Uradni list Evropske unije

C 378

Slovenska izdaja

Letnik 62

7. november 2019

Informacije in objave

Vsebina

II *Sporočila*

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2019/C 378/01 Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji (Zadeva M.9566 – CK Asset/CK Hutchison/Alberta/Northumbrian Water/Northumbrian Services/West Gas/Western Gas/UK Rail/Dutch Enviro) [1] 1

IV *Informacije*

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

Evropska komisija

2019/C 378/02 Menjalni tečaji eura — 6. november 2019 2

V *Objave*

UPRAVNI POSTOPKI

Evropski urad za izbor osebja

2019/C 378/03 EVROPSKI URAD ZA IZBOR OSEBJA (EPSO) 3

SL

[1] Besedilo velja za EGP.

SODNI POSTOPKI

Sodišče Efte

2019/C 378/04 Zahtevek za svetovalno mnenje Sodišča Efte, ki ga je 4. julija 2019 vložilo sodišče Borgarting lagmannsrett v kazenski zadevi proti F in G (Zadeva E-5/19) 4

2019/C 378/05 Sklep Sodišča z dne 26. julija 2019 v zadevi E-1/17 COSTS Nettbuss AS proti Konkurrenten.no AS *(Odmera stroškov – Stroški, ki se lahko povrnejo – Zamudne obresti)* 6

2019/C 378/06 Sklep Sodišča z dne 26. julija 2019 v zadevi E-1/17 COSTS II Grofija Aust-Agder proti Konkurrenten.no AS *(Odmera stroškov – Stroški, ki se lahko povrnejo – Zamudne obresti)* 7

2019/C 378/07 Sodba Sodišča z dne 1. avgusta 2019 v zadevi E-7/18 Fosen-Linjen AS, ki ga podpira Konfederacija norveških podjetij (Næringslivets Hovedorganisasjon), proti AtB AS *(Javna naročila – Direktiva 89/665/EGS – Odškodninski zahtevek za izgubo dobička – Teža kršitve – Načeli enakovrednosti in učinkovitosti)* 8

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM SKUPNE TRGOVINSKE POLITIKE

Evropska komisija

2019/C 378/08 Obvestilo o pojasnitvi obvestila o začetku protidampinškega postopka za uvoz nekaterih polivinil alkoholov s poreklom iz Ljudske republike Kitajske 9

DRUGI AKTI

Evropska komisija

2019/C 378/09 Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 11

II

(Sporočila)

SPOROČILA INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Nenasprotovanje priglašeni koncentraciji

(Zadeva M.9566 – CK Asset/CK Hutchison/Alberta/Northumbrian Water/Northumbrian Services/ West Gas/Western Gas/UK Rail/Dutch Enviro)

(Besedilo velja za EGP)

(2019/C 378/01)

Komisija se je 18. oktobra 2019 odločila, da ne bo nasprotovala zgoraj navedeni priglašeni koncentraciji in jo bo razglasila za združljivo z notranjim trgom. Ta odločitev je sprejeta v skladu s členom 6(1)(b) Uredbe Sveta (ES) št. 139/2004 ([1]). Celotno besedilo odločitve je na voljo samo v angleščini in bo objavljeno po tem, ko bodo iz besedila odstranjene morebitne poslovne skrivnosti. Na voljo bo:

— v razdelku o združitvah na spletišču Komisije o konkurenci (http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/). Spletišče vsebuje različne pripomočke za iskanje posameznih odločitev o združitvah, vključno z nazivi podjetij, številkami zadev, datumi ter indeksi področij,

— v elektronski obliki na spletišču EUR-Lex (http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=sl) pod dokumentarno številko 32019M9566. EUR-Lex zagotavlja spletni dostop do evropskega prava.

([1]) UL L 24, 29.1.2004, str. 1.

IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura [1]

6. november 2019

(2019/C 378/02)

1 euro =

	Valuta	Menjalni tečaj		Valuta	Menjalni tečaj
USD	ameriški dolar	1,1090	CAD	kanadski dolar	1,4599
JPY	japonski jen	120,88	HKD	hongkonški dolar	8,6786
DKK	danska krona	7,4713	NZD	novozelandski dolar	1,7385
GBP	funt šterling	0,86033	SGD	singapurski dolar	1,5065
SEK	švedska krona	10,6440	KRW	južnokorejski won	1 284,30
CHF	švicarski frank	1,1010	ZAR	južnoafriški rand	16,4153
ISK	islandska krona	137,70	CNY	kitajski juan	7,7604
NOK	norveška krona	10,1260	HRK	hrvaška kuna	7,4343
BGN	lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	15 542,64
CZK	češka krona	25,498	MYR	malezijski ringit	4,5874
HUF	madžarski forint	331,68	PHP	filipinski peso	56,126
PLN	poljski zlot	4,2693	RUB	ruski rubelj	70,6538
RON	romunski leu	4,7627	THB	tajski bat	33,608
TRY	turška lira	6,3803	BRL	brazilski real	4,4242
AUD	avstralski dolar	1,6070	MXN	mehiški peso	21,3050
			INR	indijska rupija	78,6855

[1] *Vir*: referenčni menjalni tečaj, ki ga objavlja ECB.

V

(Objave)

UPRAVNI POSTOPKI

EVROPSKI URAD ZA IZBOR OSEBJA

EVROPSKI URAD ZA IZBOR OSEBJA (EPSO)

(2019/C 378/03)

Evropski urad za izbor osebja (EPSO) organizira javni natečaj:

EPSO/AST-SC/09/19 – KONFERENČNI OPERATERJI (SC 2)

Razpis natečaja je objavljen v *Uradnem listu Evropske unije* C 378 A z dne 7. novembra 2019 v 24 jezikovnih različicah.

Dodatne informacije so na voljo na spletišču urada EPSO: https://epso.europa.eu/home_sl.

SODNI POSTOPKI

SODIŠČE EFTE

Zahtevek za svetovalno mnenje Sodišča Efte, ki ga je 4. julija 2019 vložilo sodišče Borgarting lagmannsrett v kazenski zadevi proti F in G

(Zadeva E-5/19)

(2019/C 378/04)

Zahtevek je bil vložen pri Sodišču Efte z dopisom z dne 4. julija 2019, ki ga je poslalo pritožbeno sodišče Borgarting (Borgarting lagmannsrett) in ga je tajništvo Sodišča Efte prejelo 5. julija 2019, in sicer za svetovalno mnenje v kazenski zadevi proti F in G glede naslednjih vprašanj:

1. **Uporaba prepovedi tržnih manipulacij za realne posle**

Ali je v skladu s prvo alineo člena 1(2)(a) direktive o zlorabi trga, da se posli, ki so realni, tj. posli, ki s polnim učinkom prenašajo stroške in tveganje med neodvisnimi strankami, lahko zajamejo z opredelitvijo, da „dajejo ali utegnejo dati napačne ali zavajajoče signale“?

