

IZVEDBENI SKLEP KOMISIJE**z dne 4. junija 2019****o objavi vloge za spremembo specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 105 Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta v Uradnem listu Evropske unije****(Vigneti delle Dolomiti/Weinberg Dolomiten (ZGO))**

(2019/C 197/02)

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 17. decembra 2013 o vzpostavitvi skupne ureditve trgov kmetijskih proizvodov in razveljavitvi uredb Sveta (EGS) št. 922/72, (EGS) št. 234/79, (ES) št. 1037/2001 in (ES) št. 1234/2007 ⁽¹⁾ ter zlasti člena 97(3) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) Italija je v skladu s členom 105 Uredbe (EU) št. 1308/2013 vložila vlogo za spremembo specifikacije proizvoda za ime „Vigneti delle Dolomiti“/„Weinberg Dolomiten“.
- (2) Komisija je vlogo preučila in ugotovila, da so pogoji iz členov 93 do 96, člena 97(1) ter členov 100, 101 in 102 Uredbe (EU) št. 1308/2013 izpolnjeni.
- (3) Da se omogoči predložitev izjav o ugovoru v skladu s členom 98 Uredbe (EU) št. 1308/2013, bi bilo vlogo za spremembo specifikacije proizvoda za ime „Vigneti delle Dolomiti“/„Weinberg Dolomiten“ treba objaviti v *Uradnem listu Evropske unije* –

SKLENILA:

Edini člen

Vloga za spremembo specifikacije proizvoda za ime „Vigneti delle Dolomiti“/„Weinberg Dolomiten“ (ZG) v skladu s členom 105 Uredbe (EU) št. 1308/2013 je v Prilogi k temu sklepu.

V skladu s členom 98 Uredbe (EU) št. 1308/2013 je objava tega sklepa podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper spremembo specifikacije proizvoda iz prvega odstavka tega člena v dveh mesecih od dneva njegove objave v *Uradnem listu Evropske unije*.

V Bruslju, 4. junija 2019

Za Komisijo
Phil HOGAN
Član Komisije

⁽¹⁾ UL L 347, 20.12.2013, str. 671.

PRILOGA

VLOGA ZA SPREMEMBO SPECIFIKACIJE PROIZVODA

„VIGNETI DELLE DOLOMITI“/„WEINBERG DOLOMITEN“

PGI-IT-A0755-AM02

Datum vloge: 14. april 2015

1. Predpisi, ki se uporabljajo za spremembo

Člen 105 Uredbe (EU) št. 1308/2013 – sprememba, ki ni manjša

2. Opis spremembe in razlogi zanjo

2.1 Dodajanje novih kategorij penečih vin

Sprememba se nanaša na dodajanje naslednjih kategorij penečega vina:

- belega „penečega vina“ in „penečega vina“ rosé,
- belega „kakovostnega penečega vina“ in „kakovostnega penečega vina“ rosé,
- belega „kakovostnega aromatičnega penečega vina“.

Razlogi: že več kot stoletje se v pokrajini Trento z metodo sekundarnega vrenja v steklenici proizvajajo številna vodilna peneča vina; v času, bližjem nam, so v petdesetih in šestdesetih letih 20. stoletja začeli proizvajati veliko splošnih in sortnih penečih vin z metodo sekundarnega vrenja v velikih posodah (postopek charmat). Samo v pokrajini Trento ta proizvodnja trenutno znaša približno 3,5 milijona steklenic, velik delež teh pa je upravičen do uporabe zadevne zaščitene geografske označbe (ZGO), če ima zahtevane lastnosti.

S to vlogo za spremembo se predlaga, da se navedeni segment z vključitvijo v specifikacijo proizvoda za ZGO „Vigneti delle Dolomiti“ zaščiti na višji ravni in tesneje poveže z območjem porekla, s čimer bodo zanj začela veljati enaka pravila, ki se že dolgo uporabljajo za mirna in biser vina.

Majhno število podjetij proizvaja večino penečih vin po postopku charmat. Kjer je obseg proizvodnje na kmetijskih gospodarstvih majhen, se pridelava vse pogosteje izvaja v njihovem imenu v obratih tretjih oseb zaradi visokih stroškov naložb v opremo in tehnologijo za to vrsto proizvodnje na kmetijskih gospodarstvih. Zato želi vse več kmetijskih gospodarstev svoja vina dodatno izboljšati s pridelavo v peneče vino s sekundarnim vrenjem v avtoklavah.

Zato se predlaga, da kmetijska gospodarstva, ki lahko dokažejo tradicijo pridelave vina in/ali biser vina z ZGO „Vigneti delle Dolomiti“ v zadnjih petih letinah, lahko pridelujejo peneče vino kjer koli v deželah Benečija in Lombardija.

Možnost označevanja teh proizvodov z ZGO „Vigneti delle Dolomiti“ naj bi poleg seznanjenja potrošnikov z natančnim podatkom o geografskem poreklu proizvoda tudi upravičila večjo vrednost proizvoda na cenovni lestvici, saj bi se prilagodila cena na steklenico in posledično tudi tržna vrednost uporabljenega grozdja.

Poleg tega bi razlikovanje z imenom ZGO „Vigneti delle Dolomiti“ omogočilo, da bi lokalna proizvodnja izstopala iz množice brezimnih splošnih ali sortnih penečih vin in bi se ognila cenovnim prisilam zaradi vsesplošne ponudbe takšnih proizvodov na trgu.

Ta sprememba se nanaša na člene 2, 6 in 8 specifikacije proizvoda ter naslednje oddelke enotnega dokumenta: točke 2.3 Kategorije proizvodov vinske trte, 2.4 Opis vin, 2.5.1 Posebni enološki postopki in 2.8 Povezava z geografskim območjem.

