nero, a pezsgő is,
- Pinot, a pezsgő és a gyöngyözőbor is,
- Pinot rozé vagy rosè, a pezsgő és a gyöngyözőbor is,
- Chardonnay pezsgő és gyöngyözőbor, beleértve a Glera, Verduzzo, Tai, Pinot bianco és a (fehérbor készítéshez felhasználható) Pinot nero hozzáadása révén kétféle fajtából előállított („bivariáns”) típusokat is,
- Manzoni bianco,
- Sauvignon,
- Verduzzo, a „passito” is,
- Pinot bianco,
- Traminer, a pezsgő is,
- Tai,
- Pinot grigio, a rozé, a pezsgő és a gyöngyözőbor változatban is,
- rozé pezsgő és rozé gyöngyözőbor,
- Bianco passito (kat.: Bor).

b) Kiegészül a két hasonló színű szőlőfajtából előállítandó borok meghatározására vonatkozó (2) bekezdéssel.

⁽¹⁾ HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

Indokolás:

- a) A Venezia OEM előállítása területe kimondottan alkalmas a szőlőtermesztésre, hiszen bőséges szőlőfajta-választék áll rendelkezésre, amelyek közül sokat hagyományosan termesztnek. Az ezekből előállított borokat a riserva, passito, pezsgő, gyöngyözőbor és rozé változatokban is készítik, az előállításukhoz leginkább alkalmas szőlőfajták tulajdonságait szem előtt tartva. A szőlőfajták megjelölésével készült új bortípusok egy hosszú kutatás eredményeként születtek, amelynek az volt a célja, hogy növelje a területen már megtalálható olyan szőlőfajták értékét, amelyek felhasználhatók a szóban forgó DOC jelzéssel ellátott más (fehér, vörös és rozé) borok és az ugyanezen a területen OFJ jelzéssel is ellátott borok szőlőfajta kombinációinak a meghatározásához. Ez a változtatás lehetőséget kíván nyújtani a termelőknek ahhoz, hogy visszaállítsák az OEM területen már jó ideje jelenlevő saját szőlők/borok renoméját, amelyek a több évtizedes termesztés során – a termelők szakmai felkészültségének, az e borokhoz kapcsolódó kulturális köteleknek és az előállított borok minőségének köszönhetően – már bizonyították az értékeiket. A Venezia OEM borok tehát a termékleírásában már meglévő borkategóriákon belül új típusokkal bővülnek, és ez egy szélesebb és a piac igényeinek jobban megfelelő termékkála kínálatot fog eredményezni:

A területen megtalálható szőlőfajták: Carmenère, Malbec, Refosco dal peduncolo rosso, Manzoni bianco, Sauvignon, Verduzzo trevigiano és Verduzzo friulano és Tai. A Pinot bianco-t szintén széles körben termesztik ezen a területen és a minőségi borok előállítására alkalmasa fajtaként emelik ki, amelyet a cukor- és a savtartalom – ez az almasavra is vonatkozik – közötti megfelelő egyensúly jellemez.

A Pinot nero magas cukortartalommal és ehhez igazodó megfelelő savtartalommal rendelkezik, amelyek a pezsgőkészítésre is alkalmassá teszik, továbbá a borkósav-szerkezete is jónak mondható. A Traminer magas cukortartalmát a magas savtartalom tartja fenn – ez az almasavra is vonatkozik. Az érzékszervi elemzés aromás intenzitást mutat, trópusi gyümölcsökre és rózsára jellemző jegyekkel, tartóssággal és strukturáltsággal. A különböző változatokban (csendes, pezsgő, gyöngyözőbor, passito) előállított OEM borok mindegyike egyensúlyt és eleganciát sugall.

- b) Meghatározásra kerül az (1) bekezdésben említett egyféle szőlőfajtából készült („monovariáns”) borokhoz meghatározott szőlőfajták felhasználása, és az is, hogy ezeket hogyan lehet összeházasítani a kétféle szőlőfajtából készülő („bivariáns”) borokhoz. Ez lehetővé teszi az ültetvényeiken található szőlőket hagyományosan és szakszerűen házasító termelők számára, hogy a lehető legjobban kihasználják ezt a lehetőséget és ugyanakkor – a felhasznált szőlőfajtáknak a címkén való feltüntetése és ezzel a fogyasztók pontosabb tájékoztatása révén – növeljék termékeik értékét.

Ez a standard módosítás a termékleírás 1., 2., 4., 5., 6., 9. cikkeire és az egységes dokumentum 1.4., 1.5., 1.7., 1.8., 1.10. pontjaira vonatkozik.

2. Szőlőfajta kombinációk: a szőlőfajta kombinációk hozzáadása a borszőlő fajtájának jelzésével is ellátott új típusok esetében

Leírás és indokolás

Leírás: bevezetésre kerültek az új bortípusok és az alkalmazott szőlőfajta kombinációk

- Carmenère, Cabernet (Cabernet Sauvignon és/vagy Cabernet franc és/vagy Carmenère fajtákból), Malbec, Refosco dal peduncolo rosso, Pinot nero, Pinot (Pinot nero, Pinot bianco, Pinot grigio fajtákból), Manzoni bianco, Sauvignon, Verduzzo (Verduzzo trevigiano és/vagy Verduzzo friulano fajtákból), Pinot bianco, Tai (Tocai friulano és Traminer fajtákból).
- Ugyanezen típusok esetében meghatározásra kerül, hogy a Treviso és Venezia megyékben való termesztésre alkalmas azonos színű szőlőfajták felhasználási arányának 15 %-nak kell lennie; meghatározásra kerül továbbá az aromás szőlőfajták hozzáadása, a muskotályos fajták kizárása mellett.

