

VYKONÁVACIE ROZHODNUTIE KOMISIE**zo 4. júna 2019****o uverejnení žiadosti o zmenu špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 105 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 v Úradnom vestníku Európskej únie****[Vigneti delle Dolomiti/Weinberg Dolomiten (CHZO)]**

(2019/C 197/02)

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 zo 17. decembra 2013, ktorým sa vytvára spoločná organizácia trhov s poľnohospodárskymi výrobkami a ktorým sa zrušujú nariadenia Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007 ⁽¹⁾, a najmä na jeho článok 97 ods. 3,

keďže:

- (1) Taliansko v súlade s článkom 105 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 zaslalo žiadosť o zmenu špecifikácie výrobku s názvom „Vigneti delle Dolomiti“/„Weinberg Dolomiten“.
- (2) Komisia uvedenú žiadosť preskúmala a dospela k záveru, že podmienky stanovené v článkoch 93 až 96, článku 97 ods. 1 a v článkoch 100, 101 a 102 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 sú splnené.
- (3) S cieľom umožniť predkladanie námietok v zmysle článku 98 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 by sa žiadosť o zmenu špecifikácie výrobku s názvom „Vigneti delle Dolomiti“/„Weinberg Dolomiten“ mala uverejniť v Úradnom vestníku Európskej únie,

ROZHODLA TAKTO:

Jediný článok

Žiadosť o zmenu špecifikácie výrobku s názvom „Vigneti delle Dolomiti“/„Weinberg Dolomiten“ (CHZO) v súlade s článkom 105 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 je uvedená v prílohe k tomuto rozhodnutiu.

V súlade s článkom 98 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 vzniká uverejnením tohto rozhodnutia právo podať do dvoch mesiacov odo dňa jeho uverejnenia v Úradnom vestníku Európskej únie námietku proti zmene špecifikácie uvedenej v prvom odseku tohto článku.

V Bruseli 4. júna 2019

Za Komisiu

Phil HOGAN

člen Komisie

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 347, 20.12.2013, s. 671.

PRÍLOHA

ŽIADOSŤ O ZMENU ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU

„VIGNETI DELLE DOLOMITI“/„WEINBERG DOLOMITEN“

PGI-IT-A0755-AM02

Dátum podania žiadosti: 14.4.2015

1. Pravidlá vzťahujúce sa na zmenu

Článok 105 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 – podstatná zmena

2. Opis a dôvody zmeny

2.1. Pridanie nových kategórií šumivých vín

Zmena sa týka pridania týchto kategórií šumivých vín:

- biele a ružové „šumivé víno“;
- biele a ružové „akostné šumivé víno“;
- biele „akostné aromatické šumivé víno“.

Dôvody: Už viac ako jedno storočie sa v provincii Trident vyrába mnoho vynikajúcich šumivých vín s použitím metódy druhotného kvasenia vo fľaši. Neskôr, v 50. a 60. rokoch minulého storočia, sa začalo vyrábať pomerne veľa generických a odrodových šumivých vín s použitím metódy druhotného kvasenia vo veľkých nádobách (proces Charmat). Len v provincii Trident objem výroby v súčasnosti dosahuje približne 3,5 milióna fliaš, pričom značný podiel je oprávnený na používanie predmetného CHZO.

V tejto zmene sa navrhuje, aby sa uvedenému segmentu poskytla vyššia úroveň ochrany a užšie spojenie s územím pôvodu tým, že sa zahrnie do špecifikácie výrobku s CHZO „Vigneti delle Dolomiti“. Vďaka tomu by sa naň vzťahovali rovnaké pravidlá, aké sa už dlho uplatňujú pri víne a šumivom víne.

Za väčšinu produkcie šumivých vín pomocou procesu Charmat je zodpovedný len malý počet podnikov. V prípade poľnohospodárskych podnikov, ktorých produkcia je nízka, je však čoraz bežnejšie, že spracovanie v ich mene vykonávajú podniky tretích strán. Dôvodom sú vysoké investičné náklady potrebné na to, aby podniky nadobudli systémy a technológie potrebné na vykonávanie tohto druhu výroby. Zvyšuje sa preto počet podnikov, ktoré chcú ďalej zlepšovať svoje vlastné vína spracovaním na šumivé víno s využitím sekundárneho kvasenia v autoklávoch.

Z tohto dôvodu sa navrhuje, aby sa spracovanie na šumivé víno mohlo vykonávať kdekoľvek v regiónoch Benátska a Lombardie v poľnohospodárskych podnikoch, ktoré dokážu preukázať tradíciu výroby vín s CHZO „Vigneti delle Dolomiti“ a/alebo ich spracovania na perlivé vína počas posledných piatich vinárskych rokov.

Okrem toho, že sa spotrebiteľom poskytne presné označenie zemepisného pôvodu výrobku, možnosť klasifikácie týchto výrobkov v rámci CHZO „Vigneti delle Dolomiti“ by mala opodstatniť aj zvýšenie hodnoty výrobku z hľadiska stanovenia ceny, pričom sa počíta s úpravou ceny za fľašu a v dôsledku toho aj hodnoty použitého hrozna.

Okrem toho by udelenie CHZO „Vigneti delle Dolomiti“ umožnilo, aby sa miestna produkcia odlišila od širokého spektra anonymných generických alebo odrodových šumivých vín a aby sa predišlo cenovej politike vyplývajúcej z rozšírenia takýchto výrobkov na trhu.

Táto zmena sa týka článkov 2, 6 a 8 špecifikácie výrobku a týchto oddielov jednotného dokumentu: 2.3. Kategórie vinárskych výrobkov, 2.4. Opis vín, 2.5.1. Osobitné enologické postupy a 2.8. Súvislosť so zemepisnou oblasťou.

