Uverejnenie 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

(2020/C 63/06)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 98 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 ([1]) do dvoch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

ŽIADOSŤ O ZMENU ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU

„delle Venezie“

PGI-IT-A0862-AM03

Dátum žiadosti: 5. 5. 2017

1. **Pravidlá vzťahujúce sa na zmenu**

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

2. **Opis a dôvody zmeny**

2.1. *Zmena názvu označenia z „delle Venezie“ na „Trevenezie“*

Opis:

Názov „delle Venezie“ sa má nahradiť synonymom „Trevenezie“.

Dôvody:

Zmena názvu sa stala nevyhnutnou v nadväznosti na súbežne podanú žiadosť o ochranu CHOP „delle Venezie“, ktorým sa podporuje Pinot Grigio a druhy bieleho vína typické pre danú oblasť. Zmienka o uvedených vínach, najmä o „Pinot Grigio“, sa preto odstraňuje zo špecifikácie CHZO „Trevenezie“. Účelom tejto zmeny je teda odlíšiť výrobky dvoch hierarchických kategórií názvov (CHZO „Trevenezie“/„Tri Benečije“ a CHOP „delle Venezie“), aby sa podporovali vína s CHOP, ktoré sú typickejšie pre danú oblasť, a zvyšovala sa informovanosť spotrebiteľov o nich.

Tradičný status zemepisného označenia „Trevenezie“ je zrejmý z predchádzajúceho použitia názvu „Trevenezie“ alebo „Tre Venezie“ v prípade agropotravinárskych výrobkov, najmä vína, z danej zemepisnej, resp. správnej oblasti ako synonyma označenia „delle Venezie“.

Názov „Trevenezie“ sa historicky uznáva ako názov označujúci dnešnú oblasť Triveneto, súčasťou ktorej je provincia Trento, región Benátsko a región Furlansko-júlske Benátky a ktorá sa v historických dokumentoch označovala ako Tre Venezie (troje Benátky), a to Venezia Tridentina, Venezia Euganea a Venezia Giulia.

Preto sa názov „Trevenezie“ osobitne uvádza v opise súvislosti s oblasťou (ľudské a historické faktory) v existujúcej špecifikácii CHZO „delle Venezie“.

Táto zmena sa týka článku 1 a nasl. špecifikácie výrobku a bodu 1 jednotného dokumentu, konkrétne názvu.

2.2. *Doplnenie slovinského názvu „Tri Benečije“*

Opis:

Ako alternatíva k názvu „Trevenezie“ sa dopĺňa aj preklad názvu do slovinčiny „Tri Benečije“.

Dôvody:

V zmene sa zohľadňujú potreby výrobcov patriacich k slovinskej jazykovej menšine v regióne Furlansko-júlske Benátky, ktorý je súčasťou výrobnej oblasti CHZO, ako sa stanovuje v právnych predpisoch EÚ, Talianska a regiónu Furlansko-júlske Benátky v súvislosti so vzťahmi medzi štátom a jazykovými menšinami.

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

Táto zmena sa týka článku 1 špecifikácie výrobku a bodu 1 jednotného dokumentu, konkrétne názvu.

2.3. *Odstránenie odrody Pinot Grigio z označenia odrody viniča*

Opis:

Odroda Pinot Grigio sa odstránila z označenia odrody, resp. odrôd viniča.

Dôvody:

Odstránenie odrody Pinot Grigio z označenia odrôd viniča súvisí so súbežne podanou žiadosťou o registráciu na ochranu CHOP „delle Venezie“, keďže použitie odrody Pinot Grigio je vyhradené pre toto označenie. Toto rozhodnutie je podporené celým výrobným reťazcom a jeho cieľom je udeliť status najvyššieho označenia pôvodu vínu, ktoré sa získava z odrody Pinot Grigio.

Táto zmena sa týka článku 2 a nasl. špecifikácie výrobku a bodu 5 jednotného dokumentu, konkrétne opisu vín.