Indokolás:

- Frissítésre kerül a cikk az új típusok esetében alkalmazott szőlőfajta kombinációk hozzáadására való hivatkozással;

- A borok összetételéhez maximum 15 %-os arányban hozzáadásra kerülnek az aromás szőlőfajták, a muskotályos fajták kizárása mellett; ez utóbbiak felhasználását azért kell kerülni, mert túlságosan markáns jegyekkel rendelkező aromás szőlőfajták, miközben inkább olyan nem túlzottan aromás fajták felhasználása a cél, mint amilyen az eredetmegjelöléssel érintett területen kifejezetten elterjedt és az előállított – elsősorban a fiatalok által fogyasztott – fehérborok friss és illatos jegyeit fokozni képes Glera.

Ez a standard módosítás a termékleírás 2. cikkére vonatkozik.

3. Szőlőfajta kombinációk: a szőlőfajta kombinációk hozzáadása az új bortípusok esetében

Leírás és indokolás

Leírás: bevezetésre kerülnek a Pinot szőlőfajta jelzésével is ellátott típusok, beleértve a Pinot Grigio, Pinot Bianco és a (fehérbor készítéséhez felhasznált) Pinot Nero fajtákból külön-külön vagy együttesen előállított gyöngyözőbort és pezsgőt is.

Indokolás: Az volt a cél, hogy növeljük a Venezia OEM előállítási területén a fent említett fajtákból készült, a termékleírásban és az egységes dokumentumban már meghatározott bor, minőségi pezsgő és gyöngyözőbor kategóriák értékét. Az új típusok előállítására egy hosszú kutatás eredményeképpen kerül sor, amelynek az volt a célja, hogy növelje az eredetmegjelöléssel érintett területen már jelenlevő és az ottani termesztésre alkalmas szőlőfajták értékét.

Ez a standard módosítás a termékleírás 2. cikk (2) bekezdésére vonatkozik.

Leírás: bevezetésre kerülnek az alkalmazott szőlőfajta kombinációk a „Venezia” Pinot Rosato vagy Rosé típusokhoz (beleértve a „Pezsgő”/„Spumante” és a „Gyöngyözőbor”/„Frizzante” változatokat is), a következő összetételben: Pinot Grigio, Pinot Bianco, legalább 50 %-ban, Pinot Nero 5 %-tól maximum 50 %-ig.

Indokolás: Az a cél, hogy növeljük e bortípusok, továbbá a gondos kísérletezés, az előállított borok vizsgálata és az elért minőségi szint ellenőrzése alapján az előállításukhoz felhasznált szőlőfajták értékét.

Ez a standard módosítás a termékleírás 2. cikk (3) bekezdésére vonatkozik.

Leírás: A „Venezia” Cabernet típust az adott pincészetben belül a következő összetételben felhasznált szőlőfajta kombinációkból kell előállítani: Cabernet Sauvignon, Cabernet franc és Carmenère, külön-külön vagy együttesen.

Indokolás: az előállítási területen belül vannak még olyan részek, ahol a Cabernet Sauvignon, a Cabernet franc és a Carmenère fajták teljes szőlőültetvényeket alkotnak, ráadásul errefelé bevett hagyománynak számít a Cabernet szőlőfajták hozzáértő házasítása – amihez évről évre figyelembe veszik az említett szőlőfajták minőségét és a szezonális ingadozásokat – révén előállított borok jelenléte a piacon.

Ez a standard módosítás a termékleírás 2. cikk (4) bekezdésére vonatkozik.

Leírás: a Venezia rozé vagy rosé összetételében – beleértve a pezsgő és gyöngyözőbor változatokat is – 70 %-ról 50 %-ra kell csökkenteni a Raboso Piave és/vagy a veronese arányát, és a Treviso és Venezia megyékben való termesztésre alkalmas azonos színű szőlőfajták felhasználási arányának 15 %-nak kell lennie, a muskotályos fajták kizárása mellett.

Indokolás: A Raboso egy szélsőségesen telt, savakban és tanninokban gazdag szőlőfajta. Helyénvalónak tartjuk ezért a Raboso frakció csökkentését a borok összetételében, más fajták alapos megfontolást követő hozzáadása révén maximum 15 %-os arányban, a muskotályos fajták kizárása mellett, mivel ezek túlzottan markáns jegyeket kölcsönöznek a bornak, ugyanakkor kevésbé kiegyensúlyozottá és harmonikussá tennék.

Ez a standard módosítás a termékleírás 2. cikk (5) bekezdésére vonatkozik.

Leírás: a „Venezia rosso” összetételében törlésre kerül a „nem tartalmaz aromás fajtákat” kifejezés és meghatározásra kerülnek a felhasználható aromás szőlőfajták, a muskotályos fajták kizárása mellett.

Indokolás: a kistermelők, és közülük is különösen az idősebb generációhoz tartozó gazdák szőlőültetvényein még hagyományosan különféle szőlőfajták megtalálhatók, beleértve az aromás fajtákat is, ezért az előállított borok kifejezettebb karakteressége érdekében – ugyanakkor a termelők tapasztalatának és hozzáértésének köszönhetően az egyensúlyi és minőségi jellemzőket is megtartva – lehetőséget kell biztosítani e szőlőfajták felhasználására is.

Ez a standard módosítás a termékleírás 2. cikk (6) bekezdésére vonatkozik.

Leírás: bevezetésre kerül a „Venezia” bianco és passito (borkategória). Ezeket a borokat az adott pincészetben belül a következő összetételben felhasznált szőlőfajta kombinációkból kell előállítani: Tocai friulano és/vagy Verduzzo friulano és/vagy Verduzzo trevigiano és/vagy Glera legalább 50 %-ban. Az ilyen borok előállításához maximum 50 %-os arányban felhasználhatók a Treviso és Venezia megyékben való termesztésre alkalmas más, azonos színű szőlőfajták és a (fehérbor készítéshez felhasználható) Pinot Nero, a muskotályos fajták kizárása mellett.

Indokolás: a „fehér”, a „passito”, a „fehér gyöngyözőbor” és a „fehér pezsgő” összetevői között meghatározásra kerül a fehérbor készítéshez felhasználható Pinot nero, továbbá az összes fehérszemű szőlőfajta, beleértve az aromás fajtákat is, a muskotályos fajták kizárása mellett, amelyek túlságosan markáns jegyeket kölcsönöznenek ezeknek a bortípusoknak, ezért inkább az enyhébb aromájú fajtákat kell preferálni.