2.2. Zaradenie nových druhov v kombinácii s odrodami viniča

Zmena sa týka zahrnutia kombinácie týchto odrôd viniča, ktoré boli v poslednom čase zavedené v príslušných provinciách nachádzajúcich sa v oblasti výroby vín s CHZO „Vigneti delle Dolomiti“:

- BRONNER (B)/(Bolzano a Trident);
- CARMENÈRE (N)/(Bolzano);

- DIOLINOIR (N)/(Bolzano);
- HELIOS (B)/(Trident);
- JOHANNITER (B)/(Trident);
- SOLARIS (B)/(Bolzano a Trident);
- TURCA (N)/(Trident).

Tieto nové odrody viniča sa preto dopĺňajú k tým, ktoré už sú povolené v príslušných provinciách.

Navrhovaná zmena je obzvlášť významná, pretože tieto medzidruhové hybridy *Vitis Vinifera* a iné druhy rodu *Vitis* sú prirodzene rezistentné voči hlavným patogénom viniča (peronospóra viniča a múčnatka viničová), a preto nepotrebujú chemické ošetrovanie. Vďaka tejto osobitnej vlastnosti sa pestujú najmä v blízkosti citlivých oblastí, ako sú školy, zastavané oblasti, športové zariadenia, cyklistické trasy atď.

Vzhľadom na tieto environmentálne vlastnosti, zvýšenie plochy vysadenej danými odrodami a priaznivé výsledky dosiahnuté vinifikáciou týchto inovačných odrôd je cieľom tejto zmeny poskytnúť uvedeným výrobkom potrebnú úroveň uznania a ochrany.

Možnosť uvádzať vína s CHZO na trh s uvedením názvu týchto odrôd na etikete by zvýšilo ich hodnotu.

Možnosť uviesť tieto odrody na etikete spolu so zemepisným označením „Vigneti delle Dolomiti“ by posilnilo hodnotu jednotlivých výrobkov. Treba poznamenať, že tieto odrody sú málo známe či cenené medzi spotrebiteľmi, pretože ich doteraz nebolo možné uvádzať na etiketách daných vín.

Táto zmena sa týka článku 2 špecifikácie výrobku a oddielu 2 bodu 2.7. Hlavné muštové odrody jednotného dokumentu.

2.3. Výroba vín s označením odrôd viniča „Bianchetta Trevigiana“ alebo „Pavana“ na etikete

Do kategórií „Vino“ a „Perlivé víno“ sa dopĺňajú názvy týchto druhov vína, pri ktorých sa na etiketách uvádzajú odrody viniča:

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

Dôvody: Navrhovanou zmenou sa umožňuje výroba vín získaných z odrôd „Bianchetta Trevigiana“ a „Pavana“ a uvedenie týchto odrôd na etiketách v súlade s príslušnými pravidlami Európskej únie.

Dôvodom je to, že príslušné odrody už boli zahrnuté do kombinácie odrôd viniča stanovených v špecifikácii výrobku s CHZO „Vigneti delle Dolomiti“ na účel výroby bielych a červených/ružových druhov vína; účelom tejto zmeny je preto umožniť, aby sa v záujme výrobcov názvy týchto dvoch odrôd uvádzali na etiketách príslušných vín.

Dve spomínané odrody viniča nie sú zahrnuté do zoznamu odrôd, ktoré sa nesmú uvádzať na etiketách, uvedeného v príslušnej časti jednotného dokumentu.

Táto zmena sa týka článku 2 špecifikácie výrobku a oddielu 2 bodu 2.9. Ďalšie podmienky jednotného dokumentu.

2.4. Výnimky umožňujúce spracovanie vína na šumivé a perlivé víno v susedných regiónoch

Špecifikácia výrobku už umožňuje, aby sa zvyčajné vinárske postupy pre nešumivé vína vykonávali v susedných regiónoch (v celom Benátsku a Lombardii) za predpokladu, že príslušné podniky môžu preukázať nepretržitú tradíciu výroby vín s CHZO „Vigneti delle Dolomiti“ počas posledných piatich vinárskych rokov.

Účelom tejto zmeny je umožniť, aby sa víno na perlivé a šumivé víno mohlo spracovať v tej istej oblasti, ktorá je povolená pre nešumivé vína.

Dôvody: Možnosť spracovania vína na šumivé a perlivé víno v susedných regiónoch je odôvodnená a v súlade so skutočnosťou, že v týchto regiónoch možno vykonávať bežné vinárske postupy (stanovené v špecifikácii). Treba mať na pamäti, že takéto procesy sa nepovažujú za post-vinifikačné štádiá, ale za neoddeliteľnú súčasť výroby vína a ako také sa môžu vykonávať len v rámci určenej vinárskej oblasti.

V prípade poľnohospodárskych podnikov s nízkou produkciou perlivých a šumivých je takisto čoraz bežnejšie, že spracovanie v ich mene vykonávajú podniky tretích strán. Dôvodom sú vysoké investičné náklady potrebné na to, aby podniky nadobudli systémy a technológie potrebné na takéto spracovanie. Pre miestnych prevádzkovateľov je zvyčajnou praxou, že žiadajú firmy v susedných regiónoch Benátska a Lombardie, aby pre nich toto spracovanie vykonali, najmä v prípade nízkeho objemu výroby.

Táto zmena sa týka článku 5 špecifikácie výrobku a oddielu 2 bodu 2.9. Ďalšie podmienky jednotného dokumentu.

2.5. Enologická prax miešania vín a hroznových muštov

Odsek o enologickej praxi miešania vín a hroznového muštu vrátane výrobkov s pôvodom mimo oblasti (maximálne 15 %) sa preformuloval tak, aby sa vylúčila možnosť používať, hoci len čiastočne, vína získané z iných odrôd viniča, než sú tie, ktoré sa môžu pestovať v provinciách Trident, Bolzano a Belluno.