2.2 Vključitev novih sort v trsni izbor

Sprememba se nanaša na vključitev naslednjih sort, ki so bile nedavno uvedene v zadevnih pokrajinah na območju pridelave ZGO „Vigneti delle Dolomiti“, v trsni izbor:

- BRONNER (B)/(Bolzano in Trento),
- CARMENÈRE (N)/(Bolzano),

- DIOLINOIR (N)/(Bolzano),
- HELIOS (B)/(Trento),
- JOHANNITER (B)/(Trento),
- SOLARIS (B)/(Bolzano in Trento),
- TURCA (N)/(Trento).

Nove sorte vinske trte se zato dodajo tistim, ki so že dovoljene za zadevne pokrajine.

Predlagana sprememba je posebej pomembna, ker so taki medvrstni križanci med vrsto *Vitis Vinifera* in drugimi vrstami iz rodu *Vitis* naravno odporni proti glavnim patogenim organizmom vinske trte (peronospora in oidij), zato jih ni treba obdelati s kemikalijami; ta posebna lastnost pomeni, da se gojijo predvsem v bližini „občutljivih“ območij, kot so šole, pozidana območja, športni objekti, kolesarske poti itd.

Zato je zaradi teh okoljskih lastnosti, povečanja površine, zasajene z zadevnimi sortami, in ugodnih rezultatov pri pridelavi teh inovativnih sort namen te spremembe tudi ta, da se takim proizvodom dasta potrebna raven prepoznavnosti in zaščite.

Možnost, da se vina z ZGO dajo na trg z etiketami, na katerih so navedena imena takšnih sort, bi povečala njihovo vrednost.

Možnost navedbe teh sort na etiketi skupaj z geografsko označbo „Vigneti delle Dolomiti“ bi povečala vrednost posameznih proizvodov. Upoštevati je treba, da potrošniki včasih teh sort ne poznajo dobro ali jih ne cenijo, ker jih do zdaj ni bilo mogoče navesti na etiketah zadevnih vin.

Ta sprememba se nanaša na člen 2 specifikacije proizvoda in oddelek 2 enotnega dokumenta, in sicer točko 2.7 Glavne sorte vinske trte.

2.3 Proizvodnja vin, ki imajo na etiketi navedeno ime sorte vinske trte „bianchetta trevigiana“ ali „pavana“

V kategoriji „vino“ in „biser vino“ je treba dodati vrste vina, ki imajo na etiketah navedeni imeni naslednjih sort vinske trte:

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

Razlogi: predlagana sprememba omogoča proizvodnjo vin iz sort „bianchetta trevigiana“ in „pavana“ ter njuno navedbo na etiketi po ustreznih pravilih Evropske unije.

Razlog za to je, da sta bili zadevni sorti že vključeni v trsni izbor iz specifikacije proizvoda za ZGO „Vigneti delle Dolomiti“ za proizvodnjo belega oziroma rdečega vina/vina rosé; zato je namen te spremembe, da se v interesu proizvajalcev omogoči, da se imeni teh sort navedeta na etiketah zadevnih vin.

Natančneje, v zadevnem oddelku enotnega dokumenta navedeni sorti vinske trte nista navedeni na seznamu vinskih sort, ki se ne smejo navesti pri označevanju.

Ta sprememba se nanaša na člen 2 specifikacije proizvoda in oddelek 2 enotnega dokumenta, in sicer točko 2.9 Dodatni pogoji.

2.4 Odstopanja za pridelavo penečega in biser vina v sosednjih deželah

Specifikacija proizvoda že dovoljuje izvajanje običajnih postopkov pridelave mirnega vina v sosednjih deželah (po vsej Benečiji in Lombardiji), če lahko zadevna kmetijska gospodarstva dokažejo nepretrgano tradicijo pridelave vin z ZGO „Vigneti delle Dolomiti“ v zadnjih petih letinah.

Namen te spremembe je omogočiti pridelavo biser in penečega vina na istem območju, na katerem je to dovoljeno za mirna vina.

Razlogi: možnost pridelave penečega in biser vina v sosednjih deželah je upravičena in skladna s tem, da se lahko v teh deželah izvajajo običajni postopki pridelave vina (kot je že določeno v specifikaciji). Upoštevati je treba, da se taki postopki ne obravnavajo kot faze po vinifikaciji, temveč kot sestavni del pridelave vina, in se lahko kot taki izvajajo samo na opredeljenem območju proizvodnje.

Kjer kmetijska gospodarstva pridelajo malo biser in penečih vin, se pridelava vse pogosteje izvaja v njihovem imenu v obratih tretjih oseb zaradi visokih stroškov naložb v opremo in tehnologijo za to vrsto proizvodnje na kmetijskih gospodarstvih. Običajna praksa lokalnih izvajalcev je, da izvajanje te pridelave naročijo podjetjem v sosednjih deželah Benečiji in Lombardiji, zlasti če imajo majhen obseg proizvodnje.

Ta sprememba se nanaša na člen 5 specifikacije proizvoda in oddelek 2 enotnega dokumenta, in sicer točko 2.9 Dodatni pogoji.

2.5 Enološki postopek rezanju vin in grozdnega mošta

Odstavek o enološkem postopku rezanja vin in grozdnega mošta, vključno s proizvodi s poreklom zunaj zadevnega območja (do največ 15 %), se preoblikuje, tako da se izključi možnost uporabe – tudi le delne – vin iz sort vinske trte, ki niso v trsnem izboru pokrajn Trento, Bolzano in Belluno.

Razlogi: namen spremembe je, da se izvajalcem sporočijo natančnejše informacije o možnostih uporabe tradicionalnega postopka rezanja, čeprav je v primerjavi s prejšnjo specifikacijo bolj omejevalna. Njen cilj je zlasti preprečiti, da bi praksa rezanja z uporabo sort vinske trte, ki niso v trsnem izboru na območju, škodljivo vplivala na opis lastnosti in značilne lastnosti zadevnih vin.

