

## KITI AKTAI

## EUROPOS KOMISIJA

**Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas**

(2019/C 378/09)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 5 dalį <sup>(1)</sup>.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Venezia“

Registracijos numeris: PDO-IT-A0517-AM02

Pranešimo data: 2019 7 17

## PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. **Naujos vyno rūšys, įskaitant rūšis su veislių pavadinimais**

Aprašymas ir pagrindimas

Aprašymas

a) Tarp į bendrąjį dokumentą jau įtrauktų vyno kategorijų yra nurodytos šios naujos vyno rūšys:

- raudonojo vyno rūšis „Riserva“ (rezervinis vinas), „Merlot“ ir „Cabernet Sauvignon“;
- „Carmenère“, „Malbec“, „Cabernet“ ir „Refosco dal Peduncolo Rosso“, įskaitant jų rūšis „Riserva“;
- „Pinot Nero“, įskaitant jo rūšį „Spumante“ (putojantis vinas);
- „Pinot“, įskaitant jo rūšis „Spumante“ ir „Frizzante“ (pusiau putojantis vinas);
- „Pinot Rosato“ arba „Rosé“, įskaitant jo rūšis „Spumante“ ir „Frizzante“;
- „Chardonnay Spumante“ ir „Chardonnay Frizzante“, įskaitant jų rūšis, pagamintas iš dviejų vynuogių veislių maišant ‘Chardonnay’ ir ‘Glera’, ‘Verduzzo’, ‘Tai’, ‘Pinot Bianco’ ir ‘Pinot Nero’ veislių vynuoges (iš kurių gaminamas baltasis vinas);
- „Manzoni bianco“;
- „Sauvignon“;
- „Verduzzo“, įskaitant jo rūšį „Passito“ (pagamintą iš vytintų vynuogių);
- „Pinot bianco“;
- „Traminer“, įskaitant jo rūšį „Spumante“;
- „Tai“;
- rožinis vinas „Pinot Grigio“, įskaitant jo rūšis „Spumante“ ir „Frizzante“;
- „Rosé Spumante“ ir „Rosé Frizzante“;
- „Bianco Passito“ (kategorijoje „Vinas“).

b) Įterpiama nauja antra pastraipa, pagal kurią leidžiama gaminti vynus iš dviejų nurodytų tos pačios spalvos vynuogių veislių.

(<sup>1</sup>) O L L 9, 2019 1 11, p. 2.

## Priežastys

- a) SKVN „Venezia“ gamybos vietovė labai tinkama auginti vynuoges. Esama daug įvairių vynuogių veislių, ir ši vietovė turi daugelio šių veislių auginimo tradicijas. Taip pat gaminami „Riserva“ (rezerviniai), „Passito“ (pagaminti iš vytintų vynuogių), „Spumante“ (putojantys), „Frizzante“ (pusiau putojantys) ir rožiniai vynai, atsižvelgiant į vynuogių veislių, kurios yra tinkamiausios jų gamybai, savybes. Naujos vyno rūšys su veislių pavadinimais yra ilgo eksperimentavimo, kurio tikslas – geriausiai panaudoti toje vietovėje jau auginamas vynuogių veisles, kurios buvo tinkamos naudoti vynuogių veislių mišiniuose gaminant kitus vynus (baltuosius, raudonuosius ir rožinius), žymimus šia kontroliuojamos kilmės vietos nuoroda ir tos pačios vietovės saugomomis geografinėmis nuorodomis (toliau – SGN), rezultatas. Taigi šiuo pakeitimu siekiama suteikti gamintojams galimybę naudoti savo vynuogių, kurios ilgą laiką buvo auginamos, ir (arba) vynu, kurie ilgą laiką buvo gaminami saugomos kilmės vietos nuorodos vietovėje, ir kurių vertę, kaip parodė dešimtmečius trukusi auginimo patirtis, padėjo atskleisti gamintojų profesiniai įgūdžiai, kultūrinis ryšys su šiais vynais ir pagaminto vyno kokybė, pavadinimus. Todėl SKVN „Venezia“ žymimi gaminami vynai papildomi naujomis vyno rūšimis įtraukiant jas į produkto specifikacijoje jau esamas vyno kategorijas. Tai taip pat suteiks galimybę pasiūlyti platesnį produktų asortimentą, kuris geriau atitiks rinkos poreikius.

Konkrečiau kalbant, vietovėje auginamos vynuogių veislės yra šios: ‘Carmenère’, ‘Malbec’, ‘Refosco dal Peduncolo Rosso’, ‘Manzoni Bianco’, ‘Sauvignon’, ‘Verduzzo Trevigiano’, ‘Verduzzo Friulano’ ir ‘Tai’. Vynuogių veislė ‘Pinot Bianco’ taip pat plačiai auginama vietovėje ir, kaip parodė patirtis, yra tinkama gaminti kokybiškus vynus, pasižyminčius cukraus kiekiu ir rūgštingumu, įskaitant obuolių rūgštingumą, pusiausvyrą.

Vynuogių veislės ‘Pinot Nero’ vynuogės pasižymi tinkamu cukraus kiekiu ir pakankamu rūgštingumu – todėl jos taip pat tinka putojančiam vynu gaminti – ir joms būdingas tinkamas vyno rūgšties kiekis. Vynuogių veislės ‘Traminer’ vynuogėms būdingas didelis cukraus kiekis ir tinkamas rūgštingumas, įskaitant obuolių rūgšties kiekį. Atlikus juslinę analizę atsiskleidžia stiprus, ilgai išliekantis, sodrus skonis su atogrąžų ir rausvų atspalvių vaisių aromatais. Visų skirtingų rūšių pagaminti SKVN vynai (neputojantys, putojantys, pusiau putojantys ir „Passito“ rūšies vynai) yra gerai subalansuoti ir subtilaus skonio.

- b) Nustatyta, kad vynuogių veislės, kurios jau įtrauktos į 1 punkte nurodytas iš vienos vynuogių veislės gaminamo vyno rūšis, taip pat gali būti sumaišomos siekiant gaminti vynus iš dviejų vynuogių veislių. Tai gamintojams suteikia galimybę geriausiai puoselėti savo tradiciją meistriškai sumaišyti vynuoges iš savo vynuogynų ir kartu didinti savo produkto vertę, etiketėse nurodant naudotas vynuogių veisles ir taip pateikiant aiškią informaciją vartotojui.

Šis standartinis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 1, 2, 4, 5, 6 ir 9 straipsniais ir bendrojo dokumento 1.4, 1.5, 1.7, 1.8 ir 1.10 skirsniais.