Dôvody: Hoci je nová špecifikácia prísnejšia, cieľom tejto zmeny je poskytnúť prevádzkovateľom presnejšie informácie o možnosti využitia tradičnej praxe miešania. Jej cieľom je najmä zabrániť tomu, aby sa miešanie uskutočňovalo s použitím iných odrôd viniča, ako sú odrody, ktoré sa pestujú v tejto oblasti, čo by mohlo mať nepriaznivý vplyv na charakter a typické vlastnosti príslušných vín.

Táto zmena sa týka článku 5 špecifikácie výrobku a oddielu 2 bodu 2.5.1. Osobitné enologické postupy jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Názov na zápis do registra

Vigneti delle Dolomiti

Weinberg Dolomiten

2. Druh zemepisného označenia

CHZO – chránené zemepisné označenie

3. Kategórie vinárskych produktov

1. Víno
4. Šumivé víno
5. Akostné šumivé víno
6. Akostné aromatické šumivé víno
8. Perlivé víno
15. Víno zo zhrozenkovateného hrozna
16. Víno z prezretého hrozna

4. Opis vína (vín)

Vigneti delle Dolomiti Bianco patriace do kategórií „Víno“ a „Šumivé víno“, s označením alebo bez označenia jednej alebo dvoch odrôd viniča

Škála farieb týchto bielych vín sa pohybuje od slamovožltej až po zlatožltú, niekedy s odtieňmi bledozelenej alebo medenej farby, ako v prípade Pinot Grigio.

Vôňa vín sa vyznačuje jemnosťou a ovocnými tónmi, za ktoré vo všeobecnosti vďaka hlavnej odrode viniča použíwanej vo víne, ale aj typickému „charakteru“ horských produktov.

Chuť vína, ktorá sa môže pohybovať od suchej až po sladkú, je harmonická, dobre štruktúrovaná a lahodná, ako aj vyvážená z hľadiska obsahu alkoholu a obsahu kyselín.

V prípade perlivého bieleho vína prítomnosť oxidu uhličitého zvyšuje jeho sviežosť a živosť.

Biele vína, pri ktorých sa uvádza názov jednej alebo dvoch odrôd viniča, sa pri dodaní na spotrebu okrem už uvedených vlastností vyznačujú organoleptickými vlastnosťami príslušnej odrody alebo odrôd viniča, z ktorých bolo víno získané.

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 14,0 g/l

Všeobecné analytické parametre

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny celkový obsah kyselín	3,5 gramov na liter, vyjadrené ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Vigneti delle Dolomiti Rosato patriace do kategórií „víno“ a „šumivé víno“, s označením alebo bez označenia jednej alebo dvoch odrôd hrozna

Tieto ružové vína sú skupinou nápojov vhodných na priamu spotrebu, ktoré sa získavajú najmä z odrôd Schiava, Merlot a Teroldego.

Tieto vína majú ružovú farbu rôznej intenzity v závislosti od procesu výroby vína a trvania kontaktu so šupkami.

Vôňa je jemná a delikátna s príjemnými odtieňmi ovocia.

Chuť je svieža a harmonická s vyváženým obsahom kyselín a môže sa pohybovať od suchej po sladkú.

V prípade perlivého vína prítomnosť oxidu uhličitého zvyšuje jeho sviežosť a živosť.

Ružové vína, pri ktorých sa uvádza názov jednej alebo dvoch odrôd viniča, sa pri dodaní na spotrebu okrem už uvedených vlastností vyznačujú organoleptickými vlastnosťami príslušnej odrody alebo odrôd viniča, z ktorých bolo víno získané.

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 15,0 g/l

Všeobecné analytické parametre

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny celkový obsah kyselín	3,5 gramov na liter, vyjadrené ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Vigneti delle Dolomiti Rosso patriace do kategórií „Vino“ a „Šumivé víno“, s označením alebo bez označenia jednej alebo dvoch odrôd hrozna

Tieto vína majú rubínovočervenú farbu rôznej intenzity, občas s náznakmi oranžovej, ak ide o staršie vína. Ich aróma je vínna, niekedy éterická alebo ovocná; v závislosti od odrody viniča použitej na ich výrobu môžu mať ovocné vône rôznej intenzity, ktoré sa dobre rozvíjajú, ako víno dozrieva.

Chuť je harmonická, plná, niekedy horkastá a strohá a môže sa pohybovať od suchej po sladkú.

Červené víno „Novello“ má vôňu a príchute, ktoré súvisia s osobitnou technikou karbonickej macerácie používanej na výrobu vína z hrozna, pri ktorej sa posilňuje vínný profil vína a typické tóny odrody viniča.

Prítomnosť oxidu uhličitého v perlivom víne zvyšuje jeho živosť.

Červené vína, pri ktorých sa uvádza názov jednej alebo dvoch odrôd viniča, sa pri dodaní na spotrebu okrem už uvedených vlastností vyznačujú organoleptickými vlastnosťami príslušnej odrody alebo odrôd viniča, z ktorých bolo víno získané.

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

— 11 % v prípade typu „Vino Novello“

— 10 % pre iné typy

Minimálny bezcukorný extrakt: 18,0 g/l

Všeobecné analytické parametre

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny celkový obsah kyselín	3,5 gramov na liter, vyjadrené ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Vigneti delle Dolomiti Bianco patriace do kategórií (15) a (16) vrátane tradičného označenia „Passito“ alebo „Vino Passito“ bez uvedenia odrody viniča

Tieto vína sú jedinečné a majú osobitý charakter. Farba sa pohybuje od zlatožltej po jantárovú.

Vôňa je jemná, delikátna a výrazná s tónmi hrozienok, niekedy korenistá.