Ez a standard módosítás a termékleírás 2. cikk (1) bekezdésére vonatkozik.

4. Borkészítési terület

Leírás és indokolás

Leírás: a jelenlegi borkészítési területen (Veneto tartomány közigazgatási területe, Udine és Pordenone megyék közigazgatási területe) bevezetésre kerülnek a fonnyasztási és érlelési műveletek is.

Indokolás: a borkészítési terület nem változik, de a tervezett új típusú borok, a „passito” és a „riserva” előállítására vonatkozóan meghatározásra kerül, hogy a fonnyasztási és érlelési műveleteket is az aktuális termékleírásban megadott – a hatályos jogszabályoknak megfelelő – körülhatárolt területen kell elvégezni.

Ez a standard módosítás a termékleírás 5. cikkére vonatkozik, az egységes dokumentumot nem érinti.

5. Termesztési előírások

Leírás és indokolás

(1) bekezdés 3. albekezdés – Leírás: a Raboso Piave és Raboso veronese fajták esetében hektáronként minimum 1 500 tőke az előírás, szemben az OEM alá tartozó más szőlőfajtákra vonatkozóan meghatározott 2 500 tőkével.

Indokolás: A Raboso Piave és a Raboso veronese rendkívül erőteljes fajták, ezért utat kell hagyni a növekedésüknek, ugyanakkor kordában tartva a túlzott elburjánzást; a nem túl sűrűn ültetett tőkék optimális növénytermesztési egyensúlyt és a minőség tekintetében jobb eredményeket biztosítanak, mivel nem hátráltatják e fajták termőképességét és a savasság alakulását.

Ez a standard módosítás a termékleírás 4. cikk (1) bekezdés 3. albekezdésére vonatkozik, az egységes dokumentumot nem érinti.

Leírás: törlésre kerül a Venezia OEM-et elismerő (2010. december 22-i miniszteri rendelet – a Közlöny 2011.1.7. -i 4. száma, 6. melléklet) termékleírás elfogadása előtt a Bellussi területén ültetett és termesztett szőlőfajtákból származó eredetmegjelöléssel ellátott borok készítésének megfeleltetésére vonatkozó „maximum 10 éves átmeneti időszak” kifejezés.

Indokolás: A cél a bellussi-i – valódi helyi „műemléki” értéknek tekintett – hagyományos és a területre jellemző, tájvédelmi és történelmi jelentőségű szőlőtermesztési forma megőrzése. Ennek érdekében az említett átmeneti időszak végén meg kell akadályozni e szőlőtermesztési rendszerek beszüntetését, és lehetővé kell tenni használatukat mindaddig, amíg idővel természetes módon „kikopnak” és lecserélődnek, már csak azért is, mert az évek során bebizonyosodott, hogy ezek a régi szőlőültetvények állandó mennyiségi és minőségi szintet produkálnak.

Ez a standard módosítás a termékleírás 4. cikk (2) bekezdés 3. albekezdésére vonatkozik, az egységes dokumentumot nem érinti.

6. Maximális hozamok és térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalmak

Leírás és indokolás

Leírás: a termékleírás 1. cikkében meghatározott új típusokra vonatkozóan bevezetésre kerül a hektáronkénti hozam és az alkoholtartalom (Carmenère, Malbec, Refosco dal p.d.r., Pinot nero, a fehér szőlőből készült pezsgő is, Chardonnay, a gyöngyözőborok és pezsgők előállítására vonatkozóan is, Manzoni bianco, Sauvignon, Verduzzo trevigiano és friulano, Pinot bianco, Tocai friulano, Traminer, a pezsgő is, Pinot grigio a pezsgő és a gyöngyözőbor, a fehérbor és a Raboso piave/veronese).

Indokolás: bevezetésre kerülnek a már meglévő fajtákhoz igazodó hektáronkénti hozamok: a fehér szőlőfajták esetében 15 t/ha, a vörös fajták esetében 16 t/ha, míg a pezsgő és gyöngyözőbor készítésére szánt fajták esetében 17 t/ha. Ezek a hektáronkénti hozamok és természetes alkoholtartalmak az idők során végzett kísérletezések adatai alapján kerülnek meghatározásra, és a termékeny, kitűnő vízellátású talajnak köszönhetően elért mennyiségi szintekre, a szőlő és az előállított borok minőségi paramétereire vonatkoznak.

Ez a standard módosítás a termékleírás 4. cikkére és az egységes dokumentum 1.5.2 pontjára vonatkozik.

7. A „riserva” típusú borok készítésére szánt szőlőfajták térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma

Leírás és indokolás

Leírás: a „riserva” jelöléssel ellátott borok (rosso, Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet, Malbec, Refosco dal peduncolo rosso) készítéséhez felhasználni kívánt szőlőfajták térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalmának legalább 1 %-kal magasabbnak kell lennie, mint az alapbor esetében.

Indokolás: ha a szőlő térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 1 %-nál nagyobb arányban meghaladja az alaptípusét, ez kifejezetten alkalmassá teszi hosszabb érlelési idejű borok készítésére, a minőségi szint biztosítása mellett.

Ez a standard módosítás a termékleírás 4. cikkére vonatkozik, az egységes dokumentumot nem érinti.

8. Borkészítési előírások

Leírás és indokolás

Leírás: a „riserva” típusú borokat csak az előállítási év novemberének 1. napjától számított 24 hónap elteltével lehet forgalomba hozni.

Indokolás: a szőlő korai érése, valamint az egyre hatékonyabb előkészítés és borkészítési technológia lehetővé teszi, hogy a kész borok rövidebb idő alatt rendelkezésre álljanak. Mindentől függetlenül biztosítani kell a „riserva” jelöléshez szükséges, a hatályos jogszabályokban előírt legalább kétéves érlelési időszakot. Az ilyen borok készítése hagyományosan nem követel hordóban történő hosszú érlelést, ezért az előállítási év novemberének 1. napjától számított legalább kétéves érlelési időszak kikötését megfelelőnek tartjuk.