2. **Posli, ki so v nasprotju z dejanskim interesom za nakup in prodajo**

Ali je v skladu s prvo alineo člena 1(2)(a) direktive o zlorabi trga, da se izdano naročilo za trgovanje ali posel, ki je izvršen in sporočen trgu s točno ceno in obsegom, lahko šteje za tržno manipulacijo, če kaže, da vzbuja napačen vtis ali daje zavajajoče signale o dejanskem interesu za nakup in prodajo zadevnega vrednostnega papirja?

3. **Posel na nenormalni ali umetni ravni**

Ali je v skladu z drugo alineo člena 1(2)(a) direktive o zlorabi trga, da se ugotovitev, ali je cena na „nenormalni“ ali „umetni“ ravni, opravi na podlagi posameznih predpogojev za to, da vlagatelji izvršijo naročilo za trgovanje ali posel, med drugim na primer na podlagi njihove strategije, vrednotenja zadevnega vrednostnega papirja in/ali presoje položaja na trgu (ponudba in povpraševanje), ter splošnega pričakovanja, da drugi vlagatelji prodajajo in kupujejo po najbolj ugodnih cenah v skladu z lastnim dejanskim interesom za prodajo in nakup ter da torej na primer ne prodajajo po ceni, ki je nižja od tiste, ki so jo pripravljeni plačati pri nakupu?

Ali je pri ugotavljanju, ali je cena na „nenormalni“ ali „umetni“ ravni, v skladu z drugo alineo člena 1(2)(a) direktive o zlorabi trga, da se predpostavi, da se lahko za posamezno naročilo za trgovanje ali posamezen posel šteje, da vzpostavlja tako raven?

V kolikšni meri in kakšnih okoliščinah lahko posel, ki zajema vrednostni papir, s katerim se ne trguje na dražbi (mehanizem), pač pa je izvršen prek neposrednih pogajanj med dvema izmed več posredniških hiš, zagotovi ceno, glej drugo alineo člena 1(2)(a) direktive o zlorabi trga?

4. **Legitimni razlogi za posel ali naročilo za trgovanje**

Ali je v skladu z drugo alineo člena 1(2)(a) direktive o zlorabi trga, da se za „legitimni razlog“ za izvršitev posla ali naročila za trgovanje, ki izpolnjuje merila iz prve in druge alinee, šteje to, da je stranka, ki je izvršila posel ali naročilo za trgovanje, želela:

— razkriti dejanski interes drugih vlagateljev za nakup ali prodajo,

— izkoristiti negotovost ali pomanjkljivo informiranost drugih vlagateljev o dejanskem interesu za nakup in prodajo na trgu ali

— razkriti, ali na trgu obstajajo napačne informacije o ponudbi, povpraševanju ali ceni?

5. **Razširjanje informacij**

Ali je v skladu s členom 1(2)(c) direktive o zlorabi trga šteti, da je informacija „razširjena“, kadar:

— je vlagatelj posredoval informacije posredniku, da bi jih ta posredoval enemu ali več drugim vlagateljem na trgu, ali

— je posrednik dejansko posredoval informacije enemu ali več drugim vlagateljem na trgu, čeprav informacije še niso bile najavljene ali objavljene?

Sklep Sodišča

z dne 26. julija 2019

v zadevi E-1/17 COSTS

Nettbuss AS proti Konkurrenten.no AS

(Odmera stroškov – Stroški, ki se lahko povrnejo – Zamudne obresti)

(2019/C 378/05)

V zadevi E-1/17 COSTS, Nettbuss AS proti Konkurrenten.no AS – katere predmet je PREDLOG za odmero stroškov, ki jih je Sodišče Efte prisodilo Nettbuss AS v sklepu z dne 22. decembra 2017 v zadevi E-1/17 Konkurrenten.no proti ESA, Poročilo Sodišča Efte [2017], str. 989 – je Sodišče Efte v sestavi: predsednik in sodnik poročevalec Páll Hreinsson ter sodnika Bernd Hammermann in Ola Mestad (*ad hoc* sodnik), 26. julija 2019 izdalo sklep, katerega izrek se glasi:

1. Stroški, ki jih mora Konkurrenten.no AS plačati Nettbuss AS, se določijo na 351 738 NOK.

2. Na ta znesek se plačajo zamudne obresti od dne vročitve tega sklepa do datuma plačila; uporabi se obrestna mera, izračunana na podlagi obrestne mere Norveške centralne banke, ki je veljavna na prvi koledarski dan meseca, v katerem je treba opraviti plačilo, in povečana za tri in pol odstotne točke.

Sklep Sodišča

z dne 26. julija 2019

v zadevi E-1/17 COSTS II

Grofija Aust-Agder proti Konkurrenten.no AS

(Odmera stroškov – Stroški, ki se lahko povrnejo – Zamudne obresti)

(2019/C 378/06)

V zadevi E-1/17 COSTS II, Grofija Aust-Agder proti Konkurrenten.no AS – katere predmet je PREDLOG za odmero stroškov, ki jih je Sodišče Efte prisodilo grofiji Aust-Agder v sklepu z dne 22. decembra 2017 v zadevi E-1/17 Konkurrenten.no proti ESA, Poročilo Sodišča Efte [2017], str. 989 – je Sodišče Efte v sestavi: predsednik in sodnik poročevalec Páll Hreinsson ter sodnika Bernd Hammermann in Ola Mestad (*ad hoc* sodnik), 26. julija 2019 izdalo sklep, katerega izrek se glasi:

1. Stroški, ki jih mora Konkurrenten.no AS plačati grofiji Aust-Agder, se določijo na 230 589,42 NOK.

2. Na ta znesek se plačajo zamudne obresti od dne vročitve tega sklepa do datuma plačila; uporabi se obrestna mera, izračunana na podlagi obrestne mere Norveške centralne banke, ki je veljavna na prvi koledarski dan meseca, v katerem je treba opraviti plačilo, in povečana za tri in pol odstotne točke.