Ta sprememba se nanaša na člen 5 specifikacije proizvoda in oddelek 2 enotnega dokumenta, in sicer točko 2.5.1 Posebni enološki postopki.

ENOTNI DOKUMENT

1. Ime za registracijo

Vigneti delle Dolomiti

Weinberg Dolomiten

2. Vrsta geografske označbe

ZGO – zaščitena geografska označba

3. Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino
4. Peneče vino
5. Kakovostno peneče vino
6. Kakovostno aromatično peneče vino
8. Biser vino
15. Vino iz sušenega grozdja
16. Vino iz prezrelega grozdja

4. Opis vin

Bela vina Vigneti delle Dolomiti iz kategorij „vino“ in „biser vino“ z navedbo ene ali dveh sort vinske trte ali brez nje

Ta bela vina različnih vrst so različnih barv, in sicer od slamnato do zlato rumene, včasih z nadihom blede zelene ali bakrene, kot npr. pri vinu pinot grigio.

Za vonj vina je značilna prefinjenost s sadnimi notami, ki na splošno odražajo glavno sorto vinske trte, uporabljeno v vinu, pa tudi značilno „osebnost“ proizvodov z gorskega območja.

Okus vin, ki je lahko suh do sladek, je harmoničen, dobro strukturiran in poln ter dobro uravnotežen po vsebnosti alkohola in kislina.

Ogljikov dioksid v belem biser vinu povečuje njegovo svežino in živahnost.

Ob sprostitvi v porabo imajo bela vina, na katerih so navedena imena ene ali dveh sort vinske trte, poleg navedenih značilnosti organoleptične lastnosti sorte ali sort vinske trte, iz katerih je bilo pridobljeno vino.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14,0 g/l.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji razpredelnici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Vina rosé Vigneti delle Dolomiti iz kategorij „vino“ in „biser vino“ z navedbo ene ali dveh sort vinske trte ali brez nje

Ta vina rosé so skupina proizvodov, pripravljenih za pitje ter pridelanih predvsem iz sort vinske trte schiava, merlot in teroldego.

So različno intenzivne rožnate barve, odvisno od postopka pridelave vina in trajanja stika s tropinami.

Vonj je fin in nežen s prijetnim sadnim pridihom.

Okus je svež in harmoničen, ima uravnotežene kisline, lahko je suh do sladek.

Pri biser vinu prisotnost ogljikovega dioksida povečuje njegovo svežino in živahnost.

Ob sprostitvi v porabo imajo vina rosé, na katerih so navedena imena ene ali dveh sort vinske trte, poleg navedenih značilnosti organoleptične lastnosti sorte ali sort vinske trte, iz katerih je bilo pridobljeno vino.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15,0 g/l.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji razpredelnici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Rdeča vina Vigneti delle Dolomiti iz kategorij „vino“ in „biser vino“ z navedbo ene ali dveh sort vinske trte ali brez nje

Ta vina so različno intenzivne rubinasto rdeče barve, včasih z nadihom oranžne, če so starana. Njihov vonj je vinski, včasih eteričen ali saden; odvisno od sorte vinske trte, iz katere so pridelana, imajo lahko različno intenziven sadni vonj, ki je dobro razvit, če je vino starano.

Okus je harmoničen, polnega telesa, včasih grenkast in strog ter je lahko suh do sladek.

Vonj in okus rdečega vina vrste „novello“ sta povezana s posebno tehniko ogljikove maceracije grozdja za pridelavo vina, ki okrepi vinski profil vina in značilne note sorte vinske trte.

Pri biser vinu ogljikov dioksid poudarja njegovo živahnost.

Ob sprostitvi v porabo imajo rdeča vina, na katerih so navedena imena ene ali dveh sort vinske trte, poleg navedenih značilnosti organoleptične lastnosti sorte ali sort vinske trte, iz katerih je bilo pridobljeno vino.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola:

- 11 % pri vrsti vina „vino novello“,
- 10 % pri drugih vrstah vina.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18,0 g/l.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji razpredelnici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Bela vina Vigneti delle Dolomiti iz kategorij (15) in (16), vključno s tradicionalnima izrazoma „passito“ ali „vino passito“, brez navedbe sorte vinske trte

Ta vina imajo odlično osebnost in značaj. So od zlato rumene do jantarne barve.

Vonj je nežen, fin in razpoznaven z notami sušenega grozdja in včasih začimb.

Okus je poln in harmoničen, spominja na vino iz rozin in je včasih alkoholen; lahko je suh do sladek.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 16 %.

Najmanjši volumenski delež dejanskega alkohola: 9,0 % (vino iz sušenega grozdja) in 12,0 % (vino iz prezrelega grozdja).

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14,0 g/l.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji razpredelnici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Vina rosé Vigneti delle Dolomiti iz kategorij (15) in (16), vključno s tradicionalnima izrazoma „passito“ ali „vino passito“, brez navedbe sorte vinske trte

Ta vina imajo odlično osebnost in značaj. So različno intenzivne rožnate barve, občasno z oranžnimi toni.

Vonj je nežen, fin in razpoznaven z notami sušenega grozdja in včasih začimb.

Okus je poln in harmoničen, spominja na vino iz rozin in je včasih alkoholen; lahko je suh do sladk.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 16 %.

Najmanjši volumenski delež dejanskega alkohola: 9,0 % (vino iz sušenega grozdja) in 12,0 % (vino iz prezrelega grozdja).

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15,0 g/l.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji razpredelnici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Rdeča vina Vigneti delle Dolomiti iz kategorij (15) in (16), vključno s tradicionalnim izrazom „passito“ ali „vino passito“, brez navedbe sorte vinske trte

Ta vina imajo odlično osebnost in značaj. So granatno rdeče barve, občasno z oranžnimi toni.

Vonj je nežen, fin in razpoznaven z notami sušenega grozdja in včasih začimb.