## 2. Vynuogių veislės. Naujų rūšių įtraukimas į veislių sąrašą, įskaitant vyno rūšis su vynuogių veislių pavadinimais

Aprašymas ir pagrindimas

Aprašymas. Naujų rūšių įtraukimas ir atitinkama vynuogių veislių sudėtis

— „Carmenère“, „Cabernet“ (iš vynuogių veislių ‘Cabernet Sauvignon’ ir (arba) ‘Cabernet franc’ ir (arba) ‘Carmenère’ vynuogių), „Malbec“, „Refosco dal Peduncolo Rosso“, „Pinot Nero“, „Pinot“ (iš vynuogių veislių ‘Pinot Nero’, ‘Pinot Bianco’, ‘Pinot Grigio’ vynuogių), „Manzoni Bianco“, „Sauvignon“, „Verduzzo“ (iš vynuogių veislių ‘Verduzzo Trevigiano’ ir (arba) ‘Verduzzo Friulano’ vynuogių), „Pinot Bianco“, „Tai“ iš vynuogių veislių ‘Tocai Friulano’ ir ‘Traminer’ vynuogių.

— Nuostata, kad tos pačios spalvos Trevizo ir Venecijos provincijose tinkamų auginti veislių vynuogės gali sudaryti iki 15 %, pakeista taip, kad apimtų aromatinės vynuoges, išskyrus muskato vynuoges.

Priežastys

— Straipsnis atnaujinamas į vynuogių veislių sąrašą įtraukiant naujas veisles.

- Aromatinių veislių, išskyrus muskato vynuoges, įtraukimas į taisyklę, pagal kurią galima gaminti vynus naudojant ne daugiau kaip 15 % kitų veislių vynuogių, grindžiamas tuo, kad muskato vynuogės daro pernelyg didelę įtaką skoniu. Pirminybė teikiama ne itin aromatinių veislių vynuogėms, pavyzdžiui, vynuogėms 'Glera', paplitusioms gamybos vietovėje ir galinčioms pagerinti gaminamus baltuosius vynus, kurie paprastai vartojami jauni.

Šis standartinis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsniu.

### 3. Vynuogių veislės. Papildoma informacija apie naujoms vyno rūšims gaminti naudojamas vynuogių veisles

Aprašymas ir pagrindimas

Aprašymas. Įtraukiama vyno rūšis su vynuogių veislės pavadinimu „Pinot“, įskaitant jo rūšis „Pinot Frizzante“ ir „Pinot Spumante“, kuris gaminamas iš vynuogių veislių 'Pinot Grigio', 'Pinot Bianco' ir 'Pinot Nero' (iš kurių gaminamas baltasis vinas) – iš kiekvienos jų atskirai arba kartu.

Priežastys. Norėjome kuo labiau pabrėžti iš šių veislių vynuogių SKVN „Venezia“ vietovėje gaminamų skirtingų kategorijų, kurios jau yra įtrauktos į produkto specifikaciją ir bendrąjį dokumentą (vynas, rūšinis putojantis vinas ir pusiau putojantis vinas), vynų privalumus. Naujų vyno rūšių gamyba yra ilgo eksperimentavimo, kurio tikslas – geriausiai panaudoti vynuogių veisles, kurios jau auginamos ir yra tinkamos auginti kilmės vietos vietovėje, rezultatas.

Šis standartinis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio 2 dalimi.

Aprašymas. Vyno „Venezia“ rūšys „Pinot Rosato“ arba „Rosé“ (įskaitant jo rūšis „Spumante“ ir „Frizzante“) papildomos tokiu vynuogių veislių mišiniu: 'Pinot Grigio', 'Pinot Bianco' – ne mažiau kaip 50 %; 'Pinot Nero' – nuo 5 %, bet ne daugiau kaip 50 %

Priežastys. Kruopščiai atlikus eksperimentus, gaminamų vynų analizę ir kokybės tyrimą, siekiama padidinti šių rūšių vyno ir jo gamybai naudojamų vynuogių veislių vertę.

Šis standartinis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio 3 dalimi.

Aprašymas. Vinas „Venezia Cabernet“ turi būti gaminamas iš gamintojo valdoje augančiuose vynuogynuose užaugintų vynuogių, sudarytų iš šių veislių – iš kiekvienos jų atskirai arba kartu: 'Cabernet Sauvignon', 'Cabernet franc' ir 'Carmenère'.

Priežastys. Gamybos vietovėje vis dar yra senų vynuogynų, kuriuose gretimose eilėse augančios vynuogių veislių 'Cabernet Sauvignon' 'Cabernet Franc' ir 'Carmenère' vynuogės vis dar sudaro visą vynuogyną. Be to, gamybos vietovėje ir vyno gamybos rinkoje yra nusistovėjusi tradicija, pagal kurią galima gaminti vyną meistriškai maišant vynuogių veislės 'Cabernet' vynuoges, atsižvelgiant į metų laikų kaitą ir kasmet užauginamų vynuogių kokybę.

Šis standartinis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio 4 dalimi.

Aprašymas. Mažiausia vynuogių veislių 'Raboso Piave' ir (arba) 'Raboso Veronese' vynuogių procentinė dalis vynuogyne, reikalaujama gaminant vyno „Venezia“ rūšis „Rosato“ arba „Rosé“ (įskaitant jo rūšis „Spumante“ ir „Frizzante“), sumažinama nuo 70 % iki 50 %, leidžiant, kad visos tos pačios spalvos Trevizo ir Venecijos provincijose tinkamų auginti veislių vynuogės, išskyrus muskato vynuoges, sudarytų 15 % vyno sudėties.

Priežastys. Vynuogių veislės 'Raboso' vynuogės yra labai aitraus skonio, pasižymi sodriu rūgštingumu ir taninais. Todėl manoma, kad būtų tikslinga sumažinti vynuogių veislės 'Raboso' vynuogių dalį, leidžiant, kad kitos vynuogių veislės sudarytų iki 15 % sudėties, išskyrus muskato vynuogių veisles, nes jos gali suteikti pernelyg vyraujančią skonį ir dėl to vinas gali tapti nebe toks subalansuotas ir harmoningas.

Šis standartinis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio 5 dalimi.

Aprašymas. Iš vyno „Venezia Rosso“ (raudonojo vyno) sudėties aprašymo išbraukiami žodžiai „nearomatinės“, kad būtų galima naudoti aromatinių veislių vynuoges, išskyrus muskato vynuoges.

Priežastys. Smulkūs gamintojai, ypač vyresnės kartos gamintojai, savo vynuogynuose vis dar augina skirtingų veislių vynuoges – kai kurios iš jų aromatines. Dabar bus galima naudoti tų veislių vynuoges, kad būtų galima suteikti vynams išraiškingesnį skonį ir, pasitelkiant augintojų patirtį bei įgūdžius, kartu išlaikyti subalansuotumo ir kokybės ypatumus.

Šis standartinis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio 6 dalimi.

Aprašymas. Įtraukiamas baltasis vynas „Venezia“ ir jo rūšis „Bianco Passito“ (kategorijoje „Vynas“). Šie vynai turi būti gaminami iš gamintojo valdoje augančiuose vynuogynuose užaugintų vynuogių ir į jų sudėtį turi įeiti tokios veislės: ne mažiau kaip 50 % 'Tokai Friulano' ir (arba) 'Verduzzo Friulano' ir (arba) 'Verduzzo Trevigiano' ir (arba) 'Glera', 'Pinot Nero' (iš kurių gaminamas baltasis vynas). Gaminant šį vyną galima naudoti iki 50 % kitų tos pačios spalvos Trevizo ir Venecijos provincijose tinkamų augintų veislių vynuogių, išskyrus muskato vynuoges.