Leírás: a „passito” típusú borokat csak az előállítási év novemberének 1. napjától számított 12 hónap elteltével lehet forgalomba hozni.

Indokolás: A „passito” jelöléssel ellátott fehérborok és a Verduzzo passito előállítása során végzett kísérletek megállapították, hogy ezek a – fogyasztók által nagyra értékelt – borok az egy éves érleléssel elérik az optimális minőséget, ugyanakkor megtartják a rájuk jellemző frissességet, ezért megfelelőnek tartjuk, ha a finomítási időszakot az előállítási év novemberének 1. napjától kezdődően határozzuk meg.

Ez a standard módosítás a termékleírás 5. cikkére vonatkozik, az egységes dokumentumot nem érinti.

9. Borkészítési eljárások

Leírás és indokolás

Leírás: akár különböző évjáratú mustok és borok felhasználása az ugyanazon eredetmegjelöléssel rendelkező borok házasításához, maximum 15 %-os arányban. Megengedett akár különböző évjáratú mustok és/vagy borok hozzáadása a „Venezia” eredetmegjelöléssel rendelkező borokhoz maximum 15 %-os arányban, azzal a feltétellel, hogy azon a szőlőültetvényen, ahol a borkészítéshez felhasznált szőlőt termesztik, biztosítva legyen a fajtatisztaág, illetve a 2. cikk (1) bekezdése szerinti, a szóban forgó borkészítési eljáráshoz megengedett fajtákhoz hozzáadott szőlőfajta aránya összességében ne haladja meg a megadott értéket.

Indokolás: kedvező elbírálást kapott a szóban forgó borkészítési eljárás alkalmazásának lehetősége – az OEM és OFJ alá eső borokra vonatkozó hatályos jogszabályoknak megfelelően –, azzal a céllal, hogy javítsa a borok egyes minőségi paramétereit; így a savasságot, a strukturáltságot, a szint és az aromás frakciókat.

A termékleírás 5. cikk (5) bekezdésének és az egységes dokumentum 1.5. Borkészítési eljárások – 1.5.1. Különleges borászati eljárások pontjának standard módosítása.

Leírás: a „passito” típusú és a „riserva” jelöléssel ellátni kívánt „passito” típusú borok készítéséhez felhasznált szőlőfajták maximális hozama nem haladhatja meg az 50 %-ot.

Indokolás: a „passito” típusú borok és a „riserva” jelöléssel ellátni kívánt „passito” típusú borok készítéséhez (maximum 30 %-os arányban) felhasznált szőlőfajták hozama nem haladhatja meg az 50 %-ot, mivel ez az arány az összetevők koncentrációjának köszönhetően – a cukrok, kivonatok és savasság tekintetében – garantálja, hogy az előállított borok strukturáltabbak és összetettebbek legyenek.

A termékleírás 5. cikkének és az egységes dokumentum 1.5. Borkészítési eljárások – 1.5.1. Különleges borászati eljárások alpontjának standard módosítása.

Leírás: Az 1. cikkben említett pezsgőket és gyöngyözőborokat kizárólag autoklávban történő újraerjesztés módszerével lehet előállítani.

Indokolás: a referencia területen a szőlő feldolgozása során bevett szokásnak számít a Martinetti-módszer alkalmazása, azaz az autoklávban történő újraerjesztés, mivel lehetővé teszi, hogy a felhasznált fajták jobban megőrizzék a rájuk jellemző aromajegyeket. Ráadásul ez a pontosítás egyértelmű és világos tájékoztatást is nyújt a fogyasztóknak a Venezia OEM alá tartozó borok előállítási módszerére vonatkozóan.

A termékleírás 5. cikk (7) bekezdésének standard módosítása.

Leírás: a „riserva” típusú borokhoz felhasználható töppedt szőlő aránya maximum 30 %-ban kerül meghatározásra

Indokolás: ez az eljárás – amely nagyon elterjedt azok között a helyi borkészítők között, akik minőségi borokat akarnak előállítani – egyértelmű javulást eredményez a borok minőségében. A megadott 30 %-ot megfelelőnek tartjuk a magasabb minőség garantálása érdekében anélkül, hogy a túlzott cukortartalom lerontaná a „riserva” típusú borokra jellemző tulajdonságokat, egyúttal testes és harmonikus borokat eredményez.

A termékleírás 5. cikk (8) bekezdésének standard módosítása.

Leírás: a szőlőt speciális helyiségekben kell fonnasztani, ehhez megfelelő szárító/légkondicionáló berendezés is használható, amennyiben a hagyományos fonnasztás során tapasztalható hőmérsékletekhez hasonló hőmérsékleten működik.

Indokolás: e bekezdéssel meghatározásra kerül, hogy a szőlőt olyan speciális helyiségekben kell fonnasztani, amelyekben a fokozatos és egyenletes fonnasztáshoz szükséges feltételeket biztosító technikai berendezéssel mind a termék, mind a környezet ellenőrzés alatt tartható, és ily módon a szőlő tartósításához felhasznált vegyszerek mennyisége is korlátozható.

A termékleírás 5. cikk (9) bekezdésének standard módosítása.

Leírás: a töppedt szőlőből november 15-e előtt nem készíthető bor. Veneto tartomány a Konzorcium megfelelően alátámasztott kérvénye alapján engedélyezheti a borkészítési műveletek korábbi megkezdését. A fonnasztási folyamat végén a szőlő térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalmának 15 térfogatszázaléknak kell lennie.

Indokolás: a töppedt szőlő préseléséhez meghatározott határidőt az a tény támasztja alá, hogy az idő lényeges szerepet játszik a fonnasztás alá vont szőlő tulajdonságainak alakításában. Az utóbbi években az éghajlati tényezők változása miatt a szüret időszaka egyre korábbra esik; ezért – mivel gyakran a szőlőszemek megfelelő kiszáradása/fonnadása is korábban bekövetkezik – a préselést is előbbre lehet hozni és a november közepére meghatározott időpontnál korábban el lehet végezni, anélkül, hogy az előírt minőség és különösen a 15 térfogatszázalékban meghatározott minimális természetes alkoholtartalom veszélybe kerülne.