Okus je poln in harmoničen, spominja na vino iz rozin in je včasih alkoholen; lahko je suh do sladk.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 16 %.

Najmanjši volumenski delež dejanskega alkohola: 9,0 % (vino iz sušenega grozdja) in 12,0 % (vino iz prezrelega grozdja).

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18,0 g/l.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji razpredelnici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Bela vina Vigneti delle Dolomiti iz kategorij (4) peneče vino, (5) kakovostno peneče vino in (6) kakovostno aromatično peneče vino z navedbo ene ali dveh sort vinske trte ali brez nje

Za peneče vino sta značilna živahna in obstojna pena ter razpon barv od slamnato do zlato rumene z nadihom blede zelene. Odlikujeta ga posebni lastnosti prefinjenosti in elegance. Ima razpoznaven, fin in nežen vonj s pridihom kvasa; kakovostno aromatično peneče vino ima značilni vonj sorte vinske trte moscato giallo. Okus je fin, živahen in značilen za sorto vinske trte; po vsebnosti sladkorja, je lahko okus od suh do sladek, kar pomeni, da imajo vina na etiketi izraz od „popolnoma suho“ do „sladko“. Ob sprostitvi v porabo imajo peneča in kakovostna peneča bela vina, na katerih so navedena imena ene ali dveh sort vinske trte, poleg navedenih značilnosti organoleptične lastnosti sorte ali sort vinske trte, iz katerih je bilo pridobljeno vino. Kakovostno aromatično peneče vino z navedbo sorte vinske trte ali brez nje mora imeti organoleptične lastnosti sorte vinske trte moscato giallo, iz katere mora biti v celoti pridobljeno. Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,0 %.

Najmanjši volumenski delež dejanskega alkohola: 10,5 % (penače vino in kakovostno peneče vino) in 6,0 % (kakovostno aromatično peneče vino).

Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 g/l, izraženega kot vinska kislina (penače vino in kakovostno peneče vino); 5,0 g/l, izraženega kot vinska kislina (kakovostno aromatično peneče vino).

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14,0 g/l.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji razpredelnici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Vina rosé Vigneti delle Dolomiti iz kategorij (4) peneče vino in (5) kakovostno peneče vino z navedbo ene ali dveh sort vinske trte ali brez nje

Za peneče vino sta značilna živahna in obstojna pena ter različno intenzivna rožnata barva. Odlikujeta ga posebni lastnosti prefinjenosti in elegance.

Ima razpoznaven, fin in nežen vonj s pridihom kvasa.

Okus je fin, živahen in značilen za sorto vinske trte; po vsebnosti sladkorja, je lahko okus od suh do sladek, kar pomeni, da imajo vina na etiketi izraz od „popolnoma suho“ do „sladko“.

Ob sprostitvi v porabo imajo peneča in kakovostna peneča vina rosé, če so na njih navedena imena ene ali dveh sort vinske trte, poleg navedenih značilnosti organoleptične lastnosti sorte ali sort vinske trte, iz katerih je bilo pridobljeno vino.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 14,0 g/l.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	10,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izražene kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji razpredelnici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

5. Enološki postopki

(a) Osnovni enološki postopki

Enološki postopek rezanja grozdnega mošta in vin

Ustrezne omejitve enoloških postopkov

Specifikacija proizvoda po zadevni zakonodaji Evropske unije omogoča rezanje grozdnega mošta in vina do 15 % deleža, vključno z mošti in vini iz drugih italijanskih vinorodnih območij, če so bili pridobljeni iz nearomatičnih sort vinske trte, ki se pridelujejo v pokrajinah Belluno, Bolzano in Trento ter so razvrščene v skupini „primerno za gojenje“ ali „se opazuje“.

Enološki postopek pridelave penečega vina z metodo sekundarnega vrenja v avtoklavih

Zadevne omejitve enoloških postopkov

Vino se lahko v peneče vino predeluje izključno z metodo sekundarnega vrenja v velikih posodah (avtoklavih).

(b) Največji donosi

Bele, rosé in rdeče vrste vina Vigneti delle Dolomiti brez navedbe sorte vinske trte

23 000 kilogramov grozdja na hektar

Vrste vina Vigneti delle Dolomiti, pridobljene iz sorte vinske trte moscato rosa

12 000 kilogramov grozdja na hektar

Vrste vina Vigneti delle Dolomiti z navedbo drugih dovoljenih sort vinske trte

19 500 kilogramov grozdja na hektar

6. Razmejeno geografsko območje

Območje pridelave grozdja, ki se uporablja za proizvodnjo vin „Vigneti delle Dolomiti“, obsega celotno ozemlje avtonomnih pokrajin Trento in Bolzano ter ozemlje pokrajine Belluno v deželi Benečija, ki so del vinorodnega območja C I (B) EU.

7. Glavne sorte vinske trte

Cabernet franc N. – cabernet

Cabernet sauvignon N. – cabernet

Carmenère N. – cabernet

Carmenère N. – cabernet italiano

Carmenère N. – cabernet nostrano

Casetta N.

Chardonnay B.

Franconia N.

Goldtraminer B.

Gosen N.

Groppello di revò N. – groppello

Kerner B.

Lagarino B.

Lambrusco a foglia frastagliata N. – enantio N.

Lambrusco a foglia frastagliata N. – lambrusco

Manzoni bianco B. – incrocio manzoni 6.0.13 B.

Maor B.

Merlot N.

Moscato giallo B. – goldmuskateller

Moscato giallo B. – moscato

Moscato giallo B. – moscatellone

Moscato rosa Rs. – moscato delle rose

Moscato rosa Rs. – rosen muskateller

Müller-thurgau B. – riesling x sylvaner

Nosiola B.

Paolina B.

Pavana N.

Petit verdot N.