Chuť je plná, harmonická, typická pre hrozienkové víno, niekedy alkoholická, môže sa pohybovať od suchej po sladkú.

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 16 %

Minimálny skutočný obsah alkoholu (obj. %): 9,0 % (víno zo zhrozenkovateného hrozna) a 12,0 % (víno z prezretého hrozna)

Minimálny bezcukorný extrakt: 14,0 g/l

Všeobecné analytické parametre

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny celkový obsah kyselín	3,5 gramov na liter, vyjadrené ako kyselina vínná
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Vigneti delle Dolomiti Rosato patriace do kategórií (15) a (16) vrátane tradičného označenia „Passito“ alebo „Vino Passito“ bez uvedenia odrody viniča

Tieto vína sú jedinečné a majú osobitý charakter. Farba je ružová rôznej intenzity, občas s oranžovými tónmi.

Vôňa je jemná, delikátna a výrazná s tónmi hrozienok, niekedy korenistá.

Chuť je plná, harmonická, typická pre hrozienkové víno, niekedy alkoholická, môže sa pohybovať od suchej po sladkú.

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 16 %

Minimálny skutočný obsah alkoholu (obj. %): 9,0 % (víno zo zhrozeného hrozna) a 12,0 % (víno z prezretého hrozna)

Minimálny bezcukorný extrakt: 15,0 g/l

Všeobecné analytické parametre

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny celkový obsah kyselín	3,5 gramov na liter, vyjadrené ako kyselina vínná
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Vigneti delle Dolomiti Rosso patriace do kategórií (15) a (16) vrátane tradičného označenia „Passito“ alebo „Vino Passito“ bez uvedenia odrody viniča

Tieto vína sú jedinečné a majú osobitý charakter. Farba je granátovočervená, občas s oranžovými tónmi.

Vôňa je jemná, delikátna a výrazná s tónmi hrozienok, niekedy korenistá.

Chuť je plná, harmonická, typická pre hrozienkové víno, niekedy alkoholická, môže sa pohybovať od suchej po sladkú.

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 16 %

Minimálny skutočný obsah alkoholu (obj. %): 9,0 % (víno zo zhrôznenkovateného hrozna) a 12,0 % (víno z prezretého hrozna)

Minimálny bezcukorný extrakt: 18,0 g/l

Všeobecné analytické parametre	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny celkový obsah kyselín	3,5 gramov na liter, vyjadrené ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Vigneti delle Dolomiti Bianco patriace do kategórií (4) Šumivé víno, (5) Akostné šumivé víno a (6) Akostné aromatické šumivé víno s uvedením alebo bez uvedenia jednej alebo dvoch odrôd viniča

Šumivé víno sa vyznačuje živou a trvanlivou penou a farbou, ktorá sa pohybuje od slamovožltej po zlatožltú farbu s bledozelenými odtieňmi. Vykazuje osobitné vlastnosti jemnosti a elegancie. Má výraznú, jemnú a delikátnu arómu s nádychom kvasiniek; akostné aromatické šumivé víno má typické vône odrody Moscato Giallo. Chuť je jemná, živá a typická pre danú odrodu viniča; pokiaľ ide o obsah cukru, môže sa pohybovať na škále od suchej po sladkú, t. j. s označením od „brut nature“ (prírodne brut) po „sweet“ (sladká chuť). Šumivé a akostné šumivé biele vína, pri ktorých sa uvádza názov jednej alebo dvoch odrôd viniča, sa pri dodaní na spotrebu okrem už uvedených vlastností vyznačujú organoleptickými vlastnosťami príslušnej odrody alebo odrôd viniča, z ktorých bolo víno získané. Akostné aromatické šumivé víno s uvedením alebo bez uvedenia odrody viniča musí mať organoleptické vlastnosti odrody Moscato Giallo, z ktorej sa toto víno výhradne vyrába. Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,0 %

Minimálny skutočný obsah alkoholu (obj. %): 10,5 % (šumivé víno a akostné šumivé víno) a 6,0 % (akostné aromatické šumivé víno)

Minimálny celkový obsah kyselín: 4,5 g/l, vyjadrené ako kyselina vínna (šumivé víno a akostné šumivé víno); 5,0 g/l, vyjadrené ako kyselina vínna (akostné aromatické šumivé víno)

Minimálny bezcukorný extrakt: 14,0 g/l

Všeobecné analytické parametre	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny celkový obsah kyselín	4,5 gramov na liter, vyjadrené ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Vigneti delle Dolomiti Rosato patriace do kategórií (4) Šumivé víno a (5) Akostné šumivé víno s označením alebo bez uvedenia jednej alebo dvoch odrôd viniča

Šumivé víno sa vyznačuje živou a trvanlivou penou a ružovou farbou rôznej intenzity. Vykazuje osobitné vlastnosti jemnosti a elegancie.

Má výraznú, jemnú a delikátnu arómu s nádychom kvasiniek.

Chuť je jemná, živá a typická pre danú odrodu viniča; pokiaľ ide o obsah cukru, môže sa pohybovať na škále od suchej po sladkú, t. j. s označením od „brut nature“ (prírodne brut) po „sweet“ (sladká chuť).

Šumivé a akostné šumivé biele vína, pri ktorých sa uvádza názov jednej alebo dvoch odrôd viniča, sa pri dodaní na spotrebu okrem už uvedených vlastností vyznačujú organoleptickými vlastnosťami príslušnej odrody alebo odrôd viniča, z ktorých bolo víno získané.