Sodba Sodišča

z dne 1. avgusta 2019

v zadevi E-7/18

Fosen-Linjen AS, ki ga podpira Konfederacija norveških podjetij (Næringslivets Hovedorganisasjon),

proti

AtB AS

(Javna naročila – Direktiva 89/665/EGS – Odškodninski zahtevek za izgubo dobička – Teža kršitve – Načeli enakovrednosti in učinkovitosti)

(2019/C 378/07)

V zadevi E-7/18, Fosen-Linjen AS, ki ga podpira Konfederacija norveških podjetij (Næringslivets Hovedorganisasjon), proti AtB AS – katere predmet je ZAHTEVEK, ki ga je Sodišču Efte na podlagi člena 34 Sporazuma med državami Efte o ustanovitvi nadzornega organa in sodišča predložilo norveško vrhovno sodišče (*Norges Høyesterett*) glede razlage Direktive Sveta 89/665/EGS z dne 21. decembra 1989 o usklajevanju zakonov in drugih predpisov o uporabi revizijskih postopkov oddaje javnih naročil za preskrbo in javnih naročil za gradnje, zlasti člena 2(1)(c) Direktive – je Sodišče v sestavi: predsednik in sodnik poročevalec Páll Hreinsson ter sodnika Bernd Hammermann in Ola Mestad (*ad hoc* sodnik), 1. avgusta 2019 izdalo sodbo, katere izrek se glasi:

Člen 2(1)(c) Direktive Sveta 89/665/EGS z dne 21. decembra 1989 o usklajevanju zakonov in drugih predpisov o uporabi revizijskih postopkov oddaje javnih naročil za preskrbo in javnih naročil za gradnje ne določa, da katera koli kršitev pravil, ki urejajo javna naročila, sama po sebi zadošča, da se dodeli odškodnina za izgubo dobička osebam, oškodovanim zaradi kršitve.

POSTOPKI V ZVEZI Z IZVAJANJEM SKUPNE TRGOVINSKE POLITIKE

EVROPSKA KOMISIJA

Obvestilo o pojasnitvi obvestila o začetku protidampinškega postopka za uvoz nekaterih polivinil alkoholov s poreklom iz Ljudske republike Kitajske

(2019/C 378/08)

Komisija je 30. julija 2019 objavila obvestilo o začetku protidampinške preiskave za uvoz nekaterih polivinil alkoholov s poreklom iz Ljudske republike Kitajske ([1]) (v nadaljnjem besedilu: obvestilo z dne 30. julija 2019).

V navedenem obvestilu je izdelek v preiskavi opisan, kot sledi:

„Izdelek v tej preiskavi so nekateri polivinil alkoholi v obliki homopolimernih smol z viskoznostjo (izmerjeno v 4-odstotni raztopini) 3 mPas ali več, vendar največ 61 mPas, in stopnjo hidrolize 80,0 mol % ali več, vendar največ 99,9 mol % (v nadaljnjem besedilu: izdelek v preiskavi).“

Preiskava je pokazala, da opis izdelka, zlasti glede merilne metode za viskoznost in stopnjo hidrolize, ni bil dovolj natančen in bi lahko povzročil napačno razlago in/ali napačno uvrstitev s strani nacionalnih carinskih organov. Poleg tega so si morda gospodarski subjekti napačno razlagali opis in se na tej podlagi odločili, da se ne bodo javili kot zainteresirane strani. Zato je treba opredelitev izdelka v obvestilu o začetku dodatno pojasniti glede tega, kako in v kakšnih pogojih se merita viskoznost in stopnja hidrolize, zlasti glede tega, da se tako viskoznost kot stopnja hidrolize merita v skladu z metodo ISO 15023-2.

Zato Komisija pojasnjuje opredelitev izdelka v preiskavi.

Dodatne informacije so bile vključene tudi v obvestilo k dokumentaciji, ki je na vpogled zainteresiranim stranem.

1. **Pojasnilo glede izdelka v preiskavi**

V oddelku 2 obvestila z dne 30. julija 2019 je izdelek v preiskavi opisan, kot sledi:

„Izdelek v tej preiskavi so nekateri polivinil alkoholi v obliki homopolimernih smol z viskoznostjo (izmerjeno v 4-odstotni raztopini) 3 mPas ali več, vendar največ 61 mPas, in stopnjo hidrolize 80,0 mol % ali več, vendar največ 99,9 mol % (v nadaljnjem besedilu: izdelek v preiskavi).“

Kot je pojasnjeno zgoraj, je preiskava pokazala, da ta opredelitev ni dovolj podrobna.

Zato Komisija meni, da je primerno pojasniti, da je izdelek v tej preiskavi:

„poli(vinil alkohol), ne glede na to, ali vsebuje nehidrolizirane acetatne skupine ali ne, v obliki homopolimernih smol z viskoznostjo (merjeno v 4-odstotni vodni raztopini pri 20 °C) 3 mPas ali več, vendar največ 61 mPas, in stopnjo hidrolize 80,0 mol % ali več, vendar največ 99,9 mol %, merjeno v skladu z metodo ISO 15023-2.“

Informativni oznaki KN in TARIC, ki zajemata izdelek v preiskavi, sta navedeni v nadaljevanju.

Da bi se izognili dvomom, Komisija ugotavlja, da ta pojasnitev nima pomembnega vpliva na analizo Komisije glede trditev o dampingu in škodi, ki v celoti zajema obseg preiskave.

([1]) UL C 256, 30.7.2019, str. 4.

2. **Oznaki KN in TARIC**

Da bi se izognili nadaljnjim nesporazumom, Komisija prav tako pojasnjuje informativni oznaki KN in TARIC, navedeni v prvem odstavku oddelka 3 obvestila z dne 30. julija 2019. Oznaki, ki zajemata izdelek v preiskavi, sta: oznaka KN ex 3905 30 00 (oznaka TARIC 3905 30 00 91).

Kot prej sta oznaki KN in TARIC zgolj informativni.

3. **Postopek**

Zainteresirane strani, ki menijo, da jih ta pojasnitev zadeva ali ki se morda niso javile, ker so menile, da jih ta postopek ne zadeva, so pozvane, da v 7 dneh po tem obvestilu stopijo v stik s Komisijo ter po potrebi predložijo dodatna stališča ali se ji javijo in, če želijo, zaprosijo za vprašalnik.

Pišejo lahko na enega od naslednjih elektronskih naslovov:

TRADE-AD654-PVA-INJURY@ec.europa.eu

TRADE-AD654-PVA-DUMPING@ec.europa.eu

Vse pripombe in stališča, prejeta na podlagi tega obvestila, ter vse nadaljnje informacije v zvezi s tem bodo vključene v obvestilo k dokumentaciji, ki je na vpogled zainteresiranim stranem.