Priežastys. Vynuogių veislės 'Pinot Nero' vynuogės, iš kurių gaminamas baltasis vynas, yra nurodomos tarp papildomų vynuogių veislių, kurios gali būti naudojamos gaminant baltuosius vynus (įskaitant jų rūšis „Passito“, „Spumante“ ir „Frizzante“), ir šių veislių sąrašas išplečiamas įtraukiant visas baltųjų vynuogių veisles, įskaitant aromatinės, išskyrus muskato vynuoges, kurių skonis pernelyg vyrautų šių rūšių vynuose, todėl pirmenybė teikiama ne tokių aromatinių veislių naudojimui.

Šis standartinis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 straipsnio 1 dalimi.

#### 4. Vyno gamybos vietovė

Aprašymas ir pagrindimas

Aprašymas. Į procesus, kurie turi būti atliekami vyno gamybos vietovėje (administracinė Veneto regiono teritorija ir Udinės ir Pordenonės provincijų administracinė teritorija), įtraukiami vynuogių džiovavimo ir brandinimo procesai.

Priežastys. Vyno gamybos vietovė nekeičiama, tačiau, atsižvelgiant į tai, kad buvo ištrauktos naujos vyno rūšys „Passito“ ir „Riserva“, dabar nurodoma, kad džiovavimo ir brandinimo procesai turi būti atliekami šioje dabartinėje specifikacijoje apibrėžtoje vietovėje, laikantis galiojančių teisės aktų.

Šis standartinis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsniu ir juo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

#### 5. Auginimo taisyklės

Aprašymas ir pagrindimas

3 punkto pirma pastraipa. Apibūdinimas: nustatyta, kad vynuogių veislių 'Raboso Piave' ir 'Raboso Veronese' hektare turi būti ne mažiau kaip 1 500 augalų, palyginti su kitoms SKVN veislėms nustatytais 2 500 augalų viename hektare.

Priežastys. Vynuogių veislės 'Raboso Piave' ir 'Raboso Veronese' yra labai augios ir joms reikia erdvės, kad jų gausi lapija galėtų laisvai keroti ir kad būtų išvengta per tankaus jų susodinimo. Todėl sodinimo būdais, kai sodinama ne per daug tankiai, galima pasiekti optimalią augalų ir (arba) derliaus pusiausvyrą ir geresnį rezultatą, susijusį su tuo, kad taip netrukdoma atsiskleisti visam šios vynuogių veislės derlingumo ir rūgštingumo potencialui.

Šis standartinis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 4 straipsnio 3 dalies pirma pastraipa ir juo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Aprašymas. Panaikinamas dešimties metų terminas, per kurį vynas su kilmės vietos nuoroda gali būti gaminamas naudojant vynuoges iš vynuogynų, pasodintų ir auginamų pagal sistemą „Bellussera“ prieš patvirtinant specifikaciją, kuria pripažįstama SKVN „Venezia“ (2011 m. sausio 7 d. Oficialiojo leidinio Nr. 4 paprastame priede Nr. 6 paskelbtu 2010 m. gruodžio 22 d. ministro potvarkiu).

Priežastys. Siekiama išsaugoti auginimo metodą „Bellussera“, kuris yra vertinamas kaip gyvas vietos vynuogių auginimo tradicijos atminimas, nes jis yra tradicinis ir būdingas vietovei, taip pat turi ypatingą vertę kraštovaizdžio ir istoriniu požiūriu. Todėl norime išvengti, kad pasibaigus pereinamajam laikotarpiui šios auginimo sistemos būtų išardytos, ir jas leidžiama naudoti tol, kol jos ilgainiui paprastai bus pakeistos, taip pat ir dėl to, kad, kaip parodė patirtis, šių senų vynuogynų derlingumo ir kokybės rodikliai išliko pastovūs per daugelį metų.

Šis standartinis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 4 straipsnio 3 dalies antra pastraipa ir juo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

## 6. Didžiausia išeiga ir minimali natūrali etilo alkoholio koncentracija tūrio procentais

Aprašymas ir pagrindimas

Aprašymas. Įtraukiama papildoma informacija apie išeigą iš vieno hektaro ir alkoholio koncentraciją, skirta produkto specifikacijos 1 straipsnyje nurodytiems naujos rūšies produktams („Carmenère“, „Malbec“, „Refosco dal Peduncolo Rosso“, „Pinot Noir“, įskaitant „Spumante“; baltųjų vynuogių produktams – „Chardonnay“, įskaitant pusiau putojančių ir putojančių vynu gamybą, „Manzoni Bianco“, „Sauvignon“, „Verduzzo Trevigiano“ ir „Friulano“, „Pinot Grigio Spumante“ ir „Pinot Grigio Frizzante“, baltajam vynui ir „Raboso Piave“ ir (arba) „Veronese“).

Priežastys. Įtraukta informacija apie atitinkamą vynuogių išeigą iš hektaro. Išeiga atitinka vynuogių veislių, kurios jau buvo naudojamos, derlingumo lygius: baltajam vynui skirtų gaminti vynuogių – 15 t/ha, raudonajam – 16 t/ha, o putojantiems ir pusiau putojantiems vynams gaminti skirtų vynuogių – 17 tonų. Ši vynuogių išeiga iš hektaro ir natūrali etilo alkoholio koncentracija yra tam tikrą laiką trukusio eksperimentavimo rezultatas, kuris atspindi iš derlingame dirvožemyje augančių vynuogynų, kuriuose yra labai geras vandens prieinamumas, gautos produkcijos kiekius ir vynuogių bei vynu kokybės parametrus.

Šis standartinis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 4 straipsniu ir bendrojo dokumento 1.5.2 punktu.

## 7. Vyno rūšims su nuoroda „Riserva“ gaminti skirtų vynuogių minimali natūrali etilo alkoholio koncentracija tūrio procentais

Aprašymas ir pagrindimas

Aprašymas. Vynuogių, skirtų gaminti vynus, kurie turi būti ženklinami terminu „Riserva“ (raudonosios vynuogės – ‘Merlot’, ‘Cabernet Sauvignon’, ‘Cabernet’, ‘Malbec’ ir ‘Refosco dal Peduncolo Rosso’), minimali natūrali etilo alkoholio koncentracija tūrio procentais turi būti 1 % didesnė nei nurodyta ant atitinkamo bazinio vyno.

Priežastys. Dėl to, kad vynuogių minimali natūrali etilo alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 1 % didesnė už atitinkamo bazinio vyno koncentraciją, vynuogės yra labiau tinkamos gaminti vynams, kurie skirti brandinti, ir tuo pat metu tai padeda užtikrinti jų kokybę.

Šis standartinis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 4 straipsniu ir juo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

## 8. Vyno gamybos taisyklės

Aprašymas ir pagrindimas

Aprašymas. Vynams su nuoroda „Riserva“ pateikimo vartoti terminas – ne anksčiau kaip praėjus 24 mėnesiams nuo vyno gamybos metų lapkričio 1 d.