Pinot bianco B. – pinot

Pinot bianco B. – pinot blanc

Pinot bianco B. – weissburgunder

Pinot bianco B. – weiß burgunder

Pinot bianco B. – weißburgunder

Pinot grigio – grauburgunder

Pinot grigio – grauer burgunder

Pinot grigio – pinot

Pinot grigio – pinot gris

Pinot grigio – ruländer

Pinot nero N. – blauer spätburgunder

Pinot nero N. – pinot

Pinot nero N. – pinot noir

Pinot nero N. – spätburgunder

Pinot nero N. – blauburgunder

Rebo N.

Rossara N.

Saint laurent N.

Sauvignon B. – sauvignon blanc

Schiava gentile N. – kleinvernatsch

Schiava gentile N. – mittervernatsch

Schiava gentile N. – schiava

Schiava gentile N. – vernatsch

Schiava N.

Schiava grigia N. – grauvernatsch

Schiava grigia N. – schiava

Schiava grigia N. – vernatsch

Schiava grossa N. – edelvernatsch Gr

Schiava grossa N. – großvernatsch

Schiava grossa N. – schiava

Schiava grossa N. – vernatsch

Sennen N.

Sylvaner verde B. – grüner sylvaner

Sylvaner verde B. – silvaner

Sylvaner verde B. – sylvaner

Syrah N. – shiraz

Teroldego N.

Verdealbara B.

Bronner B.

Helios B.

Johanniter B.

Solaris B.

Turca N.

Turca N. – serbina N.

Lagrein N.

Marzemino N. – berzamino

Marzemino N. – berzemino

Meunier N.

Negrara N.

Riesling italico B. – riesling

Riesling italico B. – welschriesling

Riesling renano B. – rheinrieseling

Riesling renano B. – riesling

Traminer aromatico Rs. – gewürztraminer

Trebbiano toscano B. – procanico

Trebbiano toscano B. – trebbiano

Trebbiano toscano B. – ugni blanc

Veltliner B. – gruner veltliner

Moscato giallo B. – moscatello

Moscato giallo B. – muscat

Moscato giallo B. – muskateller

Malvasia nera lunga N. – malvasia

Malvasia N. – malvasier

Malvasia N. – roter malvasier
Petit manseng B.
Portoghese N. – blauer portugieser
Portoghese N. – portugieser
Tannat N.
Tempranillo N.
Viogner B.
Zweigelt N.
Diolinoir N.
Barbera N.
Bianchetta trevigiana B. – bianchetta
Malvasia istriana B. – malvasia
Marzemina grossa N. – marzemina bastarda
Marzemina bianca B. – marzemina
Moscato bianco B. – gelber muskateller
Moscato bianco B. – moscatello
Moscato bianco B. – moscatello
Moscato bianco B. – moscatellone
Moscato bianco B. – moscato
Moscato bianco B. – muscat
Moscato bianco B. – muskateller
Glera B. – serprino
Glera lunga B. – glera
Glera lunga B. – serprino
Tocai friulano B. – tai
Trevisana nera N.

8. **Opis povezav**

Vigneti delle Dolomiti, vse kategorije (1, 4, 5, 6, 8, 15 in 16)

Naravni dejavniki, pomembni za povezavo:

Območje zajema deželo Trentinsko - Zgornje Poadižje in pokrajino Belluno v Benečiji ter leži v Dolomitih, ki so izjemno gorovje in so vključeni na Unescov seznam svetovne dediščine. Območje je večinoma gorsko ali gričevnato, geološko pa je raznoliko, saj vključuje gore različnega geološkega izvora; Dolomiti pokrivajo največji del tega območja.

Podnebje je prehodno od polcelinskega do alpskega; najhladnejši so zimski meseci, najtoplejša pa julij in avgust. Povprečna količina padavin znaša 1 000 mm/leto, porazdelitev padavin pa je značilno sredozemska, največ padavin je spomladi in jeseni. Ustrezna količina padavin in odlična zmogljivost zadrževanja vode zaradi številnih gora in talečega se snega pomeni, da tla vsebujejo dovolj vode. Posebne geografske značilnosti Dolomitov, skupaj s prehodnim podnebjem, od sredozemskega do alpskega, na območju pridelave grozdja z nacionalno označbo IGT „Vigneti delle Dolomiti“ ustvarja edinstveno okolje in tam proizvedenih vin daje razpoznavne lastnosti.

S pedološkega vidika so tla sestavljena predvsem iz apnenčastega grušča in vsebujejo veliko kamenja, zato sta prepustnost tal za vodo in njihova zračnost dobri. Ta tla običajno najdemo na apnenčastem grušču na srednje visokih do visokih območjih aluvialnih pahljač. Tla na spodnjih delih pobočij vsebujejo manj kamenja. Na nekaterih nižinskih območjih so plasti nakopičenega koluvija in tla na morenskih nanosih ali fluvialnem produ. Nekatera tla so različnega geološkega izvora, kot so doline Valle di Cembra (porfirna), Val d'Isarco (metamorfna kristalinična) in srednja Vallagarina (bazaltna).

Zgodovinski in človeški dejavniki, pomembni za povezavo:

Vinska trta in vino sta že od nekdaj del kulturne dediščine območja, kar dokazujejo številne arheološke najdbe in zgodovinski dokumentarni dokazi v razdobju od bronaste dobe do danes. Celotno območje je bilo več stoletij sestavni del avstro-ogrškega cesarstva, nekatere upravne in kulturne lastnosti cesarstva pa so se jasno ohranile do danes. V zadnjem tisočletju sta se gojenje vinske trte in človeška zgodovina prepletala, zato so se med njima razvile neločljive povezave, ki se kažejo ne le v lokalni kulturi ter tradicionalnih kmetijskih praksah in enoloških postopkih, ampak tudi na širših in bolj posrednih kulturnih področjih, kot sta umetnost in gastronomija. Ustanovitev kmetijskega inštituta San Michele all'Adige leta 1874 je odločilno in neizbrisno vplivala na vinogradništvo in splošno vinsko kulturo na tem območju, saj je bila izjemen vir znanja, spoznanj in izobraževanja v tej panogi. Usposabljanje in razširjanje novih vinogradniških in enoloških tehnik, ki ju ta inštitut izvaja skupaj s šolo v Coneglianu, sta namreč veliko prispevali k sodobnemu vinogradništvu. K njemu so bistveno prispevali tudi vinogradniki s tega območja, ki so uvedli postopke in metodologije upravljanja vinogradov, ki združujejo okoljsko in gospodarsko trajnost ter inovativne vinarske tehnologije.