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2019/C 378/09)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Venezia“

Referenčna številka: PDO-IT-A0517-AM02

Datum obvestila: 17. 7. 2019

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. **Nove vrste vina, vključno z navedbo sort vinske trte**

Opis in razlogi

Opis:

(a) V kategorije, določene v enotnem dokumentu, so dodane nove vrste vina, opredeljene v nadaljevanju:

— rdeče vino, merlot in cabernet sauvignon v različici „riserva“,

— carménère, malbec, cabernet in refosco dal peduncolo rosso, vključno z različico „riserva“,

— pinot nero, vključno s penečim,

— pinot, vključno s penečim in biser vinom,

— pinot rosé, vključno s penečim in biser vinom,

— peneči in biser chardonnay, vključno z navedbo dveh sort med naslednjimi: glera, verduzzo, tai, pinot bianco in pinot nero (pridelan v belo vino),

— manzoni bianco,

— sauvignon,

— verduzzo, vključno z vinom „passito“,

— pinot bianco,

— traminer, vključno s penečim,

— tai,

— pinot grigio v različicah rosé, peneče vino in biser vino,

— peneči rosé in biser rosé,

— beli „passito“ (kategorija Vino).

(b) Dodan je odstavek 2 o možnosti pridelave vin iz dveh sort vinske trte z grozdjem iste barve.

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

Razlogi:

(a) Na območju pridelave ZOP „Venezia“ prevladuje vinogradništvo, za katero je značilna velika raznolikost sort vinske trte, od katerih se številne gojijo tradicionalno. Vina se pridelujejo tudi v različicah „riserva“, „passito“, peneče vino, biser vino in rosé, pri čemer se upoštevajo značilnosti sort vinske trte, najprimernejših za njihovo pridelavo. Nove vrste vina, na katerih je navedena sorta vinske trte, so plod dolgoletnega preskušanja, namenjenega za okrepitev pomena sort vinske trte z območja, ki bi se lahko uporabile v sortnem sestavu drugih vin (bela, rdeča in rosé) zadevne ZOP in ZGO z istega območja. Namen te spremembe je torej dati pridelovalcem možnost, da izkoristijo svoje grozdje/vina, ki so že dolgo pridelujejo na območju ZOP in ki že več desetletij vinogradništva kažejo vso svojo vrednost zaradi strokovnosti pridelovalcev, kulturnih povezav s temi vini in kakovosti pridelanega vina. Pridelava vin z ZOP „Venezia“ je tako obogatena z novimi vrstami vina, ki bodo dopolnile kategorije vin, že vključenih v specifikacijo proizvoda, kar bo omogočilo ponudbo širše palete proizvodov in učinkovitejši odziv na zahteve trga.

Sorte vinske trte, ki se gojijo na geografskem območju, so zlasti naslednje: carménère, malbec, refosco dal peduncolo rosso, manzoni bianco, sauvignon, verduzzo trevigiano, verduzzo friulano in tai. Pinot bianco se prav tako obsežno goji na območju pridelave in je sorta, primerna za pridelavo kakovostnih vin, za katera je značilno dobro ravnotežje med vsebnostjo sladkorjev in kislinami, vključno z deležem jabolčne kisline.

Za pinot nero sta značilna dobra struktura vinske kisline in dobra vsebnost sladkorjev, povezana z ustrezno vsebnostjo kislin, zaradi česar je primeren za izdelavo penečih vin. Traminer se odlikuje po visoki vsebnosti sladkorja, povezani z dobro vsebnostjo kislin, zlasti jabolčne kisline. Organoleptična analiza razkrije intenzivno aromo ter note tropskih sadežev in vrtnice, pa tudi dobro strukturo in obstojnost. Za vsa vina z ZOP sta v različnih pridelanih različicah (mirna, peneča, biser vina in „passito“) značilna ravnotežje in eleganca.

(b) Sorte vinske trte za sortna vina iz odstavka 1 se lahko zvrščajo za pridelavo vin iz dveh sort. Ta določba omogoča pridelovalcem, ki tradicionalno in spretno zvrščajo sorte grozdja iz svojih vinogradov, da kar najbolj izkoristijo to prakso in uveljavijo svojo proizvodnjo, tako da na etiketi navedejo uporabljene sorte vinske trte in s tem bolje seznanijo potrošnike.

Ta standardna sprememba se nanaša na člene 1, 2, 4, 5, 6 in 9 specifikacije proizvoda ter točke 1.4, 1.5, 1.7, 1.8 in 1.10 enotnega dokumenta.

2. **Sortni sestav: vključitev sortnega sestava novih vrst vina, vključno z navedbo sort vinske trte**

Opis in razlogi

Opis: dodane so nove vrste vina in ustrezni sortni sestav.

— Carménère, cabernet (cabernet sauvignon in/ali cabernet franc in/ali carménère), malbec, refosco dal peduncolo rosso, pinot nero, pinot (pinot nero, pinot bianco, pinot grigio), manzoni bianco, sauvignon, verduzzo (verduzzo trevigiano in/ali verduzzo friulano), pinot bianco, tai du tocai friulano in traminer.

— Možnost, da se za te vrste vina uporabi 15 % sort vinske trte z grozdjem iste barve, prilagojenih gojenju v pokrajinah Treviso in Benetke, in dodajo aromatična vina, razen muškatov.

Razlogi:

— posodobitev člena z vključitvijo sortnega sestava novih sortnih vrst vina,

— možnost, da se v sestavo vin vključi največ 15 % aromatičnih sort vinske trte, razen sort iz družine muškatov. Ta izključitev je utemeljena s tem, da ta vrsta aromatične sorte vinske trte doda premočno noto in da se prednost daje manj aromatičnim sortam, kot je glera, ki je zelo razširjena na območju označbe ter lahko s svežimi in dišavnimi notami izboljša bela vina, ki se pridelujejo in običajno pijejo mlada.

Ta standardna sprememba se nanaša na člen 2 specifikacije proizvoda.

3. **Sortni sestav: vključitev sortnega sestava novih vrst vina**

Opis in razlogi

Opis: vključitev vrste vina, na katerem je navedena sorta vinske trte pinot, vključno z biser vinom in penečim vinom, za katero se uporabljajo sorte pinot grigio, pinot bianco in pinot nero (pridelan v belo vino), samostojno ali zvrščene.

Razlogi: cilj je okrepiti pomen pridelave vin iz grozdja navedenih sort v kategorijah vino, kakovostno peneče vino in biser vino z ZOP „Venezia, določenih v specifikaciji proizvoda in enotnem dokumentu. Pridelava novih vrst vina je plod dolgoletnega preskušanja, katerega namen je okrepiti pomen sort vinske trte, ki se tam že gojijo in so primerne za območje označbe.

Ta standardna sprememba se nanaša na člen 2(2) specifikacije proizvoda.