Priežastys. Ankstyvas vynuogių nokimas, kartu taikant vis veiksmingesnes vyndarystės ir gamybos technologijas, reiškia, kad vinas gali būti pagaminamas greičiau. Vis dėlto norime užtikrinti, kad vynai „Riserva“ būtų tinkamai brandinami bent dvejus metus, kaip nustatyta galiojančiuose teisės aktuose. Pagal šių vynu gamybos tradiciją nereikalaujama, kad vinas būtų ilgai brandinamas butelyje. Todėl manome, kad bent dvejų metų nuo gamybos metų lapkričio 1 d. brandinimo laikotarpis yra tinkamas.

Aprašymas. Vynu su nuoroda „Passito“ pateikimo vartoti terminas – ne anksčiau kaip praėjus 12 mėnesių nuo vyno gamybos metų lapkričio 1 d.

Priežastys. Kalbant apie vyno rūšių „Bianco Passito“ ir „Verduzzo Passito“ gamybą, atliekant eksperimentus buvo nustatyta, kad per brandinimo metus šie vynai gali pasiekti optimalų kokybės lygį ir kartu išlaikyti vartotojams patinkantį gaivumą. Taip pat nustatyta, kad pagaminimo metų lapkričio 1 d. yra tinkama brandinimo metų pradžios data.

Šis standartinis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsniu ir juo bendrasis dokumentas nekeičiamas.

## 9. Vyno gamybos metodai

Aprašymas ir pagrindimas

Aprašymas. Naudojama vynuogių misa ir vynai, įskaitant skirtingų vynuogių derliaus metų vynus, maišomi su ta pačia nuoroda žymimais vynais, kurių didžiausias leistinas kiekis neviršija 15 % Be to, leidžiama pridėti ne daugiau kaip 15 % vynuogių misos ir (arba) vynu, įskaitant skirtingų vynuogių derliaus metų ta pačia nuoroda, t. y. „Venezia“, žymimus vynus, jeigu vyno gamybos procese naudojamos vynuogės buvo užaugintos vynuogynuose, kuriuose auginamos tik vienos veislės vynuogės, arba bent jau kad ši procentinė dalis nebūtų viršyta pridėdam papildomų 2 straipsnio 1 dalyje nurodytų veislių ir tų veislių, kurias leidžiama naudoti pagal šią praktiką, vynuogių.

Priežastys. Galimybė taikyti šią praktiką pagal galiojančias vynams su SKVN ir SGN taikomas taisykles, siekiant pagerinti tam tikrus kokybės parametrus, pvz., vyno rūgštingumą, struktūrą, spalvą ir aromatines frakcijas, dabar yra aiškiai nurodyta.

Standartinis produkto specifikacijos 5 straipsnio 5 dalies ir bendrojo dokumento 1.5 („Vyno gamybos metodai“) ir 1.5.1 („Specialūs vynininkystės metodai“) punktų pakeitimas.

Aprašymas. Didžiausia vyno išeiga iš vynuogių gaminant vyno rūšis „Passito“ ir vynus „Passito“, skirtus vyno rūšims su nuoroda „Riserva“ gaminti, neturi būti didesnė kaip 50 %

Priežastys. Kalbant apie vynuoges, kurios turi būti naudojamos vynams su nuoroda „Passito“ ir vynams „Passito“, kurie turi būti naudojami gaminant vynus „Riserva“, gaminti (ne daugiau kaip 30 %), išeiga neturi viršyti 50 %, nes šia procentine dalimi užtikrinama, kad pagaminti vynai būtų geresnės struktūros ir kompleksiškesni dėl vynuogėse, iš kurių jie pagaminti, esančio cukraus, ekstraktų kiekio ir rūgštingumo.

Standartinis produkto specifikacijos 5 straipsnio ir bendrojo dokumento 1.5 („Vyno gamybos metodai“) ir 1.5.1 („Specialūs vynininkystės metodai“) punktų pakeitimas.

Aprašymas. 1 straipsnyje nurodyti putojantys ir pusiau putojantys vynai turi būti gaminami antrą kartą fermentuojant slėgiui atspariose talpyklose.

Priežastys. Aptariamoje vietovėje yra nusistovėjusi vynu gamybos tradicija taikant antrinę fermentaciją slėgiui atspariose talpyklose („Charmat“ metodas), nes taikant šią gamybos būdą galima išlaikyti daugiau naudojamoms vynuogių veislėms būdingų skonių. Šis paaiškinimas taip pat suteikia nedviprasmišką ir aiškią informaciją vartotojui apie SKVN „Venezia“ vynu gamybos metodą.

Šis standartinis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 7 dalimi.

Aprašymas. Vynams „Riserva“ gaminti naudojama ne daugiau kaip 30 % vytintų vynuogių.

Priežastys. Taikant šį metodą galima labai pagerinti vynu kokybę. Jį plačiai taiko vietos gamintojai, norintys gaminti aukštos kokybės vynus. Nustatyta 30 % riba laikoma tinkama siekiant užtikrinti aukštesnę kokybės lygį nepakeičiant vynu „Riserva“, kurių sudėtyje yra perteklinis cukraus kiekis, pobūdžio, išsaugant harmoningą, sodrų vyno skonį.

Šis standartinis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 8 dalimi.

Aprašymas. Vynuogės turi būti džiovinamos tinkamoje aplinkoje. Gali būti naudojama aplinkos kondicionavimo sistema, jeigu ji veikia esant temperatūrai, panašiai į temperatūrą, kurioje vyksta tradiciniai vynuogių džiovinimo procesai.

Priežastys. Šiame punkte nurodoma, kad vynuogės gali būti džiovinamos tinkamose patalpose, kuriose produktas ir aplinka gali būti kontroliuojami naudojant įrangą, kuria užtikrinamos tinkamos sąlygos laipsniškam, vienodam džiovinimui, taip apribojant cheminių produktų naudojimą vynuogėms išlaikyti.

Šis standartinis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 9 dalimi.

Aprašymas. Atidėtos džiovininti vynuogės negali būti naudojamos vynu gaminti iki lapkričio 15 d. Veneto regiono valdžios institucijos, gavusios pagrįstą konsorciumo prašymą, gali leisti pradėti atlikti šiuos [gamybos] veiksmus. Kai vynuogės suvytinamos, jų natūrali etilo alkoholio koncentracija tūrio procentais turi būti ne mažesnė kaip 15 %.

Priežastys. Nurodyta vytintų vynuogių luobelė traiškymo data yra pagrįsta vynuogių, kurios buvo džiovinamos, savybių faktiniais matavimais. Pastaraisiais metais dėl klimato kaitos derliaus nuėmimo laikotarpis prasidėdavo vis anksčiau ir anksčiau; todėl, kadangi vynuogės dažnai pasiekia reikiamą sudžiūvimo lygį anksčiau nei tikėtasi, traiškymas gali būti paankstintas iki numatytos lapkričio mėn. vidurio dienos, nepažeidžiant reikiamos kokybės ir ypač minimalios 15 % natūralios etilo alkoholio koncentracijos tūrio procentais.