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 14,0 g/l

Všeobecné analytické parametre

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	10,5
Minimálny celkový obsah kyselín	4,5 gramov na liter, vyjadrené ako kyselina vínná
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

5. Vinárske výrobné postupy

a) Základné enologické postupy

Enologická prax miešania hroznových muštov a vín

Príslušné obmedzenia enologických postupov

V špecifikácii výrobku sa v súlade s príslušnými právnymi predpismi Európskej únie umožňuje miešanie muštov a vín do 15 % vrátane muštov a vín z iných talianskych vinohradníckych oblastí za predpokladu, že boli získané z nearomatických odrôd viniča klasifikovaných v provinciách Belluno, Bolzano a Trident ako „vhodné na pestovanie“ alebo „pozorované“.

Enologická prax spracovania na šumivé víno metódou sekundárneho kvasenia v autoklávoch

Príslušné obmedzenia enologických postupov

Spracovanie na šumivé víno je povolené výlučne metódou druhotného kvasenia vo veľkých nádobách (autoklávoch).

b) Maximálne výnosy

Druhy Vigneti delle Dolomiti Bianco, Rosato a Rosso bez označenia odrody viniča

23 000 kg hrozna na hektár

Vigneti delle Dolomiti získané z odrody Moscato Rosa

12 000 kg hrozna na hektár

Druhy Vigneti delle Dolomiti s označením iných povolených odrôd viniča

19 500 kg hrozna na hektár

6. Vymedzená zemepisná oblasť

Oblasť pestovania hrozna používaného na výrobu vín „Vigneti delle Dolomiti“ zahŕňa celé územie autonómnych provincií Trident a Bolzano a provincie Belluno v regióne Benátsko, ktoré sú súčasťou vinohradníckej oblasti EÚ C I (B).

7. Hlavné odrody hrozna

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 6.0.1 3 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. Opis súvislostí

Vigneti delle Dolomiti, všetky kategórie (1, 4, 5, 6, 8, 15 a 16)

Prírodné faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť:

Oblasť zahŕňa oblasti Tridentisko – Horná Adiža a provinciu Belluno v oblasti Benátsko. Nachádza sa v Dolomitoch, výnimočnom pohorí, ktoré sa uvádza na zozname svetového dedičstva Unesco. Oblasť je prevažne hornatá alebo kopcovitá. Jej geologické zloženie je rôznorodé, pretože zahŕňa hory rôzneho geologického pôvodu, pričom Dolomity tvoria najväčšiu časť územia.

Podnebie je prechodné medzi polokontinentálnym a alpským; najchladnejšie sú zimné mesiace, najteplejšie mesiace sú júl a august. Priemerné zrážky dosahujú 1 000 mm za rok a ich rozloženie je typicky stredomorské – väčšina zrážok padne na jar a na jeseň. Primerané zrážky a vynikajúca vodná kapacita v dôsledku významného vplyvu hôr a roztápajúceho sa snehu znamenajú, že pôda obsahuje dostatok vody. Špecifický geografický ráz Dolomitov spolu s prechodným podnebím medzi stredomorským a alpským vytvára v oblasti výroby vín s CHZO „Vigneti delle Dolomiti“ jedinečné prostredie, ktorému vína vyrábané v tejto oblasti vďačia za svoju mimoriadnosť.

Z pedologického hľadiska pôda pozostáva prevažne z vápencových úlomkov s vysokým podielom kameňa, dôsledkom čoho je dobré odvodnenie a prevzdušnenie. Tieto pôdy sa vo všeobecnosti nachádzajú na vápencových úlomkoch v stredných až vyšších oblastiach aluviálnych vejárov. Pôdy na spodných častiach svahov majú nižší podiel kameňa. V niektorých nížinných oblastiach sa vyskytujú vrstvy nahromadených kolúvií a pôd na morénových ložiskách alebo fluviálnych štrkoch. Prítomné sú aj pôdy rozličného geologického pôvodu, napríklad v údoliach Valle di Cembra (porfýritické), Val d'Isarco (metamorfné kryštallické) a strednej Vallagarine (čadičové).

Ludské faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť:

Vinice a víno boli od nepamäti súčasťou kultúrneho dedičstva oblasti, čo dokazujú početné archeologické nálezy a zdokumentované historické dôkazy od doby bronzovej až po súčasnosť. Celé územie bolo zároveň po niekoľko storočí neoddeliteľnou súčasťou rakúsko-uhorskej monarchie a niektoré z administratívnych a kultúrnych charakteristík ríše na tomto území pretrvali dodnes. Počas tisícok rokov, v ktorých pestovanie viniča a ľudská história išli ruka v ruku, sa vyvinuli neoddeliteľné väzby medzi týmito dvoma faktormi, ktoré sa odrážajú nielen v miestnej kultúre a v tradičných poľnohospodárskych a vinárskych postupoch, ale aj v širších a nepriamych kultúrnych oblastiach, ako sú napr. umenie a gastronómia. Zriadenie poľnohospodárskeho inštitútu San Michele all'Adige v roku 1874 malo rozhodujúci a nezmazateľný vplyv na vinárstvo, výrobu vína a vo všeobecnosti na vinársku kultúru tejto oblasti, keďže inštitút bol mimoriadnym zdrojom poznatkov, vedomostí a vzdelávania v tomto sektore. Moderné vinárstvo je skutočne aj výsledkom odbornej prípravy, ktorú tento inštitút a škola Conegliano poskytovali, a nových vinárskych a enologických techník, ktoré šírili. Zásadný prínos priniesli aj pestovatelia viniča v tejto oblasti, ktorí zaviedli procesy a metodiky riadenia vinohradov kombinujúce environmentálnu a hospodársku udržateľnosť a inovačné vinárske technológie.

Vigneti delle Dolomiti, kategória: Víno

Informácie o osobitnej kvalite výrobkov, ktoré možno pripísať zemepisnému pôvodu a príčinnej súvislosti s prírodnými a ľudskými faktormi v tejto zemepisnej oblasti.