A termékleírás 5. cikk (10) bekezdésének standard módosítása.

10. A fogyasztási jellemzők módosítása

Leírás és indokolás

Leírás: a minimális cukormentes kivonat növelése 20 g/l-ről 23 g/l-re a termékleírásban már meghatározott Venezia rosso, Merlot; Cabernet Sauvignon és Cabernet franc. típusok esetében

Indokolás: e borok termelési adatai kapcsán az évek során az érvényben levő határértékeknél magasabb értékek láttak napvilágot, ezért szükségesnek tartottuk az elért – és e borokra vonatkozóan jelentősnek ítélt – minőségi szint bemutatását.

Leírás: bevezetésre kerülnek a következő új bortípusok esetén: a Rosso, Merlot és Cabernet Sauvignon típusok esetében a „riserva” változat; Refosco dal peduncolo rosso, a „riserva” is; Cabernet és Malbec, a „riserva” is; Carmenère; Pinot nero, a pezsgő is; Pinot, a pezsgő és a gyöngyözőbor is; Pinot rozé vagy rosè, a pezsgő és a gyöngyözőbor is; Chardonnay pezsgő és gyöngyözőbor, beleértve a Glera, Verduzzo, Tai, Pinot bianco és a (fehérbor készítéshez felhasználható) Pinot nero hozzáadása révén kétféle fajtából előállított („bivariáns”) típusokat is; Manzoni bianco; Sauvignon; Verduzzo, a „passito” is; Pinot bianco; Traminer, a pezsgő is; Tai; a Pinot grigio rozé, pezsgő és gyöngyözőbor, továbbá rozé pezsgő és rozé gyöngyözőbor változatai; Bianco passito és a felsorolt bortípusok fogyasztási jellemzői

Indokolás: felsorolásra kerülnek az új bortípusok, a tulajdonságaik, továbbá a fizikai-kémiai és érzékszervi vizsgálattal megállapított paramétereik.

A minimális összes alkoholtartalom 11-től 10,5 térfogatszázalékig terjed a termékleírásban már meghatározott Bianco pezsgő, Rozé vagy Rosè pezsgő és a fehér gyöngyözőbor típusok esetében.

Indokolás: az ilyen borok összetételéhez felhasznált szőlőket korán szüretelik annak érdekében, hogy kevésbé alkoholos, frissebb és savasabb bor készüljön belőlük, ezért – a minőségi szint veszélyeztetése nélkül – kismértékben csökkentették az alkoholtartalmukat.

Leírás: a minimális cukormentes kivonat csökkentése 16 g/l-ről 14 g/l-re a termékleírásban már meghatározott Venezia fehér gyöngyözőbor típus esetében.

Indokolás: az ilyen borok összetételéhez felhasznált szőlőket korán szüretelik, kevésbé strukturált borok készülnek belőlük, amelyek a könnyedebb borokat kedvelő fogyasztók ízlésével találkoznak.

Leírás: a rozé vagy rosè típusok ízének meghatározásában a „száraz” szót felváltja a „száraztól a félédesig” kifejezés.

Indokolás: kibővült a cukortartalom-tartomány, mivel a Raboso fajta arányának 70 %-ról 50 %-ra történő módosítása révén ez a típus a magasabb cukortartalom felé tendáló tulajdonságokat kölcsönözhet a bornak, megőrizve az említett fő szőlőfajta savasságából adódó frissességet.

Leírás: a rozé vagy rosè pezsgők ízének meghatározásában „a brut-tól a demisec-ig” kifejezést felváltja „a brut nature-től a demisec-ig” kifejezés.

Indokolás: a pezsgőfajták termékskálájának a piaci igények figyelembevételével történő bővítése lehetővé teszi, hogy a borkészítők teljesebb és a fogyasztói preferenciákat kielégíteni képes kínálattal rendelkezzenek.

Leírás: a borok felsorolását követően hozzáadásra kerül az alábbi (2) bekezdés:

2. A bivariáns fajtákból származó borok fogyasztási jellemzői tekintetében a monovariáns fajtákra meghatározott paramétereket kell figyelembe venni, közülük is elsősorban a nagyobb arányban felhasznált szőlőfajta vonatkozó paramétereket.

Indokolás: a bivariáns fajták házasítása során a jellemző tulajdonságokat általában a borban nagyobb arányban jelenlevő szőlőfajta határozza meg.

Leírás: az utolsó bekezdésből 3. albekezdés lesz és kiegészül az „illat” szó következő meghatározásával: „Fahordókban való tárolás esetén a borokat enyhén fás illat és íz jellemezheti”.

Indokolás: a bekezdések számozásának formális módosítása és standard módosítás, mivel meghatározásra kerül, hogy a szaglással is érzékelhetők a fás aromajegyek.

A termékleírás (6. cikk – Fogyasztási jellemzők) és az egységes dokumentum (1. pont – A borok leírása – 1.4. alpont) standard módosítása.

11. Címkézés és kiszérelés – választható jelölések a címkén

Leírás és indokolás

Leírás: a Venezia DOC vörösbor esetében „a címkén el kell hagyni a színre való hivatkozást” szöveget felváltja „a címkén elhagyható a színre való hivatkozás”.

Indokolás: erre a pontosításra azért van szükség, hogy a fogyasztót ne zavarjuk össze, és már a kiszérelésen pontosabban azonosítható legyen a termék típusa, azaz hogy „fehér- vagy vörösborról” van-e szó.

A termékleírás (7. cikk (4) bekezdés) standard módosítása.

Leírás: a Venezia DOC fehérbor, fehér pezsgő és fehér gyöngyözőbor esetében „a címkén el kell hagyni a színre való hivatkozást” szöveget felváltja „a címkén elhagyható a színre való hivatkozás”.

Indokolás: úgy véljük, a borkészítők számára meg kell hagyni a döntés lehetőségét arra vonatkozóan, hogy a különféle piaci lehetőségek és igények alapján fel kívánják-e tüntetni vagy sem a bor színét.