2.4. *Odstránenie odrody Ribolla Gialla z označenia odrody viniča*

Opis:

Odroda Ribolla Gialla sa odstránila z označenia odrody, resp. odrôd viniča.

Dôvody:

Rozhodnutie odstrániť odrodu s označením Ribolla Gialla je podporovaný celým výrobným reťazcom v dotknutej oblasti a jeho cieľom je podporovať vína získané z tejto pôvodnej odrody viniča v rámci iných označení z regiónu Furlansko-júlske Benátky.

Táto zmena sa týka článku 2 a nasl. špecifikácie výrobku a bodu 5 jednotného dokumentu, konkrétne opisu vín.

2.5. *Podmienky výroby vín s dvomi odrodami viniča uvedenými na etikete*

Opis:

Upravili sa technické podmienky výroby druhov vín s názvami dvoch odrôd viniča uvedenými na etikete. Predovšetkým sa stanovilo, že v prípade daných vín musí hrozno odrody, ktorá tvorí menší podiel, predstavovať aspoň 15 %.

Dôvody:

Tieto pravidlá sú v súlade s právnymi predpismi EÚ a vnútroštátnymi právnymi predpismi o označovaní a obchodnej úprave, za podmienok stanovených v osobitných ustanoveniach o označovaní, v ktorých sa umožňuje, aby boli na etikete takýchto vín uvedené dve odrody viniča.

Táto zmena sa týka článku 2 špecifikácie výrobku; netýka sa žiadneho bodu jednotného dokumentu.

2.6. *Výnos hrozna na hektár v prípade bielych vín získaných z hrozna odrody Pinot Grigio*

Opis a dôvody:

V prípade bielych vín patriacich do kategórií víno a perlivé víno a získaných z odrody Pinot Grigio sa doplnil výnos hrozna na hektár na úrovni 19 000 kg na hektár, aj keď sa táto odroda viniča neuvádza na etikete. Zodpovedá to účinnému výnosu z produkcie získaného z tejto odrody.

Táto zmena sa týka článku 4 ods. 3 špecifikácie výrobku a bodu 6 jednotného dokumentu, konkrétne bodu 6 písm. b) maximálne výnosy.

2.7. *Zákaz uvádzania odrôd Pinot Grigio a Ribolla Gialla pri označovaní*

Opis:

Touto zmenou sa zakazuje uvádzať odkazy na odrody Pinot Grigio a Ribolla Gialla v názve a pri obchodnej úprave vín v súlade s ustanoveniami platných právnych predpisov EÚ.

Dôvody:

Tento zákaz je v súlade so zmenami opísanými v predchádzajúcom texte. Celý vinohradnícky sektor považoval za užitočné, aby sa opätovne zaviedol zákaz uvádzania odkazov na odrody Pinot Grigio a Ribolla Gialla pri označovaní, s cieľom vyhradiť ich použitie na podporu iných chránených označení z tejto oblasti.

Táto zmena sa týka posledného odseku článku 7 špecifikácie výrobku a bodu 10 jednotného dokumentu, konkrétne ďalších základných podmienok.

2.8. *Súvislosť s oblasťou – dôvody na používanie názvu „Trevenezie"/„Tri Benečije"*

Opis a dôvody:

Stanovili sa dôvody zmeny názvu na „Trevenezie", čo je synonymum názvov, ktoré sa v minulosti používali pre danú zemepisnú oblasť („Tre Venezie", „Le Venezie" a „delle Venezie"). Tieto dôvody sú v súlade s uvedenými zmenami, ktoré sa týkajú zmeny názvu zemepisného označenia z „delle Venezie" na „Trevenezie" a v slovinčine „Tri Benečije".