Biele vína rôznych druhov vykazujú škálu farieb od slamovožltej až po zlatožltú, niekedy s odtieňmi bledozelenej alebo medenej farby ako v prípade Pinot Grigio. Vône vín sa vyznačujú jemnosťou a ovocnými tónmi, ktoré vo všeobecnosti vyplývajú z hlavnej odrody viniča používanej na výrobu vína, najmä v prípade aromatických alebo poloaromatických odrôd, ako sú Muller Thurgau a Sauvignon. Chuť vína, od suchej po sladkú, je harmonická, dobre štruktúrovaná, svieža a lahodná.

Ružové vína, najmä vína z odrôd Schiava, Merlot a Teroldego, majú ružovú farbu rôznej intenzity, ktorá vyplýva z procesu výroby vína. Chuť je svieža a harmonická, od suchej až po sladkú s vyváženým obsahom kyselín.

Červené vína majú rubínovočervenú farbu rôznej intenzity, občas s náznakmi oranžovej v prípade starých vín. Ich aróma je vínna, niekedy éterická alebo ovocná; v závislosti od odrody viniča použitej na ich výrobu môžu mať ovocné vône rôznej intenzity, ktoré sa dobre rozvíjajú, ako víno dozrieva. Chuť je harmonická a dobre štruktúrovaná, na škále od suchej po sladkú.

Červené víno „Novello“ má vôňu a príchute, ktoré súvisia s osobitnou technikou karbonickej macerácie používanej na výrobu vína z hrozna, pri ktorej sa posilňuje vínny profil vína a typické tóny odrody viniča.

Široká škála pestovaných odrôd viniča umožňuje najlepšie využitie rôznych druhov pôdy. Vinohrady sa zvyčajne nachádzajú v zónach najvýhodnejšie vystavených slnečnému žiareniu. V kopcovitých oblastiach sa pestujú najmä biele odrody, červené odrody sa pestujú v hlbších pôdach údolí, pričom sa z nich dajú získať plné, chutné vína s obsahom trieslovín a s dobre vyvinutými tónmi zrelého ovocia.

Zmeny teploty medzi dňom a nocou, ktoré sú typické pre túto oblasť, spôsobujú, najmä v prípade bieleho hrozna, značnú akumuláciu aromatických prekurzorov, ktorým vína vďaka za svoje osobitné organoleptické vlastnosti. Rozmanitosť polôh a nadmorských výšok tak znamená širokú škálu rôznych podmienok, čo umožňuje identifikovať najvhodnejšie miesto pre rôzne odrody viniča.

Charakteristiky a vlastnosti vín s CHZO „Vigneti delle Dolomiti“ súvisia aj s ľudskými faktormi, najmä s profesionalitou vinárov. Rozloha poľnohospodárskej pôdy vinohradov je nevelká – približne 1,3 hektára. Topografický ráz sa podpisuje aj na vysokom počte pracovných hodín (viac ako 600), ktoré sú potrebné na obhospodárenie 1 hektára vinice. Väčšina času sa venuje činnostiam zameraným na optimalizáciu rastu rastlín a dozrievania hrozna, stimuláciu prirodzenej odolnosti voči patogénom a znižovanie miery využívania opatrení na ochranu rastlín. V tejto súvislosti treba poznamenať, že takmer celá plocha pokrytá viničom sa obhospodaruje podľa zásad integrovanej a čoraz častejšie ekologickej ochrany proti škodcom. Hrozno sa zberá výhradne ručne.

Interakcia medzi prírodnými faktormi (podnebie, pôdne podmienky a topografický ráz), skúsenosti miestnych prevádzkovateľov a moderné pestovateľské a vinárske techniky umožňujú vyrábať kvalitné vína, ktorých vlastnosti a povest sú spojené tak s oblasťou výroby, ako aj s odrodami viniča, z ktorých pochádzajú.

Vigneti delle Dolomiti, kategórie (4) Šumivé víno, (5) Akostné šumivé víno, (6) Akostné aromatické šumivé víno, (8) Perlivé víno

Informácie o osobitnej kvalite výrobkov, ktoré možno pripísať zemepisnému pôvodu a príčinnej súvislosti s prírodnými a ľudskými faktormi v tejto zemepisnej oblasti.

Šumivé víno, ktoré sa môže chváliť stáročnou tradíciou, sa považuje za klenot v korune miestneho vinárstva. Vďaka zvláštnej starostlivosti vo fáze pestovania a zberu hrozna a pri jeho spracovaní na základné víno, ako aj počas nasledujúceho druhotného kvasenia, sa vyrábajú výnimočné šumivé vína s osobitnými vlastnosťami vyznačujúce sa jemnosťou a eleganciou.

Kvalita šumivých vín vyplýva zo surovín pochádzajúcich z horských vinohradníckych oblastí, pričom hrozno a víno z nich má vlastnosti, ktoré sú ideálne na výrobu tohto druhu vína. Tieto vlastnosti spočívajú v tom, že hrozno si zachováva dobrú rovnováhu medzi obsahom cukru a obsahom kyselín, čomu pomáha kolísanie teploty medzi dňom a nocou, ktoré je výraznejšie so zvyšujúcou sa nadmorskou výškou vinohradov.

Charakteristika výrobkov navyše závisí od obmedzeného počtu odrôd viniča, ktoré možno použiť na výrobu šumivých vín.

Pokiaľ ide o „akostné aromatické šumivé víno“, príčinná súvislosť vyplýva aj z výberu odrody viniča, t. j. pôvodnej odrody „Moscato Giallo“, ktorá sa pestuje v tejto oblasti, pričom jej jemné arómy sa zosilňujú procesom dozrievania, ktorý nie je príliš intenzívny a podporuje ho subalpské podnebie.

Šumivé víno sa vyznačuje živou a trvanlivou penou a farbou, ktorá sa pohybuje od slamovožltej po zlatožltú farbu s bledozelenými odtieňmi. Má výraznú a jemnú arómu s nádychom kvasiniek. Chuť je jemná, živá a typická pre odrodu viniča.