Opis: dodan je sortni sestav v zvezi s pinot rosé „Venezia“ (vključno z različicama peneče in biser vino) z naslednjim sortnim sestavom: pinot grigio, pinot bianco najmanj 50 %, pinot nero od 5 % do največ 50 %.

Razlogi: cilj je okrepiti pomen pridelave teh vrst vin in sort vinske trte, uporabljenih na podlagi natančnega postopka preskušanja, analize pridelanih vin in preverjanja dosežene ravni kakovosti.

Ta standardna sprememba se nanaša na člen 2(3) specifikacije proizvoda.

Opis: cabernet „Venezia“ mora biti pridobljen iz grozdja, pridelanega v vinogradih z naslednjim sortnim sestavom na kmetijskem gospodarstvu: cabernet sauvignon, cabernet franc in carménère, samostojne ali zvrščene.

Razlogi: na območju pridelave je še vedno več starih vinogradov, ki so v celoti sestavljeni iz vrst trt cabernet sauvignon, cabernet franc in carménère, vina, pridobljena s spretnim zvrščanjem grozdja sorte cabernet, pa so že od nekdaj prisotna na območju in na trgu, pri čemer se vsako leto upoštevata sezonska rast in kakovost grozdja.

Ta standardna sprememba se nanaša na člen 2(4) specifikacije proizvoda.

Opis: zmanjšanje najmanjšega deleža sorte raboso piave in/ali raboso veronese s 70 % na 50 % v sestavi vina rosé z ZOP „Venezia, tudi v peneči in biser različici, ter uporaba 15 % vseh sort vinske trte z grozdjem podobne barve, prilagojenih gojenju v pokrajinah Treviso in Benetke, razen muškatov.

Razlogi: raboso je sorta vinske trte, ki je izjemno asketska ter bogata s kislinami in tanini. Zato se je štelo za primerno, da se zmanjša delež sorte raboso in vključijo še druge sorte znotraj meje 15 %, razen sort iz družine muškatov, saj bi te lahko dodale premočno noto ter ogrozile ravnotežje in skladnost vina.

Ta standardna sprememba se nanaša na člen 2(5) specifikacije proizvoda.

Opis: črtanje izraza „non aromatici“ (nearomatične) in možnost uporabe aromatičnih sort, razen muškatov, v sestavi vina „Venezia rosso“.

Razlogi: ker mali pridelovalci, zlasti iz starejše generacije, v svojih vinogradih še vedno tradicionalno gojijo več sort grozdja, zlasti aromatičnih, je namen spremembe omogočiti uporabo teh sort vinske trte za boljšo določitev značaja pridelanih vin, obenem pa po zaslugi izkušenj in sposobnosti pridelovalcev ohraniti njihovo značilno ravnotežje in kakovost.

Ta standardna sprememba se nanaša na člen 2(6) specifikacije proizvoda.

Opis: vključitev belega vina in „passito“ v ZOP „Venezia“ (kategorija Vino). Ta vina morajo biti pridobljena iz grozdja, pridelanega v vinogradih z naslednjim sortnim sestavom na kmetijskem gospodarstvu: tocai friulano, verduzzo friulano, verduzzo trevigiano, glera, samostojne ali zvrščene v obsegu najmanj 50 %. Za pridelavo teh vin se lahko uporabi do 50 % drugih sort vinske trte z grozdjem podobne barve ali sorta pinot nero (pridelan v belo vino), ki so prilagojene gojenju v pokrajinah Treviso in Benetke, razen muškatov.

Razlogi: cilj je omogočiti uporabo modrega pinota, pridelanega v belo vino, kot dodatka za sestavo različic belo vino, „passito“ (slamno vino), belo biser vino in belo peneče vino ter uporabo vseh belih sort vinske trte, vključno z aromatičnimi, razen muškatov, ki bi lahko premočno določali te vrste vina, tako da se prednost daje manj aromatičnim sortam vinske trte.

Ta standardna sprememba se nanaša na člen 2(1) specifikacije proizvoda.

4. **Območje vinifikacije**

Opis in razlogi

Opis: dodana je zahteva, da postopki sušenja grozdja in staranja potekajo znotraj sedanjega območja vinifikacije (upravno ozemlje Benečije ter upravno ozemlje pokrajin Videm in Pordenone).

Razlogi: območje vinfikacije ni spremenjeno, temveč je v skladu z možnostjo pridelave novih vrst vina „passito“ in „riserva“ podrobneje določeno, da morajo tudi postopki sušenja grozdja in staranja potekati znotraj območja, kot je v skladu z veljavno zakonodajo razmejeno v sedanji specifikaciji proizvoda.

Ta standardna sprememba se nanaša na člen 5 specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

5. **Pravila, ki se uporabljajo za gojenje**

Opis in razlogi

Odstavek 3, prvi pododstavek – Opis: za sorti raboso piave in raboso veronese je najmanjša določena gostota 1 500 trsov na hektar v primerjavi z 2 500 trsi na hektar pri drugih sortah za ZOP.

Razlogi: sorti raboso piave in raboso veronese sta izjemno močni in zaradi bujne rasti potrebujeta prostor, da se prepreči prevelika gostoto rastlinja; zato načrti z manj gosto zasaditvijo omogočajo odlično ravnotežje med rastlinjem in pridelkom in boljše rezultate z vidika kakovosti, saj lahko ta sorta vinske trte tako v celoti izrazi svoj proizvodni potencial in kisline.

Ta standardna sprememba se nanaša na člen 4(3), prvi pododstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

Opis: odprava najdaljšega desetletnega prehodnega obdobja glede skladnosti s pridelavo vin z označbo iz vinogradov, zasajenih in obdelovanih na kmetijskem gospodarstvu „Bellussi pred odobritvijo specifikacije proizvoda za priznanje ZOP „Venezia“ (z ministrskim odlokom z dne 22. decembra 2010, UL 4, 7.1.2011“.

Razlogi: cilj je ohraniti obliko gojenja, ki se uporablja na kmetijskem gospodarstvu Bellusi in se šteje za pravi simbol lokalnega vinogradništva, saj je to gojenje hkrati tradicionalno in značilno za območje ter ima posebno vrednost za pokrajino in zgodovinski pomen. Cilj je torej, da se ob koncu tega prehodnega obdobja prepreči razgradnja teh sistemov gojenja in omogoči njihova uporaba do njihove postopne naravne nadomestitve, zlasti ker je bilo ugotovljeno, da so ti stari vinogradi skozi čas ohranili konstantno raven pridelka in kakovosti.