Vigneti delle Dolomiti, kategorija: vino

Informacije o posebni kakovosti proizvodov, ki jo je mogoče pripisati geografskemu poreklu, ter vzročna zveza z naravnimi in človeškimi dejavniki na geografskem območju.

Bela vina različnih vrst so različnih barv od slamnato do zlato rumene, včasih z nadihom blede zelene ali bakrene, kot npr. pri vinu pinot grigio. Za njihov fini vonj so značilne prefinjenost in sadne note, ki na splošno odražajo glavno sorto vinske trte, uporabljeno za proizvodnjo vina, zlasti pri aromatičnih ali polaromatičnih sortah, kot sta müller-thurgau in sauvignon. Okus vin, ki je lahko suh do sladek, je harmoničen, dobro strukturiran, svež in poln.

Vina rosé, zlasti tista, ki se pridobivajo iz sort schiava, merlot in teroldego, so različno intenzivne rožnate barve, ki je rezultat postopka pridelave vina. Okus je svež in harmoničen, lahko je suh do sladek in ima uravnotežene kisline.

Rdeča vina so različno intenzivne rubinasto rdeče barve, pri staranih vinih občasno z nadihom oranžne. Njihov vonj je vinski, včasih eteričen ali saden; odvisno od sorte vinske trte, iz katere so pridelana, imajo lahko različno intenziven sadni vonj, ki je dobro razvit, če je vino starano. Okus je harmoničen in dobro strukturiran ter je lahko suh do sladek.

Vonj in okus rdečega vina vrste „novello“ sta povezana s posebno tehniko ogljikove maceracije grozdja za pridelavo vina, ki okrepi vinski profil vina in značilne note sorte vinske trte.

Širok nabor gojenih sort vinske trte omogoča najboljšo izkoriščenost različnih vrst zemljišč. Vinogradi so običajno na območjih z najugodnejšo izpostavljenostjo soncu. Na hribovitih območjih se gojijo predvsem bele sorte vinske trte, iz rdečih sort, ki se gojijo v globljih tleh na dnu doline, pa se lahko proizvajajo tanična vina polnega telesa in okusa z dobro razvitimi notami zrelega sadja.

Razlike med dnevnimi in nočnimi temperaturami, značilne za to območje, zlasti pri belem grozdju povzročajo precejšnje kopičenje aromatičnih predhodnih sestavin, ki dajejo vinom posebne organoleptične lastnosti. Raznovrstni nakloni in nadmorske višine ustvarjajo širok razpon različnih razmer, kar omogoča določitev najprimernejše lege za različna vina.

Značilnosti in lastnosti vin z nacionalno označbo IGT „Vigneti delle Dolomiti“ so tudi posledica človeških dejavnikov, zlasti strokovnosti proizvajalcev vina. Površina zemljišča kmetijskega gospodarstva, zasajenega z vinsko trto, je skromna in znaša približno 1,3 hektarja. Zaradi oblikovitosti zemljišč je za obdelovanje enega hektarja vinograda potrebnih veliko delovnih ur (več kot 600). Ta čas se večinoma porabi za dejavnosti za optimizacijo rasti rastlin in zorenje grozdja, spodbujanje naravne odpornosti proti patogenim organizmom in zmanjševanje uporabe fitosanitarnih ukrepov. Pri tem je treba poudariti, da se skoraj celotna površina, zasajena z vinsko trto, obdeluje po načelih integriranega in vse pogosteje ekološkega varstva rastlin pred škodljivimi organizmi. Grozdje se trga izključno ročno.

Vzajemno delovanje naravnih dejavnikov (podnebje, stanje tal in oblikovitost zemljišč), izkušenj, ki so jih pridobili lokalni izvajalci, ter sodobnih tehnik gojenja in pridelave vina omogoča proizvodnjo kakovostnih vin, katerih značilnosti in ugled so povezani z območjem proizvodnje in sortami vinske trte, iz katerih se pridobijo.

Vigneti delle Dolomiti, kategorije (4) peneče vino, (5) kakovostno peneče vino, (6) kakovostno aromatično peneče vino, (8) biser vino

Informacije o posebni kakovosti proizvodov, ki jo je mogoče pripisati geografskemu poreklu, ter vzročna zveza z naravnimi in človeškimi dejavniki na geografskem območju.

Peneče vino, ki se ponaša z večstoletno tradicijo, velja za kronski dragulj lokalnega vinarstva. Zaradi posebne skrbnosti med gojenjem vinske trte, trgatvijo grozdja in njegovo pridelavo v osnovno vino ter med nadaljnjim obdobjem sekundarnega vrenja peneče vino izstopa zaradi svojih posebnih lastnosti, tj. prefinjenosti in elegance.

Kakovost penečih vin je odvisna od razpoložljivosti surovin z gorskih vinorodnih območij, kjer imajo grozdje in vina kakovostne značilnosti, idealne za proizvodnjo te vrste vina. Te značilnosti vključujejo zlasti to, da grozdje ohranja dobro ravnovesje med vsebnostjo sladkorja in kislin, h kateremu prispevajo temperaturne razlike med dnevom in nočjo, ki se z večanjem nadmorske višine vinogradov postopoma povečujejo.

Poleg tega so značilnosti proizvoda odvisne od omejenega nabora sort vinske trte, ki se lahko uporabljajo za proizvodnjo penečih vin.