A termékleírás (7. cikk (5) bekezdés) standard módosítása.

Leírás: Választható jelölés a címkén: A Pinot grigio bor, pezsgő és gyöngyözőbor esetében a címkén feltüntetendő a rozé színre vagy annak szinonimáira (Blush, ramato avagy rézszínű stb.) való hivatkozást.

Indokolás: a rozé borok egyre nagyobb érdeklődésnek örvendenek a piacon – beleértve a külföldi piacokat is – ezért a borkészítők készen állnak a Venezia Pinot grigio rozé típusának a bemutatására, kihangsúlyozva az ilyen borok jellegzetességeit a rozé szín vagy szinonimái feltüntetésével a címkén.

A termékleírás (7. cikk (6) bekezdés) standard módosítása.

12. Címkézés és kiszerelés – a felhasznált szőlőfajták nevének jelölése a címkén

Leírás és indokolás

Leírás: kiegészül a (9) bekezdéssel, amely arról rendelkezik, hogyan kell a címkén jelölni a kettő vagy több szőlőfajta nevére való hivatkozást.

Indokolás: a termékleírásban meghatározásra kerülnek a bivariáns borok és kiegészül a (9) bekezdéssel, amely a Bizottság 2019/33 rendeletének 50. cikk (1) bekezdés a) pont ii) alpontja és a 2016/238. sz. törvény 45. cikk (1) bekezdése szerinti előírásokra hivatkozik.

A termékleírás (7. cikk) standard módosítása.

13. Kapcsolat a földrajzi környezettel

Leírás és indokolás

Leírás: a b) pont a Bianco passito és a Verduzzo szőlőfajta jelzésével ellátott Bianco passito bortípusok esetében az egységes dokumentumban már meghatározott Borkategórián belül (1) kiegészül az előállításra történő hivatkozással.

Indokolás: tekintettel arra a bevett hagyományra, miszerint a szőlőt gyümölcspincékbe teszik vagy a tőkén fonnasztják, a termékleírásban történő meghatározásuk révén növelni kívánjuk a „passito” borok értékét. Elsősorban a Verduzzo trevigiano vagy friulano szőlőfajtákat használják fel, mivel ezek különösen alkalmasak a fonnasztásra, ugyanúgy, mint az ezen a területen hagyományosan termesztett más fajták, például a Tocai vagy a Glera, amelyek aromás, vagy savas és friss jegyeket kölcsönöznek ezeknek a bortípusoknak.

Leírás: a b) pont az egységes dokumentumban már meghatározott Borkategóriákon belül a Minőségi Pezsgők és Gyöngyözőborok kategóriába tartozó pezsgők és gyöngyözőborok esetében kiegészül a kizárólag a Martinetti-módszer szerinti előállításra (azaz az autoklávban történő újraerjesztésre) történő hivatkozással.

Indokolás: arra szerettünk volna rámutatni, hogy az említett feldolgozási módszernek hagyománya van a Venezia OEM alá tartozó területen, és az itteni borkészítők komoly hozzáértésre, széleskörű ismeretekre és világszerte elismert tekintélyre tettek szert e technológia alkalmazásában.

A termékleírás (9. cikk) és az egységes dokumentum (1.8. pont) standard módosítása

14. Az ellenőrzési struktúrára való hivatkozás

Leírás és indokolás

Leírás: a hatályos jogszabályokra való hivatkozás frissítése

Indokolás: frissítésre kerülnek a hatályos jogszabályokra való hivatkozások.

A termékleírás (10. cikk) standard módosítása; a termékleírás formális módosítása.

15. Hagományos kifejezések

Leírás és indokolás

Leírás: a termékleírásban már meghatározott Borkategórián (1) belül hozzáadásra kerülnek a „passito” jelöléssel ellátott Venezia bianco és Venezia Verduzzo, továbbá a „riserva” jelöléssel ellátott Rosso és a Merlot, Cabernet Sauvignon; Carmenère; Malbec, Carbernet és Refosco dal Peduncolo Rosso szőlőfajta jelzéssel ellátott borok.

Indokolás: a termékleírás és az egységes dokumentum frissítésre kerül ezekkel a kifejezésekkel, a termékleírás 1. cikkében hozzáadott típusok hasznosítására vonatkozóan.

Bevezetésre kerül a „passito” és a „riserva” kifejezés

A termékleírás és az egységes dokumentum 1.3. Hagyományos kifejezések – 1.3.2. b) alpontjának standard módosítása

16. Fontosabb borszőlőfajták

Leírás és indokolás

A vörös-, a fehér- és a rozéborok, illetve az egy vagy két szőlőfajta jelzésével ellátott borok esetében az alkalmazott szőlőfajta kombinációk listájának a frissítése.

Az egységes dokumentum 1.7. pontjának standard módosítása

17. Másodlagos borszőlőfajták

Leírás és indokolás

A Venezia és Treviso megyékben való termesztésre alkalmas szőlőfajták közül a másodlagos fajták aktualizálása

Az egységes dokumentum 1. További adatok pontja 1.5. Másodlagos borszőlőfajták alpontjának standard módosítása

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. A termék elnevezése

Venezia

2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – Oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor
5. Minőségi pezsgő
8. Gyöngyözőbor

4. A bor(ok) leírása

1. kategória: Bor – Vörösek: Venezia Rosso és a szőlőfajta jelzésével ellátott Venezia

A Merlot, Cabernet sauvignon, Carmenère, Malbec, Cabernet, Refosco dal peduncolo rosso, Pinot nero szőlőfajták jelzésével is ellátott Venezia OEM alá tartozó vörösborok színe a rubinvöröstől az intenzív vörösre terjed, esetleg gránátpiros vagy ibolyaszínű árnyalattal az érlelésbe bevont borok, mint például a „riserva” típusok esetében; illata intenzív, finom és tartós; íze száraz, harmonikus és bársonyos, időnként – a felhasznált fő szőlőfajtáktól függően – főre emlékeztető vagy gyümölcsös. A minimális összes alkoholtartalom 11 térfogatszázalék, a „riserva” jelöléssel ellátott borok esetében pedig 12,5 térfogatszázalék. A minimális cukormentes kivonat 23 g/l, a „riserva” jelöléssel ellátott borok esetében pedig 25 g/l.