Táto zmena sa týka posledného odseku článku 8 písm. a) špecifikácie výrobku a bodu 9 jednotného dokumentu, konkrétne opisu súvislostí.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov výrobku**

Trevenezie

Tri Benečije

2. **Členský štát**

Taliansko

3. **Druh zemepisného označenia**

CHZO – chránené zemepisné označenie

4. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

8. Perlivé víno

5. **Opis vína (vín)**

Biele v kategóriách víno a perlivé víno, a to aj s označením odrody alebo odrôd viniča s výnimkou odrôd Pinot Grigio a Ribolla Gialla

Biele vína sú v zásade svieže a čisté, mladé, s dobrou kyslosťou a vyvážené z hľadiska alkoholu. Ich farba sa pohybuje od svetložltej cez slamovú po zlatožltú, niekedy so zelenkavými a ružovými odleskami.

Ich vôňa sa môže pohybovať od jemnej po intenzívnu. Vo všeobecnosti je určená vôňami hlavných odrôd viniča použitých na výrobu vína. Chuť je v zásade ľahká a svieža, niekedy prenikavá a s dobrou štruktúrou. Biele perlivé vína, od suchých po polosladké, sú harmonické, majú svetložltú až slamovú farbu, sú ľahké a svieže na podnebí, vyvážené, majú dobrú kyslosť a mierny obsah alkoholu. Vyznačujú sa aromatickým nádychom, ktorý sa pohybuje od kvetinového po intenzívne ovocný, od ovocia s bielou dužinou po tropické ovocie.

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

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Červené v kategóriách víno a perlivé víno, a to aj s označením odrody alebo odrôd viniča s výnimkou odrody Marzemino v prípade provincie Trento.

Farba červených vín sa môže pohybovať od svetločervenej cez rubínovú po granátovú v závislosti od odrody viniča a obdobia dozrievania. Majú intenzívne vône viac či menej zrelého červeného ovocia a typický bylinný nádych v prípade odrôd Bordeaux. Vo všeobecnosti môžu byť červené vína svieže so zníženou kyslosťou. Keď sú vyzreté, sú komplexné s dobrou štruktúrou, zamatové a harmonické s plnou chuťou, ideálnym obsahom tanínov a dobrou vyváženosťou kyselín. Vo všeobecnosti sú jemné, dobre sa pijú a spracovaním a zrením sa stávajú komplexnejšie. Červené perlivé vína majú sviežu a živú chuť, dobre vyváženú kyslosť a výrazný aromatický nádych zrelého ovocia.

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

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Ružové v kategóriách víno a perlivé víno, a to aj s označením odrody alebo odrôd viniča s výnimkou odrody Marzemino v prípade provincie Trento.

Ružové vína sa vyznačujú ružovou farbou rôznej intenzity, ktorá niekedy prechádza do čerešňovo-ružovej, sú príjemné, ovocné a aromatické s jemnou vôňou, v ktorej sa prejavujú všetky možné obmeny kvetín a čerstvého ovocia. Niekedy majú aromatický nádych, v ktorom sa odrážajú použité odrody viniča. Majú rozmanitú chuť od suchej, resp. trpkej po sladkú, sú prenikavé a svieže, vyvážené a zvyčajne majú mierny obsah alkoholu. Perlivé ružové vína majú sviežu a živú chuť s vyváženou kyslosťou a výrazným aromatickým nádychom, ktorý sa pohybuje od čerešní cez bobuľové ovocie po miestne ovocie s bielou dužinou a niekedy až po tropické ovocie.

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

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Novello v kategórii víno, a to aj s označením odrody alebo odrôd viniča s výnimkou odrody Marzemino v prípade provincie Trento.

Vína typu Novello sú v zásade červené a ich farba sa môže pohybovať od svetločervenej cez rubínovú po granátovú. V závislosti od odrody môžu mať jemnú až intenzívnu vôňu, ktorá pripomína viac či menej zrelé ovocie vrátane tropického ovocia, s nápadnou prítomnosťou korenistého nádychu karbonickej macerácie. Ich chuť môže byť polosladká až suchá, intenzívna a značne prenikavá.