Ta standardna sprememba se nanaša na člen 4(2), tretji pododstavek, specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

6. **Največji donosi in najmanjši volumenski deleži naravnega alkohola**

Opis in razlogi

Opis: dodani so donos na hektar in deleži alkohola pri novih vrstah vina iz člena 1 specifikacije proizvoda (carménère, malbec, refosco dal peduncolo rosso, pinot nero, vključno s penečim, z belim grozdjem, chardonnay, tudi za pridelavo penečega vina in biser vina, manzoni bianco, sauvignon, verduzzo trevigiano in friulano, pinot bianco, tocai friulano, traminer, vključno s penečim, peneči in biser pinot grigio, belo vino in raboso piave/veronese).

Razlogi: dodan je bil donos na hektar za grozdje novih vrst vina v istem vrstnem redu kot za obstoječe vrste vina: 15 t/ha za grozdje za bela vina, 16 t/ha za rdeča vina ter 17 t/ha za grozdje za peneča vina in biser vina. Navedeni donosi na hektar in deleži naravnega alkohola so pridobljeni iz podatkov preskušanja, ki se je izvajalo skozi čas, in ustrezajo ravnem pridelave, doseženim z vinogradi, ki se obdelujejo na rodovitnih tleh in z optimalnimi vodnimi viri, ter parametrom kakovosti grozdja in pridelanih vin.

Ta standardna sprememba se nanaša na člen 4 specifikacije proizvoda in točko 1.5.2 enotnega dokumenta.

7. **Najmanjši volumenski delež naravnega alkohola grozdja za pridelavo vrst vina z navedbo „riserva“**

Opis in razlogi

Opis: grozdje za pridelavo vin z navedbo „riserva“ (rdeče, merlot, cabernet sauvignon, cabernet, malbec, refosco dal peduncolo rosso) mora imeti najmanjši volumenski delež naravnega alkohola, ki je za 1 % večji od ustrezne osnovne različice.

Razlogi: z najmanjšim volumenskim deležem naravnega alkohola grozdja, ki je za več kot 1 vol. % večji od ustrezne osnovne vrste vina, je grozdje primernejše za pridelavo staranih vin, hkrati pa ta delež zagotavlja njihovo raven kakovosti.

Ta standardna sprememba se nanaša na člen 4 specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

8. **Pravila o vinogradništvu in vinarstvu**

Opis in razlogi

Opis: vina, uvrščena v kategorijo „riserva“ se dajo na trg najmanj 24 mesecev po 1. novembru leta pridelave.

Razlogi: zaradi predčasne zrelosti grozdja ter vse učinkovitejših tehnik vinifikacije in priprave so vina pripravljena hitreje. Cilj je v vseh primerih omogočiti zorenje, ki ustreza navedbi „riserva“ in traja najmanj dve leti, kot je določeno v veljavni zakonodaji. Ker tradicionalna priprava teh vin ne zahteva dolgega obdobja zorenja v sodu, je bilo ocenjeno, da sta najmanj dve leti zorenja po 1. novembru leta pridelave ustrezni.

Opis: vina vrste „passito“ (slamna vina) se dajo na trg najmanj 12 mesecev po 1. novembru leta pridelave.

Razlogi: za pridelavo vrst vina belo vino „passito“ in verduzzo „passito“ je bilo med preskušanjem ugotovljeno, da eno leto zorenja omogoča doseči optimalno raven kakovosti, hkrati pa se ohrani svežina, ki jo potrošniki cenijo pri teh vinih. Poleg tega se je štelo za primerno, da se kot datum začetka leta obdobja zorenja določi 1. november.

Ta standardna sprememba se nanaša na člen 5 specifikacije proizvoda in ne vključuje spremembe enotnega dokumenta.

9. **Enološki postopki**

Opis in razlogi

Opis: uporaba mošta in vin, tudi različnih letnikov, za mešanje vin z enako označbo do največ 15 %. Dodati je mogoče mošt in/ali vina, tudi različnih letnikov, z označbo „Venezia, in sicer do največ 15 %, če se vinograd, iz katerega izvira grozdje za pridelavo vina obdeluje ob upoštevanju sortne čistosti ali da skupna količina grozdja dodatnih sort iz člena 2(1) poleg sort, odobrenih za ta postopek, ne presega tega deleža.

Razlogi: jasno pojasniti možnost uporabe te prakse za izboljšanje nekaterih parametrov kakovosti, kot so kisline, struktura, barva, aromatske frakcije vin, v skladu z veljavno zakonodajo za vina z ZOP in ZGO.

Standardna sprememba člena 5(5) specifikacije proizvoda in točke 1.5 enotnega dokumenta o enoloških postopkih – 1.5.1 Posebni enološki postopki.

Opis: največji donos grozdja, uporabljenega za vrste vina „passito“ (slamno vino) in vin „passito“ za pridelavo vrst vina z navedbo „riserva“, ne sme presegati 50 %.

Razlogi: pri grozdju za pridelavo vin vrste vina „passito“ in vina „passito“ za (do največ 30 %) pridelavo vin vrste „riserva“ donos ne sme presegati 50 %, ker ta delež pridelanim vinom daje več strukture in kompleksnosti zaradi koncentracije sestavin grozdja v sladkorju, ekstraktih in kislinah.

Standardna sprememba člena 5 specifikacije proizvoda in točke 1.5 enotnega dokumenta o enoloških postopkih – 1.5.1 Posebni enološki postopki.

Opis: peneča vina in biser vina iz člena 1 morajo biti pridelana izključno z metodo sekundarnega vrenja v zaprti posodi.

Razlogi: na referenčnem območju je tradicija izdelave vin s sekundarnim vrenjem v zaprti posodi, tj. po metodi, imenovani Martinotti, globoko ukoreninjena in omogoča boljše ohranjanje značilnih arom uporabljenih sort. S to podrobno določitvijo so poleg tega potrošniku dane jasne in nedvoumne informacije o metodi pridelave vin z ZOP „Venezia.

Standardna sprememba člena 5(7) specifikacije proizvoda.

Opis: uporaba sušenega grozdja do največ 30 % za izdelavo vin vrste „riserva“.

Razlogi: lokalni pridelovalci, ki želijo pridelati visokokakovostna vina, obširno uporabljajo to prakso, ki omogoča očitno izboljšanje vin. Zgornja meja 30 % se šteje za ustrezno za zagotovitev najvišje mogoče ravni kakovosti, ne da bi se s preveliko vsebnostjo sladkorja spremenila narava vin vrste „riserva“, ter za to, da vina pridobijo telo in skladnost.

Standardna sprememba člena 5(8) specifikacije proizvoda.

Opis: sušenje grozdja mora potekati v ustreznih prostorih in se lahko izvaja s klimatsko napravo, če ta deluje pri podobni temperaturi, kot je temperatura pri tradicionalnih postopkih sušenja.