Šis standartinis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsnio 10 dalimi.

## 10. Vartojimo savybių pakeitimas

Aprašymas ir pagrindimas

Aprašymas. Į produkto specifikaciją jau įtrauktų vyno rūšių, tokių kaip „Venezia Rosso“, „Venezia Merlot“, „Venezia Cabernet Sauvignon“ ir „Venezia Cabernet Franc“, mažiausio becukrio ekstrakto kiekio padidinimas nuo 20 iki 23 g/l.

Priežastys. Iš daugelio metų duomenų apie šių vynu gamybą matyti, kad becukrio ekstrakto kiekis juose viršijo nustatytą ribinį kiekį. Todėl norėjome užtikrinti, kad šis ribinis kiekis atitiktų šių produktų kokybės lygį.

Aprašymas. Įtraukiamos šios naujos vyno rūšys ir savybės vartojimo metu: raudonojo vyno rūšis „Riserva“, „Merlot“ ir „Cabernet Sauvignon“; „Refosco dal Peduncolo Rosso“, įskaitant jo rūšį „Riserva“; „Cabernet“ ir „Malbech“, įskaitant jų rūšis „Riserva“; „Carmenère“; „Pinot Nero“, įskaitant putojantį vyną; „Pinot“, įskaitant jo rūšis „Spumante“ ir „Frizzante“; „Pinot Rosato“ arba „Rosé“, įskaitant „Spumante“ ir „Frizzante“; „Chardonnay Spumante“ ir „Chardonnay Frizzante“, įskaitant jų rūšis, pagamintas iš dviejų vynuogių veislių maišant su vynuogių veislių 'Glera', 'Verduzzo', 'Tai', 'Pinot Bianco' ir 'Pinot Nero' vynuogėmis (iš kurių gaminamas baltasis vinas); „Manzoni bianco“; „Sauvignon“; „Verduzzo“, įskaitant jo rūšį „Passito“; „Pinot Bianco“; „Traminer“, įskaitant „Spumante“; „Tai“; „Pinot Grigio“, jo rūšys „Rosato“, „Spumante“ ir „Frizzante“, „Rosato Spumante“ ir „Rosato Frizzante“ ir „Bianco Passito“.

Priežastys. Aprašomos naujos vyno rūšys ir savybės bei parametrai, atsiradę dėl juslinių bei fizikinių ir cheminių bandymų.

Jau įtrauktų į specifikaciją vyno rūšių – „Bianco Spumante“, jo rūšių „Rosato“ arba „Rosé Spumante“ ir „Bianco Frizzante“ – bendros alkoholio koncentracijos tūrio procentais pakeitimas nuo 11 % iki 10,5 %.

Priežastys. Šiems vynams gaminti naudojamos vynuogės renkamos anksti, siekiant gaminti gaivesnius, rūgštesnius vynus, kuriuose yra mažiau alkoholio. Todėl buvo manoma, kad tikslinga šiek tiek sumažinti alkoholio koncentraciją, nedarant jokio poveikio kokybei.

Aprašymas. Jau įtraukto į specifikaciją vyno „Venezia“ rūšies „Bianco Frizzante“ becukrio ekstrakto kiekio sumažinimas nuo 16 iki 14 g/l.

Priežastys. Šiems vynams gaminti naudojamos vynuogės renkamos anksti, siekiant gaminti ne tokios tvirtos struktūros vynus, kuriuos vertina pirmenybę lengvesniems vynams teikiantys vartotojai.

Aprašymas. Vyno rūšies „Rosato“ arba rožinio vyno skonis apibūdinamas kaip „sausas-pusiau sausas“, o ne „sausas“.

Priežastys. Cukraus kiekis buvo padidintas dėl to, kad vynuogių veislės 'Raboso' procentinės dalies pokytis nuo 70 % iki 50 % reiškia, kad šios rūšies vyne cukraus kiekis gali būti didesnis, kartu vinas išlaiko gaivumą, kurį jam suteikia šios pagrindinės vynuogių veislės rūgštingumas.

Aprašymas. Vyno rūšių „Rosato“ arba „Rosé Spumante“ skonis apibūdinamas kaip „natūralus briutas-pusiau sausas“, o ne „briutas-pusiau sausas“.

Priežastys. Išplečiant putojančio vyno rūšių įvairovę, kad ji atitiktų rinkos poreikius, gamintojams suteikiama galimybė pagaminti platesnį produktų asortimentą, kuris patenkins vartotojų pageidavimus.

Aprašymas. Po vynu apibūdinimo įterpiamas toks 2 punktas:

2) *Kalbant apie savybes, kurios vartojimo metu buvo būdingos vyno rūšims, pagamintoms iš dviejų vynuogių veislių, daroma nuoroda į iš vienos veislės pagamintų vyno rūšių, o ypač į veislės, kurios kiekis vyne yra didesnis, aprašytus parametrus.*

Priežastys. Gaminant vynus iš dviejų vynuogių veislių, jų pobūdį paprastai lemia veislės, kurios kiekis vyne yra didesnis, savybės.

Aprašymas. Paskutinė pastraipa tampa 3 dalimi, į tekstą įterpiamas žodis „kvapas“: „Atsižvelgiant į galimybę laikyti medinėse talpyklose, vynu kvapas ir skonis gali turėti nežymų medienos prieskonį.“

Priežastys. Pastraipos numeravimo pakeitimas (korektūros klaidos ištaisymas) ir standartinis pakeitimas, kuriuo paaiškinama, kad medienos prieskonį galima užuosti.

Standartinis produkto specifikacijos (6 straipsnis. „Vartojimo savybės“) ir bendrojo dokumento 1.4 punkto („Vynu aprašymas“) pakeitimas.

## 11. Ženklimas ir pateikimas. Neprivalomos nuorodos etiketėje

Aprašymas ir pagrindimas

Aprašymas. Raudonųjų vynu „Venezia DOC“ etiketėje žodžiai „etiketėje nepateikiama nuoroda į spalvą“ pakeičiami žodžiais „etiketėje gali būti nepateikiama nuoroda į spalvą“.

Priežastys. Šis paaiškinimas būtinas siekiant išvengti painiavos vartotojams ir sudaryti galimybę vien tik pažiūrėjus į pakuotę geriau nustatyti produkto rūšį, baltąjį ar raudonąjį vyną.

Šis standartinis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 7 straipsnio 4 dalimi.

Aprašymas. Kalbant apie baltuosius vynus „Venezia DOC“, įskaitant jų rūšis „Spumante“ ir „Frizzante“, žodžiai „etiketėje nepateikiama nuoroda į spalvą“ pakeičiami žodžiais: „etiketėje gali būti nepateikiama nuoroda į spalvą“.

Priežastys. Manome, kad gamintojams turėtų būti leidžiama nuspręsti, ar nurodyti vyno spalvą atsižvelgiant į rinkos poreikius ar aplinkybes.

Šis standartinis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 7 straipsnio 5 dalimi.