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

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

6. **Vinárske výrobné postupy**

a) *Základné enologické postupy*

Žiadne.

b) *Maximálne výnosy*

Biele, červené a ružové vína vyrábané v autonómnej provincii Trento

23 000 kg hrozna na hektár

Vína, a to aj s uvedením odrody viniča, vyrábané v autonómnej provincii Trento

19 500 kg hrozna na hektár

Biele, červené a ružové vína vyrábané v regiónoch Furlansko-júlske Benátky a Benátsko, a to aj s uvedením odrody viniča

23 000 kg hrozna na hektár

Vína vyrábané v regiónoch Furlansko-júlske Benátky a Benátsko s označením odrôd viniča Cabernet Franc, Chardonnay, Incrocio Manzoni B, Moscato Giallo

19 000 kg hrozna na hektár

Vína vyrábané v regiónoch Furlansko-júlske Benátky a Benátsko s označením odrôd viniča Moscato Rosa, Pinot Bianco, Pinot Nero, Riesling Renano

19 000 kg hrozna na hektár

Vína vyrábané v regiónoch Furlansko-júlske Benátky a Benátsko s označením odrôd viniča Sauvignon a Traminer Aromatico

19 000 kg hrozna na hektár

Biele vína vyrábané v regiónoch Furlansko-júlske Benátky a Benátsko z hrozna odrody Pinot Grigio

19 000 kg hrozna na hektár

7. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Do vymedzenej oblasti v prípade vín so zemepisným označením „Trevenezie“/„Tri Benečije“ patria:

— v autonómnej provincii Trento: celé územie provincie,

— v regióne Benátsko: celé správne územie provincií Belluno, Padova, Rovigo, Treviso, Benátky, Verona a Vicenza,

— v regióne Furlansko-júlske Benátky: celé správne územie provincií Pordenone, Udine, Gorica a Terst.

8. **Hlavné muštové odrody**

Cabernet Franc N. – Cabernet

Cabernet Sauvignon N. – Cabernet

Chardonnay B.

Lagrein N.

Mantonico Bianco B.

Manzoni Bianco B. – Incrocio Manzoni 6.0.13 B.

Marzemino N. – Berzamino

Merlot N.

Meunier N.

Moscato Giallo B. – Moscato

Moscato Giallo B. – Moscatello

Moscato Giallo B. – Moscatellone

Moscato Giallo B. – Goldmuskateller

Moscato Rosa Rs. – Moscato delle Rose

Moscato Rosa Rs. – Rosen Muskateller

Müller Thurgau B. – Riesling x Sylvaner

Nosiola B.

Pinot Bianco B. – Pinot Blanc

Pinot Grigio – Pinot Gris

Pinot Grigio – Ruländer

Pinot Nero N. – Blauburgunder

Pinot Nero N. – Blauber Spätburgunder

Rebo N.

Riesling Renano B. – Riesling

Sauvignon B. – Sauvignon Blanc

Schiava Gentile N. – Vernatsch

Schiava Gentile N. – Schiava

Schiava Gentile N. – Kleinvernatsch

Schiava Gentile N. – Mittervernatsch

Schiava Grossa N. – Schiava

Schiava Grossa N. – Vernatsch

Schiava Grossa N. – Großvernatsch

Schiava Grossa N. – Edelvernatsch Gr

Teroldego N.

Traminer Aromatico Rs. – Gewürztraminer

Casetta N.

Franconia N.

Goldtraminer B.

Gosen N.

Groppello di Revò N. – Groppello

Kerner B.

Lambrusco a Foglia Frastagliata N. – Lambrusco

Lambrusco a Foglia Frastagliata N. – Enantio N.

Negrara N.

Petit Verdot N

Riesling Italico B. – Riesling

Riesling Italico B. – Welschriesling

Rossara N.

Schiava Grigia N. – Schiava

Schiava Grigia N. – Grauvernatsch

Schiava Grigia N. – Vernatsch

Sennen N.

Sylvaner Verde B. – Sylvaner

Sylvaner Verde B. – Grüner Sylvaner

Syrah N. – Shiraz

Trebbiano Toscano B. – Trebbiano

Trebbiano Toscano B. – Biancame B.