Šumivé ružové víno, hlavne víno z odrody Pinot Nero, sa vyznačuje živou a trvanlivou penou a ružovou farbou rôznej intenzity. Má výraznú a jemnú arómu s nádychom kvasiniek. Chuť je jemná, živá a výrazná.

Pokiaľ ide o obsah cukru, chuť šumivého vína, či už bieleho alebo ružového, je suchá až polosladká, t. j. s označením od „brut nature“ (prírodne brut) po „sweet“ (sladká chuť).

Perlivé vína, či už biele, ružové alebo červené, sa vyznačujú sviežosťou a živosťou, čo súvisí s miernym uvoľňovaním oxidu uhličitého.

Okrem toho úroveň špecializácie, ktorú niektoré podniky dosiahli pri výrobe perlivých vín, umožnila zdokonaľiť vinárske techniky a technologické aspekty súvisiace so sekundárnym kvasením vo veľkých kontajneroch (autoklávoch), čo pomohlo zvýšiť úroveň kvality perlivých vín.

Špecializácia výrobného procesu v skutočnosti umožnila identifikovať druhy odrôd, ktoré sú najvhodnejšie na spracovanie na perlivé víno a druhotné kvasenie s použitím technologicky pokročilých zariadení; tieto faktory prispeli k zvýšeniu kvality konečného výrobku.

Rozmanitosť prostredí z hľadiska pôdy a podnebia umožňuje najlepšie využitie potenciálu odrôd, ktorých hrozno je vhodné na výrobu šumivého vína. Vinohrady sa zvyčajne nachádzajú v zónach najvýhodnejšie vystavených slnečnému žiareniu. Zmeny teploty medzi dňom a nocou, ktoré sú typické pre túto oblasť, spôsobujú, najmä v prípade bieleho hrozna, značnú akumuláciu aromatických prekurzorov, ktorým vína vďaka za svoje osobitné organoleptické vlastnosti. Rozmanitosť polôh a nadmorských výšok tak znamená širokú škálu rôznych podmienok, čo umožňuje identifikovať najvhodnejšie miesto pre rôzne odrody viniča.

Charakteristiky a vlastnosti vín s CHZO „Vigneti delle Dolomiti“ súvisia s ľudskými faktormi, najmä s profesionalitou vinárov. Rozloha poľnohospodárskej pôdy vinohradov je nevelká – približne 1,3 hektára. Topografický ráz sa podpisuje aj na vysokom počte pracovných hodín (viac ako 600), ktoré sú potrebné na obhospodárenie 1 hektára vinice. Väčšina času sa venuje činnostiam zameraným na optimalizáciu rastu rastlín a dozrievania hrozna, stimuláciu prirodzenej odolnosti voči patogénom a znižovanie miery využívania opatrení na ochranu rastlín. V tejto súvislosti treba poznamenať, že takmer celá plocha pokrytá viničom sa obhospodaruje podľa zásad integrovanej a čoraz častejšie ekologickej ochrany proti škodcom. Hrozno sa zberá výhradne ručne.

Interakcia medzi prírodnými faktormi (odroda, podnebie, pôda), skúsenosti miestnych prevádzkovateľov a moderné pestovateľské a vinárske techniky umožňujú vyrábať kvalitné vína, ktorých vlastnosti a povest' sú spojené tak s oblasťou výroby, ako aj s odrodami viniča, z ktorých pochádzajú.

Vigneti delle Dolomiti, kategória 15 – Víno zo zhrozenkovateného hrozna a 16 – Víno z prezretého hrozna

Informácie o osobitnej kvalite výrobkov, ktoré možno pripísať zemepisnému pôvodu a príčinnej súvislosti s prírodnými a ľudskými faktormi v tejto zemepisnej oblasti. Farba sa pohybuje na škále od zlatistej až jantárovú pri bielych vínach až po ružovú a granátovočervenú v závislosti od použitej odrody. Vôňa je delikátna a výrazná s tónmi hrozenok, niekedy korenistá a pripomínajúca med a zrelé ovocie. Chuť je plná, harmonická, typická pre víno zo zhrozenkovateného hrozna, od suchej až po sladkú, hoci prevládajú druhy s vyšším obsahom cukru.

Aj keď sa výroba vín „Passito“ týka do určitej miery všetkých odrôd viniča, bielych aj červených, najčastejšie sa používajú aromatické odrody (Moscato Giallo, Moscato Rosa, Traminer Aromatico) a poloaromatické odrody (Goldtraminer, Nosiola, Riesling Renano, Sauvignon atď.).

Sušenie prebieha na rastline (víno z prezretého hrozna) alebo v sušiarňach (víno zo zhrozenkovateného hrozna). Dĺžka prezrievania alebo sušenia je variabilná a závisí od intenzity vlastností, ktoré chce vinár prostredníctvom tejto techniky vo výrobku dosiahnuť.

Hrozno používané na výrobu vín „Passito“ výrobca identifikuje na základe osobitných fyzikálnych a kvalitatívnych charakteristík strapca.

Strapce s voľnou štruktúrou, t. j. s množstvom priestoru medzi jednotlivými bobuľami, sú obzvlášť vhodné na sušenie a vyberajú sa vo vinohrade v čase zberu.

Na sušenie majú priaznivý vplyv výrazné rozdiely teploty medzi dňom a nocou, ktoré sú obzvlášť výrazné na konci leta a na jeseň a pri severných vetroch v regióne prichádzajúcich cez Alpy.