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

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

1. kategória: Bor – Fehérek és Rozék: Venezia bianco, a szőlőfajta jelzésével ellátott Venezia, Venezia rozé

A Chardonnay, Pinot és Pinot grigio (a rozé verzió is), Manzoni bianco, Verduzzo, Sauvignon, Pinot bianco, Tai, Traminer szőlőfajták jelzésével is ellátott Venezia OEM fehérborok színe a szalmasárgától az aranyszínűig terjed, időnként zöldes árnyalattal; a rozéborok színe többnyire halvány rózsaszínű, időnként rézszínű; illata intenzív, karakteres; íze száraz, harmonikus és bársonyos, időnként – a fő szőlőfajtától függően – gyümölcsös, ugyanúgy, mint a Pinot és a Pinot grigio esetében. A minimális összes alkoholtartalom 10,5 térfogatszázaléktól indul, a Venezia rozé esetében minimum 11 térfogatszázalék, a minimális cukormentes kivonat a többi típusnál 14 g/l, a Venezia rozé esetében minimum 16 g/l.

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

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10,5
Minimális összes savtartalom	4,5
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

1. kategória: Bor – a „passito” jelölés és a szőlőfajta feltüntetésével ellátott Venezia borok

A Venezia OEM alá tartozó borok fehér „passito” és a Verduzzo szőlőfajta megjelölésével ellátott változatban is készülnek, színük változó intenzitású aranysárga, időnként borostyánszínű. Illatuk intenzív és karakteres, ízük édes, harmonikus és bársonyos. A minimális összes alkoholtartalom 15 térfogatszázalék, a minimális kivonat 26 g/l.

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

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	12
Minimális összes savtartalom	4,5
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	25
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

Borkategória: minőségi pezsgő (5) Venezia Spumante fehér, rozé, a szőlőfajta feltüntetésével ellátva.

A Pinot, Pinot grigio, Pinot nero, Chardonnay és Traminer szőlőfajták jelzésével is ellátott Venezia OEM fehér és rozé pezsgőinek a habja finom és gyorsan szertefoszló, színe változó intenzitású szalmasárga, időnként aranyszínű vagy rezes árnyalattal, vagy rozéba hajló színnel, amennyiben vörösszemű szőlőfajtából készültek; illata gyengéd, gyümölcsös; íze friss, harmonikus, a brut nature-től a demisec-ig, a Traminer fajta esetében lehet édes és zamatos is.

A minimális összes alkoholtartalom 10,5 térfogatszázalék, a minimális kivonat 14 g/l.

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

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10,5
Minimális összes savtartalom	5
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

Borkategória: gyöngyözőbor (8) Venezia fehér gyöngyözőbor, rozé, a szőlőfajta feltüntetésével ellátva

A Pinot, Pinot grigio és Chardonnay szőlőfajták jelzésével is ellátott Venezia OEM fehér és rozé gyöngyözőborainak a színe változó intenzitású szalmasárga, időnként változó intenzitású rezes vagy rozé színű; illata gyengéd, gyümölcsös; a száraztól a féledésig terjedő íz.

A minimális összes alkoholtartalom 10,5 térfogatszázalék, a minimális kivonat 14 g/l.

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

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10,5
Minimális összes savtartalom	4,5
Maximális illósvartartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

5. Borkészítési eljárások

a) Alapvető borászati eljárások

Pezsgő és gyöngyözőbor készítése

Művelési gyakorlat

A pezsgőket és gyöngyözőborokat kizárólag autoklávban történő újraerjesztés módszerével lehet előállítani.

Töppedt szőlő felhasználása „riserva” típusú borok készítéséhez

Konkrét borászati eljárás

A „riserva” jelöléssel ellátott borok készítéséhez maximum 30 %-os arányban használható fel töppedt szőlő.

b) Maximális hozamok

Chardonnay – a pezsgő és a gyöngyözőbor is –, Manzoni bianco, Sauvignon, Verduzzo trevigiano, Verduzzo friulano, Tocai friulano

105 hektoliter hektáronként

Bianco – a pezsgő és a gyöngyözőbor is –, Rosato vagy rosé – a pezsgő és a gyöngyözőbor is –, Raboso Piave és Raboso veronese

119 hektoliter hektáronként

Venezia Rosso, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Carmenère, Malbec, Refosco p.r., Pinot nero – a pezsgő is –

112 hektoliter hektáronként

Venezia Bianco, Pinot bianco, Traminer – a pezsgő is –, Pinot grigio – a pezsgő és a gyöngyözőbor is –
105 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A „Venezia” ellenőrzött eredetmegjelöléssel (DOC) ellátott borok készítéséhez felhasznált szőlő termesztési területe magában foglalja Venezia és Treviso megyék teljes közigazgatási területét.

7. **Fontosabb borszőlőfajták**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

A Venezia OEM kapcsolata a környezettel

A szőlőtermesztés a velencei és a trevisói területek révén mindig is jelen volt ebben a régióban, de lényegében a „szárazföldi városállam” megszületésével a Velencei Köztársaság adott igazán nagy löketet a helyi szőlőtermesztés fejlődésének. A XVIII. századot és a XIX. század egy részét érintő jelentős gazdasági hanyatlást a szőlőtermesztési ágazat sikeresen vészelte át, köszönhetően elsősorban a Coneglianói Borászati Iskola által végzett folyamatos szakmai munkának, amely nagyban hozzájárult ahhoz, hogy Olaszország északkeleti része a későbbiekben fontos szőlőtermesztési és borkészítési központtá vált. A Venezia DOC alá tartozó terület éghajlatának meghatározása: „mérsékelt és nedves”, amely a földrajzi szélességen kívül betudható még a tenger és a hegyek közelségének, a lagúnás és sík területeknek és utóbbi miatt a szeleknek való kitettségnek.