Aprašymas. Etiketėje pateikiama neprivaloma nuoroda: „Vyno „Pinot Grigio“, įskaitant jo rūšis „Spumante“ ir „Frizzante“, etiketėje gali būti pateikiama nuoroda į spalvą „rožinis“ arba jai giminingas spalvas (rausvas, vario spalvos („oranžinis vynas“) ir pan.).“

Priežastys. Rožiniai vynai sulaukia vis daugiau dėmesio rinkose, įskaitant užsienio rinkas. Todėl gamintojai nori turėti galimybę pateikti vyno „Venezia“ rūšies „Pinot Grigio Rosato“ vyną, pabrėždami jo savybę, susijusią su rožine spalva ar jai giminingomis spalvomis, nurodydami tai etiketėje.

Šis standartinis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 7 straipsnio 6 dalimi.

## 12. Ženklinimas ir pateikimas. Veislių pavadinimų nurodymas etiketėje

Aprašymas ir pagrindimas

Aprašymas. Įterpiama nauja 9 pastraipa, kurioje nustatytos dviejų ar daugiau vynuogių veislių pavadinimų nuorodos etiketėje taisyklės.

Priežastys. Atsižvelgiant į tai, kad į produkto specifikaciją įtraukti iš dviejų vynuogių veislių pagaminti vynai, įterpiama nauja 9 pastraipa, kurioje daroma nuoroda į Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 50 straipsnio 1 dalies a punkto ii papunkčio ir Įstatymo Nr. 238/2016 45 straipsnio 1 dalies nuostatas.

Šis standartinis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 7 straipsniu.

## 13. Ryšys su geografine aplinka

Aprašymas ir pagrindimas

Aprašymas. Įtrauktos nuorodos į du 1 kategorijos „Vynai“ produktus, jau įtrauktus į bendrąjį dokumentą, – „Bianco Passito“ ir „Bianco Passito“ su veislės pavadinimu ‘Verduzzo’ – pagal b punktą.

Priežastys. Kadangi yra nusistovėjusi tradicija vynuogės džiovinti džiovintose patalpose arba ant vynmedžio, norėjome padidinti vynų „Passito“ gamybos vertę, įtraukdami šios tradicijos aprašymą į produkto specifikaciją. Visų pirma, vynuogių veislių „Verduzzo Trevigiano“ ir „Friulano“ vynuogės yra ypač tinkamos džiovinti kartu su kitomis tradiciškai auginamomis vietovėje vynuogių veislėmis, pvz., „Tocai“ ir „Glera“, kurios šios rūšies vynams gali suteikti aromatinių, gaivių ar rūgščių skonį.

Aprašymas. b punkte pateikta nuoroda į jau įtrauktą į bendrąjį dokumentą putojančių ir pusiau putojančių vynų (priklausančių kategorijoms „Rūšiniai putojantys vynai“ ir „Pusiau putojantys vynai“) gamybą, naudojant vien tik „Charmat“ metodą (antrinę fermentaciją slėgiui atspariose talpyklose).

Priežastys. Norėjome nurodyti, kad šis gamybos būdas yra tradicinis SKVN (it. DOP) „Venezia“ gamybos vietovėje. Taikydami šį metodą gamintojai įgijo puikių įgūdžių, žinių ir gerą vardą visame pasaulyje.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 9 straipsniu ir bendrojo dokumento 1.8 skyriumi.

## 14. Nuorodos į kontrolės įstaigą

Aprašymas ir pagrindimas

Aprašymas. Nuorodų atnaujinimas siekiant atsižvelgti į galiojančius teisės aktus.

Priežastys. Atnaujinamos nuorodos į galiojančius teisės aktus.

Šis standartinis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 10 straipsniu; produkto specifikacijos pakeitimas (korektūros klaidos ištaisymas).

## 15. Tradiciniai terminai

Aprašymas ir pagrindimas

Aprašymas. Įtraukti terminą „Passito“ į vyno rūšių „Venezia Bianco“ ir „Venezia Verduzzo“ pavadinimus, vartoti raudonajam vynu skirtą terminą „Riserva“ ir vynuogių veislių pavadinimus „Merlot“, „Cabernet Sauvignon“, „Carmenère“, „Malbec“, „Cabernet“ ir „Refosco dal Peduncolo Rosso“, kurie visi priklauso jau įtrauktai į produkto specifikaciją 1 kategorijai „Vynai“.

Priežastys. Ši produkto specifikacija ir bendrasis dokumentas atnaujinami atsižvelgiant į produkto specifikacijos 1 straipsnyje nurodytą naujų vyno rūšių panaudojimą.



Įtraukti terminai „Passito“ ir „Riserva“.

Produkto specifikacijos ir bendrojo dokumento 1.3.2 punkto b papunkčio („Tradiciniai terminai“) standartinis pakeitimas.

#### 16. Pagrindinės vyninių vynuogių veislės

Aprašymas ir pagrindimas

Raudoniesiems, baltiesiems ir rožiniams vynams gaminti naudojamų vynuogių veislių sąrašo atnaujinimas, nurodant vieną arba dvi vynuogių veisles.

Standartinis bendrojo dokumento 1.7 punkto pakeitimas.

#### 17. Antrinės vyninių vynuogių veislės

Aprašymas ir pagrindimas

Informacijos apie Venecijos ir Trevizo provincijose tinkamas auginti antrines vynuogių veisles atnaujinimas.

Bendrojo dokumento 1.5 punkto „Antrinės vyninių vynuogių veislės“ 1 punkto „Kita informacija“ standartinis pakeitimas.

### BENDRASIS DOKUMENTAS

#### 1. Produkto pavadinimas

„Venezia“

#### 2. Geografinės nuorodos tipas

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

#### 3. Vynuogių produktų kategorijos

1. Vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

8. Pusiau putojantis vynas

#### 4. Vyno (-ų) aprašymas

1 kategorija. Vynas. Raudonieji vynai: „Venezia Rosso“ ir „Venezia“ su vynuogių veislės nuoroda.

Raudonieji vynai su SKVN „Venezia“, įskaitant vynus su vynuogių veislių pavadinimais „Merlot“, „Cabernet Sauvignon“, „Carmenère“, „Malbec“, „Cabernet“, „Refosco dal Peduncolo Rosso“ ir ‘Pinot Nero’, yra nuo rubino raudonumo iki tamsiai raudonos spalvos, su galimais granato arba purpuriniais atspalviais, jei vynai brandinti, kaip ir jų „Riserva“ rūšys. Jie pasižymi intensyvių, subtilių ir ilgai išliekančių aromatų puokšte bei sausu, harmoningu ir aksominiu skoniu, kartais žoliniu arba vaisiniu, priklausomai nuo vynams gaminti naudotų vynuogių veislių. Minimali bendra alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 11 % arba, kalbant apie vynus su nuoroda „Riserva“, –12,5 %. Vynų su nuoroda „Riserva“ mažiausias becukrio ekstrakto kiekis yra 23 g/l arba 25 g/l.

Bet kokie analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	išreikštas vyno rūgštimi –4,5 g/l
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

1 kategorija „Vynas“. Baltieji ir rožiniai vynai: „Venezia Bianco“ ir „Venezia“ su vynuogių veislės nuoroda, „Venezia Rosato“.