Okrem toho, smerom od jazera Lago di Garda každý deň fúka zmierňujúci vietor Òra del Garda, ktorý veje cez veľkú časť výrobného oblasti a významne prispieva k vytváraniu optimálnych podmienok na sušenie hrozna, t. j. takmer nepretržité prirodzené vetranie so stupňom vlhkosti, ktorý okrem iného bráni príliš rýchlemu vysušeniu hrozna.

Vína „Passito“, hoci sa celkovo vyrábajú v nízkych objemoch, vyrábajú takmer všetky spoločnosti zaoberajúce sa plnením do fliaš a často predstavujú „vlajkovú loď“ podniku.

Príчинná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a vlastnosťami výrobku je spôsobená najmä tromi faktormi:

- dostupnosť (uvedených) odrôd, ktorých hrozno je obzvlášť vhodné na proces sušenia potrebný na výrobu tohto typu vína;
- teplotné výkyvy a periodické lokálne vánky („Òra del Garda“), ktoré majú priaznivý vplyv na zachovanie hrozna počas fázy sušenia, či už na rastline alebo v sušiarňach;
- starodávna tradícia výroby vín „Passito“, ktorá sa stále vykonáva s použitím techník odovzďovaných v priebehu storočí.

Rozmanitosť prostredí z hľadiska pôdy a podnebia umožňuje najlepšie využitie potenciálu odrôd, ktorých hrozno je najvhodnejšie na proces sušenia. Vinohrady sa zvyčajne nachádzajú v zónach najvýhodnejšie vystavených slnečnému žiareniu. Zmeny teploty medzi dňom a nocou, ktoré sú typické pre túto oblasť, spôsobujú, najmä v prípade bieleho hrozna, značnú akumuláciu aromatických prekurzorov, ktorým vína vďačia za svoje osobitné organoleptické vlastnosti. Rozmanitosť polôh a nadmorských výšok tak znamená širokú škálu rôznych podmienok, čo umožňuje identifikovať najvhodnejšie miesto pre rôzne odrody viniča.

Charakteristiky a vlastnosti vín s CHZO „Vigneti delle Dolomiti“ súvisia s ľudskými faktormi, najmä s profesionalitou vinárov. Rozloha poľnohospodárskej pôdy vinohradov je nevelká – približne 1,3 hektára. Topografický ráz sa podpisuje aj na vysokom počte pracovných hodín (viac ako 600), ktoré sú potrebné na obhospodárenie 1 hektára vinice. Väčšina času sa venuje činnostiam zameraným na optimalizáciu rastu rastlín a dozrievania hrozna, stimuláciu prirodzenej odolnosti voči patogénom a znižovanie miery využívania opatrení na ochranu rastlín. V tejto súvislosti treba poznamenať, že takmer celá plocha pokrytá viničom sa obhospodaruje podľa zásad integrovanej a čoraz častejšie ekologickej ochrany proti škodcom. Hrozno sa zberá výhradne ručne.

Interakcia medzi prírodnými faktormi (odroda, podnebie, pôda), skúsenosti miestnych prevádzkovateľov a moderné pestovateľské a vinárske techniky umožňujú vyrábať kvalitné vína, ktorých vlastnosti a povest' sú spojené tak s oblasťou výroby, ako aj s odrodami viniča, z ktorých pochádzajú.

9. **Ďalšie základné podmienky**

Výnimky týkajúce sa vinárstva a spracovania na perlivé a šumivé víno

Právny rámec: právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky: výnimky týkajúce sa výroby vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Podľa platných právnych predpisov EÚ sa vinárstvo a spracovanie na perlivé a šumivé víno môžu vykonávať aj v susedných regiónoch Benátsko a Lombardia za predpokladu, že príslušné podniky môžu preukázať nepretržitú tradíciu výroby vín CHZO „Vigneti delle Dolomiti“ počas posledných piatich vinárskych rokov.

Možnosť spracovania vína na šumivé a perlivé víno v susedných regiónoch je odôvodnená tým, že v týchto regiónoch sa môžu vykonávať bežné vinárske postupy. Takéto procesy sa nepovažujú za postvinifikačné štádiá, ale za neoddeliteľnú súčasť výroby vína a ako také sa môžu vykonávať len v rámci určenej vinárskej oblasti.

Táto výnimka je založená na osvedčenej tradícii a umožňuje dotknutým výrobcam využívať aj spracovateľské závody, ktoré sa nachádzajú v uvedených administratívnych jednotkách hraničiacich s výrobnou oblasťou.

Uvedenie názvu odrody viniča na etikete

Právny rámec: právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky: dodatočné požiadavky na označovanie

Opis podmienky:

Na etiketách vín v kategóriách „Vino“ a „Šumivé víno“ s CHZO „Vigneti delle Dolomiti“ možno uvádzať názov jednej alebo dvoch odrôd viniča, z ktorých sa víno získava.

V súlade s platnými právnymi predpismi EÚ je však použitie názvu odrody alebo odrôd na etikete a pri prezentácii zakázané v týchto prípadoch:

- a) kategórie vín „Vino zo zhrozenkovateného hrozna“ a „Vino z prezretého hrozna“ vrátane vín označených ako „Vino Passito“ alebo „Passito“;
- b) kategórie „Vino“ a „Šumivé víno“ výhradne pri týchto odrodách: – vína z provincie Bolzano: Lagrein, Riesling Italico, Riesling Renano, Traminer Aromatico, Veltliner; – vína z provincie Trident: Lagrein, Marzemino, Meunier, Negrara, Riesling Italico, Riesling Renano, Traminer Aromatico, Trebbiano Toscano, Veltliner.

Okrem toho v prípade kategórií „Šumivé víno“ a „Akostné šumivé víno“ možno na etikete uviesť odkaz na jednu alebo dve z týchto odrôd: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero a Müller Thurgau; a pri kategórii „Akostné aromatické šumivé víno“ možno na etikete použiť iba názov odrody Moscato Giallo.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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