Pri „kakovostnem aromatičnem penečem vinu“, je vzročna medsebojna povezava tudi posledica izbire sorte vinske trte, tj. avtohtone sorte „moscato giallo“, ki se goji na tem območju in katere fini vonj postane izrazitejši s postopkom staranja, ki ni preveč intenziven, k njemu pa prispeva tudi podalpsko podnebje.

Za peneče vino sta značilna živahna in obstojna pena ter razpon barv od slamnato do zlato rumene z nadihom blede zelene. Ima razpoznaven in fin vonj s pridihom kvasa. Okus je fin, živahen in značilen za sorto vinske trte.

Za peneče vino rosé, ki se pridobiva v glavnem iz sorte vinske trte pinot nero, je značilna živahna in obstojna pena ter različno intenzivna rožnata barva. Ima razpoznaven in fin vonj s pridihom kvasa. Okus je fin, živahen in razpoznaven.

Po vsebnosti sladkorja je lahko okus belih penečih vin in penečih vin rosé suh do sladek, kar pomeni, da imajo ta vina na etiketi izraz od „popolnoma suho“ do „sladko“.

Biser vina, bodisi bela, rosé ali rdeča, odlikujejo svežina in živahnost, ki sta povezani z zmernim sproščanjem ogljikovega dioksida.

Poleg tega je raven specializacije, ki so jo nekatera kmetijska gospodarstva dosegla pri proizvodnji biser vin, omogočila izboljšanje tehnik pridelave vina in tehnoloških vidikov pri sekundarnem vrenju, ki poteka v velikih posodah (avtoklavih), kar prispeva k doseganju višjih standardov kakovosti biser vin.

Specializacija postopka proizvodnje je namreč omogočila opredelitev vrst sort, najprimernejših za pridelavo biser vina, in izvajanje sekundarnega vrenja z najnaprednejšo opremo; ti dejavniki so prispevali k povečanju kakovosti končnega proizvoda.

Okoljska raznovrstnost tal in podnebja omogoča najboljše izkoriščanje potenciala sort, primernih za pridelavo penečega vina. Vinogradi so običajno na območjih z najugodnejšo izpostavljenostjo soncu. Razlike med dnevnimi in nočnimi temperaturami, značilne za to območje, zlasti pri belem grozdju povzročajo precejšnje kopičenje aromatičnih predhodnih sestavin, ki dajejo vinom posebne organoleptične lastnosti. Raznovrstni nakloni in nadmorske višine ustvarjajo širok razpon različnih razmer, kar omogoča določitev najprimernejše lege za različne sorte vinske trte.

Značilnosti in lastnosti vin z nacionalno označbo IGT „Vigneti delle Dolomiti“ so tudi posledica človeških dejavnikov, zlasti strokovnosti proizvajalcev vina. Površina zemljišča kmetijskega gospodarstva, zasajenega z vinsko trto, je skromna in znaša približno 1,3 hektarja. Zaradi oblikovitosti zemljišč je za obdelovanje enega hektarja vinograda potrebnih veliko delovnih ur (več kot 600). Ta čas se večinoma porabi za dejavnosti za optimizacijo rasti rastlin in zorenje grozdja, spodbujanje naravne odpornosti proti patogenim organizmom in zmanjševanje uporabe fitosanitarnih ukrepov. Pri tem je treba poudariti, da se skoraj celotna površina, zasajena z vinsko trto, obdeluje po načelih integriranega in vse pogostejše ekološkega varstva rastlin pred škodljivimi organizmi. Grozdje se trga izključno ročno.

Vzajemno delovanje naravnih dejavnikov (sorta vinske trte, podnebje, tla), izkušenj, ki so jih pridobili lokalni izvajalci, ter sodobnih tehnik gojenja in pridelave vina omogoča proizvodnjo kakovostnih vin, katerih značilnosti in ugled so povezani z območjem proizvodnje in sortami vinske trte, iz katerih se pridobijo.

Vigneti delle Dolomiti, kategoriji (15) vino iz sušenega grozdja in (16) vino iz prezrelega grozdja

Informacije o posebni kakovosti proizvodov, ki jo je mogoče pripisati geografskemu poreklu, ter vzročna zveza z naravnimi in človeškimi dejavniki na geografskem območju. Bela vina so od zlato rumene do jantarne barve, druga pa od rožnate do granatno rdeče barve, odvisno od uporabljene sorte. Vonj je nežen in razpoznaven z notami sušenega grozdja in včasih začimb ter spominja na med in zrelo sadje. Okus je poln in harmoničen, spominja na vino iz rozin in je lahko suh do sladk, vendar prevladujejo vrste vina z višjo vsebnostjo sladkorja.

Čeprav se proizvodnja vin „passito“ pravzaprav nanaša na vse bele in rdeče sorte vinske trte, se pri njej najpogosteje uporabljajo aromatične (moscato giallo, moscato rosa, traminer aromatico) in polaromatične sorte (goldtraminer, nosiola, riesling renano, sauvignon itd.).

Sušenje poteka na rastlini (vino iz prezrelega grozdja) ali v sušilnicah (vino iz sušenega grozdja). Obdobja prezorenja ali sušenja so različno dolga in odvisna od intenzivnosti lastnosti, ki jih želi vinar s to tehniko doseči v končnem proizvodu.

Proizvajalec grozdje, ki se bo uporabilo za proizvodnjo vin „passito“, določi na podlagi posebnih fizikalnih in kakovostnih značilnosti grozda.

Grozdi z ohlapno strukturo, tj. z veliko prostora med jagodami, so primerni zlasti za sušenje in se ob trgatevi izberejo v vinogradu.

Za sušenje so ugodne velike razlike med dnevnimi in nočnimi temperaturami, ki so posebno izrazite pozno poleti in jeseni, ter severni vetrovi v deželi, ki pihajo čez Alpe.