Razlogi: v tem odstavku je določeno, da se lahko sušenje grozdja izvaja samo v ustreznih prostorih, kjer je mogoče proizvode in okolico nadzorovati s tehnično opremo, ki omogoča potrebne razmere za postopno in enotno sušenje, da se sicer omeji uporaba kemikalij za shranjevanje grozdja.

Standardna sprememba člena 5(9) specifikacije proizvoda.

Opis: sušeno grozdje se ne sme predelati v vino pred 15. novembrom. Na zahtevo skupine vložnikov lahko dežela Benečija odobri zgodnejši datum začetka teh postopkov. Po koncu sušenja mora biti najmanjši volumenski delež naravnega alkohola v grozdju 15 %.

Razlogi: rok za stiskanje sušenega grozdja je utemeljen s potrebo po učinkovitem ocenjevanju značilnosti grozdja pri sušenju skozi čas. V zadnjih letih se trgatve začenjajo vse bolj zgodaj, kar je posledica podnebnih sprememb; ker grozdje potrebno stopnjo sušenja pogosto doseže predčasno, je torej mogoče stiskanje opraviti pred 15. novembrom, ne da bi to škodovalo zahtevani kakovosti in predvsem najmanjšemu volumenskemu deležu naravnega alkohola, ki znaša 15 %.

Standardna sprememba člena 5(10) specifikacije proizvoda.

10. **Sprememba značilnosti ob dajanju na trg**

Opis in razlogi

Opis: povečanje najmanjšega ekstrakta brez sladkorja z 20 na 23 g/l za vrste vina, ki so že določene s specifikacijo proizvoda, in sicer rdeče vino, merlot, cabernet sauvignon in cabernet franc z ZOP „Venezia.

Razlogi: ker so bile v zadnjih letih pri pregledu podatkov o pridelavi teh vin ugotovljene vrednosti, ki so višje od veljavnih, je bilo zaželeno, da se te meje določijo tako, da izražajo raven kakovosti, doseženo v tistih letinah.

Opis: dodane se naslednje nove vrste vina: različica „riserva“ za rdeče vino, merlot in cabernet sauvignon; refosco dal peduncolo rosso, vključno z navedbo „riserva“; cabernet in malbec, vključno z navedbo „riserva“; carménère; pinot nero, vključno s penečim vinom; pinot, vključno s penečim in biser vinom; pinot rosé, vključno s penečim in biser vinom; peneči in biser chardonnay, vključno z navedbo dveh sort med naslednjimi: glera, verduzzo, tai, pinot bianco in pinot nero (pridelan v belo vino); manzoni bianco; sauvignon; verduzzo, vključno s „passito“; pinot bianco; traminer, vključno s penečim vinom; tai; pinot grigio v različicah rosé, peneče in biser vino, peneči rosé in biser rosé; beli „passito“ in ustrezne značilnosti ob dajanju na trg.

Razlogi: s spremembo so opisane nove vrste vina ter značilnosti in parametri, ki izhajajo iz organoleptičnih, fizikalnih in kemijskih analiz.

Sprememba najmanjšega deleža skupnega alkohola z 11 vol. % na 10,5 vol. % za obstoječe vrste vina belo peneče vino, peneče vino rosé in belo biser vino.

Razlogi: ker se grozdje, ki se uporabi v sestavi teh vin, trga bolj zgodaj, da se pridelajo vina z manjšim deležem alkohola, bolj sveža in višjo vsebnostjo kislin, se je štelo za ustrezno, da se nekoliko zmanjša delež alkohola, ne da bi se spremenila raven kakovosti.

Opis: zmanjšanje najmanjšega ekstrakta brez sladkorja za vrsto vina belo biser vino „Venezia“ s 16 na 14 g/l.

Razlogi: grozdje, ki se uporabi v sestavi teh vin, se trga bolj zgodaj, da se pridelajo manj strukturirana vina, ki so priljubljena pri potrošnikih, ki imajo radi lažja vina.

Opis: kar zadeva okus vrste vina rosé, je bila navedba „suho“ nadomeščena z navedbo „suho do polsuho“.

Razlogi: razpon vsebnosti sladkorjev je bil razširjen, ker je zaradi spremembe deleža sorte vinske trte raboso s 70 % na 50 % mogoče, da ima tovrstno vino značilnosti, ki se nagibajo k višji vsebnosti sladkorjev, obenem pa se zaradi kislin glavne sorte vinske trte ohranja svežina.

Opis: kar zadeva okus vrste vina peneče vino rosé, je bila navedba „zelo suho do polsladko“ nadomeščena z navedbo „popolnoma suho do polsladko“.

Razlogi: razširitev palete penečih vin glede na zahteve trga pridelovalcem omogoča, da razpolagajo s celovitejšo ponudbo, ki lahko zadovolji želje potrošnikov.

Opis: opisu vin je bil dodan spodnji odstavek 2:

2. Glede značilnosti vrst vina, pridobljenih iz dveh sort, ob dajanju na trg se navedejo parametri, opisani za sortne vrste vina, in zlasti sorta, prisotna v največjem deležu.

Razlogi: na splošno na značilnosti v zvrsti dveh sort vpliva sorta vinske trte, ki je prisotna v največjem deležu.

Opis: zadnji odstavek postane odstavek 3 in dodan je izraz „cvetica“, kot je navedeno v nadaljevanju: „Zaradi morebitnega shranjevanja v lesenih posodah imata lahko cvetica in okus vina rahel pridih po lesu.“

Razlogi: formalna sprememba pri oštevilčenju odstavkov in standardna sprememba za podrobno določitev, da je mogoče pridih po lesu tudi zavohati.

Standardna sprememba specifikacije proizvoda (Člen 6 – Značilnosti ob dajanju na trg) in točke 1.4 enotnega dokumenta o opisu vin.

11. **Označevanje in predstavitev – neobvezne navedbe na etiketi**

Opis in razlogi

Opis: za rdeče vino z ZOP „Venezia“ je besedilo „navedbo barve je treba na etiketi izpustiti“ nadomeščeno z besedilom „navedba barve se lahko na etiketi izpusti“.

Razlogi: podrobnejše pojasnilo, potrebno za to, da se pri potrošniku ne ustvarja zmeda in da se vrsta proizvoda „belo ali rdeče“ bolje opredeli samo z njegovo predstavitvijo.

Standardna sprememba člena 7(4) specifikacije proizvoda.

Opis: za belo vino, belo peneče vino in belo biser vino z ZOP „Venezia“ je besedilo: „navedbo barve je treba na etiketi izpustiti“ nadomeščeno z besedilom: „navedba barve se lahko na etiketi izpusti“.