Baltieji vynai su SKVN „Venezia“, įskaitant vynus su vynuogių veislių „Chardonnay“, „Pinot“ ir „Pinot Grigio“ (taip pat jų rožinės spalvos rūšį), „Manzoni Bianco“, „Verduzzo“, „Sauvignon“, „Pinot Bianco“, „Tai“ ir „Traminer“ yra nuo šiaudų geltonumo iki aukso geltonumo spalvos, kartais – žalsvo atspalvio. Rožiniai vynai – tai įvairaus intensyvumo rausvos spalvos, kartais – varinio atspalvio, vynai. Jie pasižymi stipriu, būdingu aromatu ir sausu, harmoningu ir aksominiu skoniu, kartais – vaisiniu, priklausomai nuo vynams gaminti naudotų vynuogių veislių, kaip yra naudojant „Pinot“ ir „Pinot Grigio“ veislių vynuoges. Minimali bendra alkoholio koncentracija tūrio procentais svyruoja nuo 10,5 % – rožinio vyno „Venezia“ iki 11 % – kitų rūšių vyno. Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis yra 14 g/l, o rožinio vyno „Venezia“ – 16 g/l.

Bet kokie analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	10,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

1 kategorija. Vynas. „Venezia Passito“, įskaitant rūšis su veislių pavadinimais.

SKVN „Venezia“ taip pat apima vyną „Passito Bianco“ su vynuogių veislės „Verduzzo“ pavadinimo nuoroda. Šiems vynams būdinga įvairaus intensyvumo aukso geltonumo, kartais – gintaro spalva. Jie pasižymi stipriu, būdingu aromatu ir saldžiu, harmoningu bei aksominiu skoniu. Minimali bendra alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 15 %, o mažiausias ekstrakto kiekis – 26 g/l.

Bet kokie analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	12
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	25
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

5 kategorija. Rūšinis putojantis vynas. „Venezia Spumante“ – baltasis, rožinis vynas ir jo rūšys su vynuogių veislių pavadinimų nuoroda.

Putojantys vynai su SKVN „Venezia“, kurie yra baltieji ir rožiniai vynai ir kurie gali būti pavadinti vynuogių veislių pavadinimais „Pinot“, „Pinot Grigio“, „Pinot Nero“, „Chardonnay“ ir „Traminer“, pasižymi lengva ir greitai išnykstančia puta ir įvairaus intensyvumo šiaudų geltonumo spalva su aukso arba vario atspalviais, arba, jei jie pagaminti iš juodųjų vynuogių veislių, kartais įgauną rausvą atspalvį. Vynai pasižymi subtiliu ir vaisiniu aromatu ir gaivu, harmoningu skoniu, kuris gali būti įvairus – nuo natūralaus briuto iki pusiau sauso, kartais – saldus ir aromatingas, jei jie pagaminti iš „Traminer“ vynuogių veislės.

Minimali bendra alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 10,5 %, o mažiausias ekstrakto kiekis – 14 g/l.

Bet kokie analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	10,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

8 kategorija. Pusiau putojantis vynas. „Venezia Frizzante“ – baltasis, rožinis vynas ir jo rūšys su vynuogių veislių pavadinimų nuoroda.

Pusiau putojantys vynai su SKVN „Venezia“, kurie apima baltuosius ir rožinius vynuokus ir kurie gali būti pavadinti vynuogių veislių pavadinimais „Pinot“, „Pinot Grigio“ arba „Chardonnay“, pasižymi įvairaus intensyvumo šiaudų geltonumo spalva arba kartais – įvairaus intensyvumo vario arba rausvos spalvos atspalviais. Jiems būdingas subtilus ir vaisinis aromatas bei skonis, kuris gali būti nuo sauso iki vidutiniškai sauso.

Minimali bendra alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 10,5 %, o mažiausias ekstrakto kiekis – 14 g/l.

Bet kokie analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	10,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

## 5. Vyno gamybos metodai

### a. Pagrindiniai vynininkystės metodai

Putojančio ir pusiau putojančio vyno gamyba

Auginimo praktika

Putojantys ir pusiau putojantys vynai turi būti gaminami vien tik taikant antrinę fermentaciją slėgiui atspariose talpyklose.

Vytintų vynuogių naudojimas „Riserva“ rūšies vynams gaminti.

Specifinis vynininkystės metodas

Vynams „Riserva“ gaminti gali būti naudojama ne daugiau kaip 30 % vytintų vynuogių.

### b. Didžiausia išeiga

„Chardonnay“, įskaitant „Spumante“ ir „Frizzante“, „Manzoni Bianco“, „Sauvignon“, „Verduzzo Trevigiano“, „Verduzzo Friulano“, „Tocai Friulano“

105 hektolitrai iš hektaro.

„Bianco Spumante“, „Bianco Frizzante“, „Rosato“ ir (arba) rožinis vynas, įskaitant „Spumante“ ir „Frizzante“, „Raboso Piave“ ir „Raboso Veronese“

119 hektolitrų iš hektaro.

„Venezia Rosso“, „Merlot“, „Cabernet“, „Sauvignon“, „Cabernet franc“, „Carmenère“, „Malbech“, „Refosco dal Peduncolo Rosso“, „Pinot Nero“, įskaitant „Spumante“

112 hektolitrų iš hektaro.

„Venezia Bianco“, „Pinot Bianco“, „Traminer“, įskaitant „Spumante“, „Pinot Grigio“, įskaitant „Spumante“ ir „Frizzante“  
105 hektolitrai iš hektaro.

#### 6. Nustatyta geografinė vietovė

Vynams „Venezia DOC“ gaminti naudojamų vynuogių auginimo vietovė apima visą administracinę Venecijos ir Treviso provincijų teritoriją.

#### 7. Pagrindinė(s) vyninių vynuogių veislė(s)

‘Carmenère N.’ – ‘Cabernet’

‘Manzoni bianco’

‘Malbecch N.’

‘Sauvignon B.’

‘Taminer 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. Ryšys (-iai) su geografine vietove

SKVN „Venezia“. Ryšys su aplinka

Kadangi nuo neatmenamų laikų teritorijoje aplink Veneciją ir Trevisą buvo auginamos vynuogės, tačiau būtent Venecijos Respublikoje, kur gimė *Stato da Terra* (liet. „žemyninė valstybė“), buvo suteikta didelė paskata plėtoti vietos vyno gamybą. Vynuogių auginimo tradicija susiformavo didelio nuosmukio laikotarpiu XVIII a.–XIX a. pirmoje pusėje kaip nepaliaujamo ir sumanaus darbo, kurį daugiausia atliko Koneljano vynininkystės mokykla, padėjusi sukurti pagrindinį Italijos šiaurės rytų vynuogių auginimo centrą, rezultatas. „Venezia DOC“ vietovės klimatas apibūdinamas kaip „drėgnas vidutinis“ ir tai lemia ne tik jo geografinė platuma, bet ir netoliese esanti jūra bei kalnai, lagūnos, lygus reljefas ir nuolat pučiantis vėjas.