A Venezia DOC előállítási területe Treviso és Venezia megyékre terjed ki, ez egy nagy, folyóközi üledékkal feltöltött (alluviális) terület. A talajok olyan hordalékanyagok lerakódásával alakultak ki, amelyek elsősorban az alpesi és az előalpesi gleccserek olvadásából származnak, a későbbiekben pedig az olyan nagy folyók formálták, mint a Brenta, a Piave, a Tagliamento és másodsorban a Livenza. A síkság két része – az alacsony és a magas síkság – könnyen elkülöníthető, a választóvonalat a források alkotják. A magas síkság talaját fluvioglaciális és folyami eredetű kavicsos hordalékkúpok jellemzik, míg az altalaj teljes egészében kavicsos. Dél felé haladva, a forrásvidéket elhagyva a kavicsos területet lassan felváltja a homokot egyre nagyobb arányban tartalmazó üledék, a talaj textúrája az iszap és agyag jelenléte miatt egyre finomabb.

A Venezia DOC területe – a származási talaj és a felhasznált szőlőfajták függvényében – sajátos jellemzőkkel képes felruházni a különféle borokat. A lazább szerkezetű, vázmaradványokban gazdag talajokban általában a fehér fajtákat termesztik a kifejezettebb illatjegyek és frissesség miatt; a kapott borok friss virág és gyümölcsös jegyekkel rendelkeznek és kiválóan alkalmasak a pezsgőkészítésre is. Az agyagos talaj a vörösszemű szőlőfajtáknak kedvez, ezekből testesebb és strukturáltabb vörös és rozé borok készíthetők. Az agyagos talajok magas ásványianyag-tartalma lehetővé teszi telt zamatú borok készítését, a magas tannin tartalomnak és a kiváló savas egyensúlynak köszönhetően.

Az előállított borok színe a viszonylag hosszú erjedési időszak miatt a szalmasárgától az aranyzínűig terjed, illata a szüret előtti időszak hőmérséklet változásai miatt intenzív, finom és tartós, íze pedig az északi részen található kavicsos és a déli részen található iszapos, agyagos talajnak köszönhetően harmonikus, száraz és zamatos. Ebből következik, hogy a laza talajban termesztett szőlőből előállított fehérborok friss és gyümölcsös jegyekkel rendelkeznek és különösen alkalmasak a pezsgőkészítésre, míg az elsősorban agyagosabb talajban termesztett szőlőből készült vörösborokat strukturáltságuk és tartósságuk az érelésre is alkalmassá teszi.

1. kategória: Bor

A Venezia OEM vörös és rozé BOROK az e kategóriába tartozó borok előállításához használt vörösszemű szőlőfajták termesztéséhez alkalmas nehéz, agyagos talajnak köszönhetően testesebbek és strukturáltabbak, erős színintenzitásukat az évek múlásával is megőrzik. Az illatuk még kifejezettebb lehet a dzsemes és a cserjék gyümölcssei jellemzőkkel, illetve a fűszeres-dohányos vagy fűre emlékeztető jegyekkel. Összességében az ízvilágot mindig telt zamatú, magas tannin tartalom és kiváló savas egyensúly jellemzi. A lazább szerkezetű, vázmaradványokban gazdag talajokban termesztett szőlőből készült fehérborok illatosak és frissek, illatérzékeléskor elsődlegesen gyümölcsös és virágos jegyeket hagynak, amelyek aztán túlnyomóan alma, körte és sárgabarackos jegyekre koncentrálnak, szemben az akácvirág és a kamilla jegyeivel. A strukturáltság többé-kevésbé fontos lehet, de az éjszakai és a nappali hőmérséklet közötti ingadozások miatt az almasavas jegyek kiemelkednek. A „passito” borokra fokozottan jellemző tulajdonságok: Ezen a területen megvetette a lábát az a hagyomány, miszerint a „passito” borok készítésére szánt szőlőt speciális gyümölcspincékbe teszik. Az ilyen szőlőket gyakran már a tőkén elkezdik előzetesen fonnyasztani. A Verduzzo trevigiano és friulano fajták különösen alkalmasak a fonnyasztásra, ezekhez változó arányban más fajtákat is adnak az aromás vagy a savas frakció növelése érdekében.

Borkategória: Minőségi pezsgők (5) és Gyöngyözőborok (8)

A lazább szerkezetű, vázmaradványokban gazdag talajokban termesztett fehérszőlő fajtákat kifejezettebb illatjegyek és frissesség jellemzi, amelyek friss virág és gyümölcsös jegyeket kölcsönöznek az e fajtákból készült fehérboroknak, és mindezt a mérsékelt és nedves éghajlatra jellemző, az éjszakai és nappali hőmérséklet közötti ingadozások is segítik, ezért ezek a fajták különösen alkalmasnak bizonyultak a pezsgő és a gyöngyözőbor készítésére; az alkalmazott borkészítési eljárások olyannyira megvetették a lábukat, hogy a területet világszinten is a legfontosabbak közé emelték. Mindez egyértelműen jelzi a terület erős elkötelezettségét.

A Pinot, Pinot grigio, Pinot nero, Chardonnay és Traminer szőlőfajták jelzésével is ellátott Venezia OEM fehér és rozé pezsgőinek a színe változó intenzitású szalmasárga, időnként aranyzínű vagy rezes árnyalattal, vagy rozéba hajló színnel, amennyiben vörösszemű szőlőfajtából készültek; illata gyengéd, gyümölcsös; íze friss, a brut nature-től a demisec-ig, a Traminer fajta esetében lehet édes és zamatos is.

A Pinot grigio és Chardonnay szőlőfajták jelzésével is ellátott Venezia OEM fehér és rozé gyöngyözőborainak a színe változó intenzitású szalmasárga, időnként változó intenzitású rezes vagy rozé színű; illata gyengéd, gyümölcsös; a száraztól a féledesig terjedő íz.

Az előállítás hagyományosan autoklávban történik.

9. További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)

Nincsenek

A termékleíráshoz vezető link

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