Trebbiano Toscano B. – Procanico

Trebbiano Toscano B. – Ugni Blanc

Carmenère N. – Cabernet

Carmenère N. – Cabernet Nostrano

Lagarino B.

Verdealbara B.

Verdealbara B. – Erbamat B.

Paolina B.

Maor B.

Saint Laurent N.

Barbera N.

Bianchetta Trevigiana B. – Bianchetta

Malvasia Istriana B. – Malvasia

Marzemina Grossa N. – Marzemina Bastarda

Pinot Nero N. – Pinot Noir

Glera B. – Serprino

Glera Lunga B. – Glera

Glera Lunga B. – Serprino

Tocai Friulano B. – Tai

Tocai Friulano B. – Friulano

Trevisana Nera N.

Turca N.

Turca N. – Serbina N.

Moscato Bianco B. – Gelber Muskateller

Moscato Bianco B. – Moscatello

Moscato Bianco B. – Moscatello

Moscato Bianco B. – Moscato

Moscato Bianco B. – Moscatellone

Moscato Bianco B. – Muscat

Moscato Bianco B. – Muskateller

Cavrara N.

Corbina N. – Corbinella

Garganega B. – Garganego

Garganega B. – Grecanico Dorato B.

Grapariol B.

Malbech N.

Moscato Giallo B. – Muscat

Moscato Giallo B. – Muskateller

Pinella B. – Pinello

Pinella B. – Pinella Bianca

Raboso Piave N. – Raboso

Raboso Piave N. – Friularo

Raboso Veronese N. – Raboso

Refosco dal Peduncolo Rosso N. – Refosco

Refosco dal Peduncolo Rosso N. – Malvoise

Turchetta N.

Incrocio Bianco Fedit 51 C.S.G. B.

Marzemina Bianca B. – Marzemina

Manzoni Moscato N. – Incrocio Manzoni 13.0.25

Manzoni Rosa Rs. – Incrocio Manzoni 1-50

Sangiovese N. – Sangioveto

Malvasia Bianca di Candia B. – Malvasia

Malvasia Bianca di Candia B. – Malvoisie

Malvasia Bianca di Candia B. – Malvoisier

Lambrusco Maestri N. – Lambrusco

Lambrusco Maestri N. – Groppello Maestri

Boschera B.

Incrocio Manzoni 2.15 N. – Manzoni Rosso

Marzemino N. – Berzemino

Perera B.

Recantina N.

Verdiso B.

Verduzzo Friulano B. – Verduzzo

Verduzzo Trevigiano B. – Verduzzo

Wildbacher N.

Incrocio Manzoni 2-14 N.

Incrocio Manzoni 2-3 B.

Lambrusco di Sorbara N. – Lambrusco

Ancellotta N. – Lancellotta

Fertilia N.

Flavis B.

Italica B.

Nigra N.

Prodest N.

Tocai Rosso N. – Alicante N.

Tocai Rosso N. – Garnacha Tinta N.

Tocai Rosso N. – Granaccia N.

Tocai Rosso N. – Grenache N.

Tocai Rosso N. – Tai Rosso

Cortese B. – Bianca Fernanda

Corvina N. – Cruina

Corvinone N.

Durella B. – Durello

Molinara N.

Rondinella N.

Trebbiano di Soave B. – Trebbiano

Trebbiano di Soave B. – Turbiana

Trebbiano di Soave B. – Verdicchio Bianco B.

Croatina N. – Bonarda

Dindarella N.

Forsellina N.

Malvasia Bianca Lunga B. – Malvasia

Malvasia Bianca Lunga B. – Malvoisie

Malvasia Bianca Lunga B. – Malvoisier

Oseleta N.

Rossignola N. – Rossetta

Trebbiano Giallo B. – Rossetto

Trebbiano Giallo B. – Trebbiano

Trebbiano Romagnolo B. – Trebbiano

Veltliner B. – Grüner Veltliner

Pedevenda B.