Poleg tega z Gardskega jezera čez velik del območja proizvodnje vsak dan piha blažilni veter *Òra del Garda*, ki bistveno prispeva k optimalnim razmeram za sušenje grozdja, tj. skoraj stalno naravno prezračuje ob vlažnosti, ki preprečuje, da bi se grozdje prehitro posušilo.

Vina „passito“, ki se sicer na splošno proizvajajo v majhnih količinah, proizvajajo skoraj vse družbe za polnjenje in pogosto predstavljajo „vodilni“ proizvod podjetja.

Vzročna povezava med geografskim območjem in značilnostmi proizvoda je predvsem posledica treh dejavnikov:

- razpoložljivosti sort (kot navedene), katerih grozdje je zlasti primerno za postopek sušenja, potreben za pridelavo te vrste vina,
- temperaturnih nihanj in občasnih lokalnih vetrov (*Òra del Garda*), ki so ugodni za ohranjanje lastnosti grozdja med sušenjem na rastlini ali v sušilnicah,
- starodavne tradicije pridelave vin „passito“, ki se še vedno pridelujejo s tehnikami, ki so se skozi stoletja prenašale iz roda v rod.

Okoljska raznovrstnost tal in podnebja omogoča najboljše izkoriščanje potenciala sort grozdja, najprimernejših za postopek sušenja. Vinogradi so običajno na območjih z najugodnejšo izpostavljenostjo soncu. Razlike med dnevnimi in nočnimi temperaturami, značilne za to območje, zlasti pri belem grozdju povzročajo precejšnje kopičenje aromatičnih predhodnih sestavin, ki dajejo vinom posebne organoleptične lastnosti. Raznovrstni nakloni in nadmorske višine ustvarjajo širok razpon različnih razmer, kar omogoča določitev najprimernejše lege za različne sorte vinske trte.

Značilnosti in lastnosti vin z nacionalno označbo IGT „Vigneti delle Dolomiti“ so tudi posledica človeških dejavnikov, zlasti strokovnosti proizvajalcev vina. Površina zemljišča kmetijskega gospodarstva, zasajenega z vinsko trto, je skromna in znaša približno 1,3 hektarja. Zaradi oblikovitosti zemljišč je za obdelovanje enega hektarja vinograda potrebnih veliko delovnih ur (več kot 600). Ta čas se večinoma porabi za dejavnosti za optimizacijo rasti rastlin in zorenje grozdja, spodbujanje naravne odpornosti proti patogenim organizmom in zmanjševanje uporabe fitosanitarnih ukrepov. Pri tem je treba poudariti, da se skoraj celotna površina, zasajena z vinsko trto, obdeluje po načelih integriranega in vse pogostejše ekološkega varstva rastlin pred škodljivimi organizmi. Grozdje se trga izključno ročno.

Vzajemno delovanje naravnih dejavnikov (sorta vinske trte, podnebje, tla), izkušenj, ki so jih pridobili lokalni izvajalci, ter sodobnih tehnik gojenja in pridelave vina omogoča proizvodnjo kakovostnih vin, katerih značilnosti in ugled so povezani z območjem proizvodnje in sortami vinske trte, iz katerih se pridobijo.

9. **Bistveni dodatni pogoji**

Odstopanja pri območju proizvodnje vina in pridelavi biser in penečega vina

Pravni okvir: zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja: odstopanje v zvezi s proizvodnjo na opredeljenem geografskem območju

Opis pogoja:

v skladu z veljavno zakonodajo EU se lahko vino v biser in peneče vino prideluje ter predeluje tudi v sosednjih deželah Benečiji in Lombardiji, če lahko zadevna kmetijska gospodarstva dokažejo nepretrgano tradicijo pridelave vin z ZGO „Vigneti delle Dolomiti“ v zadnjih petih letinah.

Možnost pridelave penečega in biser vina v sosednjih deželah je upravičena in skladna s tem, da se lahko v teh deželah izvajajo običajni postopki pridelave vina. Ti postopki se ne obravnavajo kot faze po vinifikaciji, temveč kot sestavni del pridelave vina, in se lahko kot taki izvajajo samo na opredeljenem vinorodnem območju.

To odstopanje temelji na uveljavljeni tradiciji in zadevnim proizvajalcem omogoča, da uporabljajo tudi predelovalne obrate v navedenih upravnih enotah, ki mejijo na območje proizvodnje.

Navedba imena sorte vinske trte na etiketi

Pravni okvir: zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja: dodatne zahteve za označevanje

Opis pogoja:

Na etiketah vin v kategorijah „vino“ in „biser vino“ s PGI „Vigneti delle Dolomiti“ je lahko navedeno ime ene ali dveh sort vinske trte, iz katerih so vina proizvedena.

Vendar pa je v skladu z veljavno zakonodajo EU uporaba imena sorte ali sort vinske trte pri označevanju in predstavitvi prepovedana v naslednjih primerih:

- (a) za kategoriji vina „vino iz sušenega grozdja“ in „vino iz prezrelega grozdja“, vključno s kategorijami, opisanimi kot „vino passito“ ali „passito“;
- (b) za kategoriji „vino“ in „biser vino“, pri katerih je prepoved omejena na naslednje sorte: – za vina iz pokrajine Bolzano: lagrein, riesling italice, riesling renano, traminer aromatico in veltliner; – za vina iz pokrajine Trento: lagrein, marzemino, meunier, negrara, riesling italice, riesling renano, traminer aromatico, trebbiano toscano in veltliner.

Poleg tega se lahko na etiketah vin iz kategorij „peneče vino“ in „kakovostno peneče vino“ navede sklic na eno ali dve sorti, kar pa je omejeno na naslednje sorte: chardonnay, pinot bianco, pinot grigio, pinot nero in müller-thurgau; pri kategoriji „kakovostno aromatično peneče vino“ se lahko na etiketi navede le ime moscato giallo.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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