„Venezia DOC“ gamybos vietovė apima Treviso ir Venecijos provincijas. Tai plati aliuvinės kilmės teritorija, kurioje vyrauja iš aliuvinių nuogulų sudaryti dirvožemiai, susidarę daugiausia dėl tirpstančių Alpių ir priešalpiinių ledynų, o vėliau veikiant didelių upių (Brentos, Pjavės, Taljamento ir, mažesniu mastu, Livencos) vandenims. Lygumą galima lengvai padalyti į dvi dalis – aukštumą ir žemumą, atskirtas į paviršių ištekantių šaltinių linija. Aukštutinės lygumos dirvožemiams būdingos aliuvinės ir ledyninės bei aliuvinės kilmės kūgio formos nuogulos, o podirvį sudaro vien tik žvirgždas. Tolstant į pietus nuo į paviršių ištekantių šaltinių linijos, vėduoklės formos žvyringas sluoksnis pamažu pereina į vis daugiau ir daugiau smėlio turinčias sąnašas; dirvožemio tekstūra dėl jame esančio aleurito ir molio tampa smulkesnė.

Vietovė, kurioje gaminamas vynas „Venezia DOC“, gali suteikti specifinių savybių įvairiems vynams, priklausomai nuo naudojamų vynuogių veislių ir vietos, kurioje jos auginamos. Baltųjų vynuogių veislės paprastai auginamos biresniuose, akmeningesniuose dirvožemiuose, siekiant išauginti kvapesnes ir gaivesnio skonio vynuoges. Todėl iš jų pagaminti vynai pasižymi gaiviais gėlių ir vaisių aromatais, taip pat puikiai tinka putojančiam vynui gaminti. Molio dirvožemiuose auginamos raudonųjų veislių vynuogės, iš kurių gaminami sodresnio skonio ir tvirtesnės struktūros raudonieji ir rožiniai vynai. Kadangi molingame dirvožemyje yra daug mineralinių medžiagų, galima pagaminti aromatingus vynus, nes juose yra tinkamas taninų kiekis, o rūgštingumas – tinkamai subalansuotas.

Pagaminti vynai yra nuo šiaudų geltonumo iki aukso geltonumo spalvos, priklausomai nuo fermentacijos trukmės, pasižymintys stipriais, subtiliais ir ilgai išliekančiais aromatais, kuriuos jie įgauna dėl temperatūros svyravimų laikotarpiu iki derliaus nuėmimo, ir harmoningu, sausu ir sodriu skoniu, kurį lemia žvyringi šiaurinės dalies ir aleuritiniai molingi pietinės dalies dirvožemiai. Dėl to iš biriamė dirvožemyje išaugintų vynuogių pagamintiems baltiesiems vynams būdingas gaivus ir vaisinis skonis ir jie ypač tinkami putojančiam vynui gaminti, o iš molingame dirvožemyje išaugintų raudonųjų veislių vynuogių pagaminti vynai yra geros struktūros ir juos galima ilgai laikyti, taip pat jie tinkami brandinti.

#### 1 kategorija. Vynas

Dėl sunkių molingų dirvožemių, kuriuose auginamos šios kategorijos vynams gaminti naudojamos raudonųjų veislių vynuogės, raudonieji ir rožiniai SKVN „Venezia“ vynai pasižymi sodresniu skoniu ir tvirtesne struktūra, o jų spalva yra labai sodri ir ilgai išliekanti. Uostant gali būti aiškiau juntami uogienės, uogų arba aštroki tabako ar prieskoninių žolelių kvapai. Apskritai, skonis visada yra sodrus su gerai juntamais taninais ir puikiai subalansuotu rūgštingumu. Baltieji vynai, gaminami iš biresniuose, akmeningesniuose dirvožemiuose išaugintų vynuogių, yra kvapnūs ir gaivūs, juose jaučiamas pirminis vaisių ir gėlių kvapas, pereinantis daugiausia į obuolių, kriaušių ir abrikosų aromatus, kurie išsiskiria iš akacijų, pievų gėlių ir ramunėlių kvapų. Skonio struktūra gali būti įvairi, bet aiškiai išsiskiria stiprus obuolių aromatas, kurį lemia dideli dienos ir nakties temperatūrų svyravimai. Šios savybės dar labiau išryškėja vynuose „Passito“. Šioje vietovėje yra nusistovėjusi tradicija vynams „Passito“ gaminti skirtas vynuoges džiovinti džiovintose patalpose. Prieš tai šios vynuogės dažnai paliekamos džiūti ant vynmedžių. Visų pirma, vynuogių veislių „Verduzzo Trevigiano“ ir „Friulano“ vynuogės yra ypač tinkamos vytinti ir gali būti maišomos įvairiomis dalimis su kitų veislių vynuogėmis siekiant padidinti aromatinę arba rūgščių frakcijas.

#### 5 kategorija. Rūšinis putojantis vynas ir 8 kategorija. Pusiau putojantis vynas

Iš baltųjų veislių vynuogių galima gaminti vynus su šviežių gėlių ir vaisių aromatais, kuriuos lemia birus, akmeningas dirvožemis, suteikiantis baltųjų veislių vynuogėms daugiau aromato ir gaivumo savybių, kurias dar labiau paryškina drėgnam, vidutiniam klimatui būdingi dienos ir nakties temperatūrų svyravimai. Todėl jos yra ypač tinkamos putojantiems ir pusiau putojantiems vynams gaminti – ši praktika taip gerai įsitvirtino vietovėje, kad dabar ji yra viena svarbiausių pasaulyje. Tai aiškus ženklas, kad ši aplinka yra tikrai tinkama.

Putojantys vynai su SKVN „Venezia“, kurie yra baltieji ir rožiniai vynai ir kurie gali būti pavadinti vynuogių veislių pavadinimais „Pinot“, „Pinot Grigio“, „Pinot Nero“, „Chardonnay“ ir „Traminer“, pasižymi įvairaus intensyvumo šiaudų geltonumo spalva su aukso arba vario atspalviais arba kartais, jei jie pagaminti iš juodųjų vynuogių veislių, įgauną rausvą atspalvį. Jie pasižymi subtiliu ir vaisiniu aromatu ir gaivu skoniu, kuris gali būti įvairus – nuo briuto iki pusiau sauso, o kartais, jei jie pagaminti iš vynuogių veislės „Traminer“ vynuogių, – saldus ir aromatingas.

Pusiau putojantys vynai su SKVN „Venezia“, kurie apima baltuosius ir rožinius vynus ir kurie gali būti pavadinti vynuogių veislių pavadinimais „Pinot Grigio“ arba „Chardonnay“, pasižymi įvairaus intensyvumo šiaudų geltonumo spalva arba kartais – įvairaus intensyvumo vario arba rausvos spalvos atspalviais. Jiems būdingas subtilus ir vaisinis aromatas ir skonis, kuris gali būti nuo sauso iki vidutiniškai sauso.

Tradiciskai jie gaminami taikant „Charmat“ metodą.

#### 9. Kitos svarbios sąlygos (išpildymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)

NĖRA

#### Nuoroda į produkto specifikaciją

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