Vespaiola B. – Vespaiolo

Freisa N.

Ciliegiolo N. – Morettone

Groppello Gentile N. – Groppello

Picolit B.

Ribolla Gialla B. – Ribolla

Vitouska B.

Gamay N.

Pignolo N.

Schioppettino N.

Terrano N. – Refošk

Refosco Nostrano N. – Malvoise

Refosco Nostrano N. – Refosco

Refosco Nostrano N. – Refosco Grosso

Refosco Nostrano N. – Refoscone

Cividin B.

Sciaglin B.

Ucelut B.

Cjanorie N.

Forgiarin N.

Piculit-Neri N.

Semillon B.

Piccola Nera N.

Tazzelenghe N.

Pinot Bianco B. – Weiß Burgunder

Pinot Bianco B. – Weißburgunder

Pinot Bianco B. – Weissburgunder

Pinot Nero N. – Spätburgunder

9. **Opis súvislostí**

„Trevenezie"/„Tri Benečije" v prípade všetkých kategórií vín (víno a perlivé víno)

Podrobné údaje o zemepisnej oblasti

Prírodné faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť: súčasťou oblasti je Trentino, Furlansko-júlske Benátky a Benátsko. Pre krajinu je typický horský oblúk na severe, ktorý obklopuje oblasť pestovania a ochraňuje ju pred chladnými vetrami zo severu a severovýchodu. Tečú cez ňu početné rieky so značným prietokom a stálym tokom, vďaka čomu je oblasť kolískou vinohradníctva. Podnebie sa vyznačuje priemernými ročnými teplotami v rozpätí od 10 do 14 °C. Najchladnejšie mesiace sú december a január a najteplejšie júl a august. Priemerné ročné zrážky sú 700 – 1 300 mm. Napriek vysokým zrážkam majú pôdy primeranú odvodňovaciu schopnosť. Vďaka zrážkam a dostupnosti dobrých vodných zásob si pôdy uchovávajú dostatok vody. Zmierňujúce účinky horského oblúka na severe a Jadranského mora na juhu majú významný vplyv na teplotu, keďže v lete a v zime zmierňujú teplotné extrémy. V dôsledku pohybu vzduchových más, ktorý je ovplyvnený morom a horským systémom, dochádza k regulácii ich prúdenia, a teda aj súvisiacich zrážok. Zmeny smeru vetrov počas dňa v auguste a septembri vedú k zmenám teploty optimálnym na dozrievanie hrozna. Vďaka trom faktorom, teda alpskému regiónu a alpskému úpätiu, Jadranskému moru a systému riek, ktoré pretekajú celou oblasťou od severu na juh, je celá oblasť pestovania homogénna.

Z pôdneho hľadiska sa alpské úpätie a kopce skladajú najmä z vápenatých alebo vápenato-dolomitických formácií z obdobia druhohôr so štruktúrou pôdy vhodnou na odvodňovanie.

V nížinných oblastiach sa nachádzajú aluviálne naplaveniny tvorené materiálom preneseným rôznymi riekami, ktoré celou oblasťou pretekajú, a pôdy, ktorých štruktúra sa pohybuje od piesčito-hlinitej po piesčito-siltovo-hlinitú, niekedy s hlbinnými ílovito-siltovými sedimentmi, pre ktoré je vo všeobecnosti typické dobré odvodňovanie.

Vďaka všetkým uvedeným pôdnym a klimatickým vlastnostiam je oblasť obzvlášť vhodná na pestovanie viniča a výrobu vín najvyššej kvality.

Historické faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť: „Trevenezie"/„Tri Benečije" je názov, ktorým sa aj dnes označuje oblasť historicky súvisiaca najprv s Benátskou republikou a potom s Rakúsko-Uhorskom. Benátska republika zanechala svoju stopu aj na obhospodarovaní lesov a riadení poľnohospodárstva. Benátski patricijovia postupovali hore prúdom riek, postupne zaberali oblasť a rozvíjali riadenie fariem v súlade s vtedajšími inovatívnymi systémami. Po páde Benátskej republiky bola celá oblasť niekoľko storočí súčasťou Rakúsko-Uhorska. Vďaka svojej stredomorskej polohe je oblasť veľmi dôležitá z hľadiska výroby potravín vrátane vína. Práve v tomto období sa stal názov „Trevenezie" dobre známy v rámci monarchie, ako aj v susednom Talianskom kráľovstve. Tento zemepisný názov bežne používali rakúsko-uhorské aj talianske orgány. Vinohradníci používali pojem „Trevenezie" na označenie stolových vín až do roku 1977, keď sa prijal zemepisný názov „delle Venezie" s názvom „Trevenezie" ako synonymum. Názov „Trevenezie" sa používal aj v slovinčine, t. j. „Tri Benečije", aby sa zohľadnili potreby výrobcov patriacich k slovinskej jazykovej menšine.

Školy v obciach San Michele all'Adige a Conegliano vydláždili cestu modernému vinohradníctvu školiacimi činnosťami a šírením nových vinohradníckych a enologických techník. Zásadným spôsobom prispeli vinohradníci z tejto oblasti, ktorí zaviedli postupy a metódy riadenia vinohradov, v ktorých sa spájala environmentálna a hospodárska udržateľnosť s inovatívnymi vinárskymi technológiami, čím zabezpečili úspešnú výrobu a dobré meno zemepisného označenia.

„Trevenezie"/„Tri Benečije", kategória víno

Informácie o osobitných vlastnostiach výrobku, ktoré možno pripísať zemepisnému pôvodu, a príčinnej súvislosti so zemepisnou oblasťou

Biele vína sú v zásade svieže, mladé a čisté, s dobrou kyslosťou a vyvážené z hľadiska alkoholu. Ich farba sa pohybuje od svetložltej cez slamovú po zlatožltú, niekedy so zelenkavými a ružovými odleskami.

Ich vôňa sa môže byť rôzna od jemnej po intenzívnu. Vo všeobecnosti je určená vôňami hlavných odrôd viniča použitých na výrobu vína. Chuť je v zásade ľahká a svieža na podnebí, niekedy prenikavá s dobrou štruktúrou. Sú harmonické a suché až polosladké.

Farba červených vín sa môže pohybovať od svetločervenej cez rubínovú po granátovú v závislosti od odrody viniča a obdobia dozrievania. Majú intenzívne vône viac či menej zrelého červeného ovocia a typický bylinný nádych v prípade odrôd Bordeaux. Vo všeobecnosti môžu byť červené vína svieže so zníženou kyslosťou. Keď sú vyzreté, sú komplexné s dobrou štruktúrou, zamatové a harmonické s plnou chuťou, ideálnym obsahom tanínov a dobrou vyváženosťou kyselín. Vo všeobecnosti sú jemné, dobre sa pijú a spracovaním a zrením sa stávajú komplexnejšie.

Ružové vína sa vyznačujú ružovou farbou rôznej intenzity, ktorá niekedy prechádza do čerešňovo-ružovej, sú príjemné, ovocné a aromatické s jemnou vôňou, v ktorej sa prejavujú všetky možné obmeny kvetín a čerstvého ovocia, niekedy s aromatickým nádychom, ktorý odráža použité odrody. Majú rozmanitú chuť od suchej, resp. trpkej po sladkú, sú prenikavé a svieže, vyvážené a zvyčajne majú mierny obsah alkoholu.

Vína typu Novello sú v zásade červené a ich farba sa môže pohybovať od svetločervenej cez rubínovú po granátovú. V závislosti od odrody môžu mať jemnú až intenzívnu vôňu, ktorá pripomína viac či menej zrelé ovocie vrátane tropického ovocia, s nápadnou prítomnosťou korenistého nádychu karbonickej macerácie. Ich chuť môže byť polosladká až suchá, intenzívna a značne prenikavá.

Kvalitatívne vlastnosti vín sú dané vplyvom pôdnych a klimatických podmienok v oblasti pestovania. Mierne, chladné a veterné podnebie, pôdy s dobrým odvodňovaním a dostatočnou dostupnosťou vody v dôsledku zrážok, ktoré padajú aj v letných mesiacoch, a výrazné rozdiely medzi nočnými a dennými teplotami pri dozrievaní hrozna zaisťujú optimálne dozrievanie strapcov hrozna, vďaka čomu má hrozno vhodný obsah cukru a kyselín v kombinácii s inými kvalitatívnymi a organoleptickými vlastnosťami, ktoré sú typické pre jednotlivé odrody a prejavujú sa vo vínach, ktoré sa z nich vyrábajú.

Príčinná súvislosť sa preto zakladá na osobitnej kvalite výrobku, ktorú možno pripísať jeho zemepisnému pôvodu.

„Trevenezie“/„Tri Benečije“, kategória perlivé víno

Informácie o osobitných vlastnostiach výrobku, ktoré možno pripísať zemepisnému pôvodu, a príčinnej súvislosti so zemepisnou oblasťou

Vďaka pene, ktorá umocňuje vône odrôd viniča, sú vína v kategórii perlivého vína vo všeobecnosti príjemné a výrazné, niekedy komplexné a s chutnými kyslastými tónmi.

Biele perlivé vína majú svetložltú až slamovú farbu, sú ľahké a svieže na podnebí, vyvážené, majú dobrú kyslosť a mierny obsah alkoholu. Vyznačujú sa aromatickým nádychom, ktorý sa pohybuje od kvetinového po intenzívne ovocný, ktorý pripomína čerstvé ovocie s bielou dužinou alebo tropické ovocie.

Červené a ružové vína sú výrobkami, ktoré sú pre oblasť veľmi typické a odvodzujú sa najmä od pôvodných odrôd Rabosi, Schiave a Corvine. V prípade červených vín sa farba pohybuje od svetločervenej po granátovú, ružové vína sú ružovej farby rôznej intenzity, ktorá niekedy prechádza do čerešňovo-červenej. Červené vína majú sviežu a živú chuť, dobre vyváženú kyslosť a výrazný aromatický nádych zrelého ovocia. Ružové vína sú na druhej strane príjemné vína vhodné na sezónnu konzumáciu s jemnou vôňou pripomínajúcou ovocie od čerešní cez bobuľové ovocie po miestne ovocie s bielou dužinou a niekedy tropické ovocie, majú sviežu a živú chuť a vyváženú kyslosť.

Kvalitatívne vlastnosti vín sú dané vplyvom pôdnych a klimatických podmienok v oblasti pestovania. Mierne, chladné a veterné podnebie a pôdy s dobrým odvodňovaním a dostatočnou dostupnosťou vody v dôsledku zrážok, ktoré padajú aj v letných mesiacoch, zaisťujú obmedzenú, ale sústavnú zásobu vody, čo strapcom hrozna umožňuje dozrievať rovnomerne. Vďaka tomu možno získať hrozno, ktoré má kvalitatívne a analytické vlastnosti vhodné na výrobu perlivého vína. Získanie takýchto surovín závisí najmä od výrazných rozdielov medzi dennými a nočnými teplotami v období dozrievania strapcov hrozna, ktorými sa podporuje rast hrozna s vyváženým profilom kyselín a aromatickým profilom.

Príčinná súvislosť sa preto zakladá na osobitnej kvalite výrobku, ktorú možno pripísať jeho zemepisnému pôvodu.

10. **Ďalšie základné podmienky**

Dodatočné ustanovenia o označovaní

Právny rámec: Právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky: Dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

V súlade s ustanoveniami platných právnych predpisov EÚ sa názvy odrôd Pinot Grigio a Ribolla Gialla nesmú používať v prípade bielych, červených a ružových druhov vín získaných z týchto odrôd v kategórii víno a perlivé víno.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/12852