Razlogi: omogočiti pridelovalcem, da navedejo barvo vina ali ne, glede na morebitne zahteve ali poslovne priložnosti.

Standardna sprememba člena 7(5) specifikacije proizvoda.

Opis: neobvezna navedba na etiketi: „Pri pinot grigio, vključno s penečim in biser vinom, se lahko na etiketi navede rožnata barva ali ena od njenih sopomenk (*blush*, bakrena itd.).

Razlogi: zanimanje za vina rosé na trgih, zlasti tujih, je vse večje. Zato želijo pridelovalci imeti možnost predstaviti vrsto vina pinot grigio rosé z ZOP „Venezia“ tako, da na etiketi poudarijo značilno rožnato barvo ali njene sopomenke.

Standardna sprememba člena 7(6) specifikacije proizvoda.

12. **Označevanje in predstavitev – Navedba imena uporabljenih sort vinske trte na etiketi**

Opis in razlogi

Opis: dodan je odstavek 9 v zvezi z navedbo imena več sort na etiketi.

Razlogi: odstavek 9, ki napotuje na določbe člena 50(1)(a)(ii) Uredbe Komisije (EU) 2019/33 in člena 45(1) zakona št. 238/2016, sledi novim določbam specifikacije proizvoda o pridelavi vin iz dveh sort.

Standardna sprememba člena 7 specifikacije proizvoda.

13. **Povezava z geografskim območjem**

Opis in razlogi

Opis: v točki (b) je dodano sklicevanje na pridelavo vrst vina beli „passito“ in beli „passito“ z navedbo sorte vinske trte verduzzo v kategoriji Vino (1), ki je že določena v enotnem dokumentu.

Razlogi: ker sta sušenje v posebnih sušilnicah (*fruttaio*) ali na trti tradicionalni praksi, je bilo zaželeno, da se okrepi pomen pridelave vin „passito“, tako da se ta vključi v specifikacijo proizvoda. Uporabljeni sorti sta zlasti verduzzo trevigiano ali verduzzo friulano, ki sta še posebej primerni za sušenje, skupaj z drugimi sortami grozdja, tradicionalno gojenimi na območju, kot sta tocai in glera, ki tem vrstam vina dajejo aromatično noto ali kisline in svežino.

Opis: v točki (b) je dodana obveznost pridelave po metodi Martinotti (sekundarno vrenje v zaprti posodi) za peneča vina in biser vina v kategorijah Kakovostna peneča vina in Biser vina, ki sta že določeni v enotnem dokumentu.

Razlogi: cilj je poudariti, da je ta metoda izdelave del tradicije na območju pridelave ZOP „Venezia“ ter da so pridelovalci na tem področju pridobili spretnosti, znanja in ugled na mednarodni ravni.

Standardna sprememba člena 9 specifikacije proizvoda in točke 1.8 enotnega dokumenta.

14. **Navedba nadzornega organa**

Opis in razlogi

Opis: posodobitev sklicevanj na veljavno zakonodajo.

Razlogi: sklicevanja na veljavno zakonodajo so bila posodobljena.

Standardna sprememba člena 10 specifikacije proizvoda; formalna sprememba specifikacije proizvoda.

15. **Tradicionalni izrazi**

Opis in razlogi

Opis: v kategorijo Vino (1) v specifikaciji proizvoda so dodane vrste vina z navedbo „passito“ za belo vino „Venezia“ in verduzzo „Venezia“ ter navedbo „riserva“ za rdeče vino in za vino z navedbo sorte vinske trte merlot, cabernet sauvignon; carménère; malbec, cabernet in refosco dal peduncolo rosso.

Razlogi: te navedbe so namenjene za posodobitev specifikacije proizvoda in enotnega dokumenta pri povečanju pomena različnih vrst vina, vključenih v člen 1 specifikacije proizvoda.

Dodani navedbi „passito“ in „riserva“.

Standardna sprememba specifikacije proizvoda in enotnega dokumenta, točka 1.3 Tradicionalni izrazi, točka (b), točka 1.3.2.

16. **Glavne vinske sorte grozdja**

Opis in razlogi

Posodobitev trsnega izbora v sortnem sestavu rdečih in belih vin ter vin rosé in z navedbo ene ali dveh sort vinske trte.

Standardna sprememba točke 1.7 enotnega dokumenta.

17. **Sekundarne vinske sorte grozdja**

Opis in razlogi

Posodobitev sekundarnih sort, prilagojenih gojenju v pokrajinah Benetke in Treviso.

Standardna sprememba točke 1 enotnega dokumenta. Druge informacije iz točke 1.5 Sekundarne vinske sorte grozdja.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime proizvoda**

„Venezia“

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

5. Kakovostno peneče vino

8. Biser vino

4. **Opis vin**

Kategorija Vino (1) – Rdeča vina: „Venezia rosso“ in „Venezia“ z navedbo sorte vinske trte

Barva rdečih vin z ZOP „Venezia“, zlasti vin z navedbo sort vinske trte merlot, cabernet sauvignon, carménère, malbec, cabernet, refosco dal peduncolo rosso in pinot nero, sega od rubinasto rdeče do intenzivno rdeče z morebitnimi odtenki granatno rdeče ali vijolične barve, kadar so namenjena staranju kot vrste vina „riserva“; intenzivna, fina in obstojna cvetica; v ustih so suha, skladna in žametna, včasih imajo travnat ali saden okus, odvisno od uporabljenih glavnih sort vinske trte. Najmanjši delež skupnega alkohola je 11 vol. % in 12,5 vol. % za vina z navedbo „riserva“. Najmanjši ekstrakt brez sladkorja je 23 g/l in 25 g/l za vina z navedbo „riserva“.

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

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11
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)	

Kategorija Vino (1) – Bela vina in vina rosé: „Venezia bianco“, „Venezia“ z navedbo sorte vinske trte, „Venezia rosé“

Barva belih vin z ZOP „Venezia“ z navedbo sort vinske trte chardonnay, pinot in pinot grigio (vključno z različico rosé), manzoni bianco, verduzzo, sauvignon, pinot bianco, tai in traminer ali brez nje sega od slamnato rumene do zlato rumene, včasih z zelenimi odtenki; barva vin rosé je bolj ali manj bledo rožnata, včasih bakrena; značilna intenzivna cvetica; v ustih so suha, skladna in žametna, včasih imajo saden okus, odvisno od uporabljenih glavnih sort vinske trte, kot sta pinot in pinot grigio. Najmanjši delež skupnega alkohola sega od 10,5 vol. % za vino „Venezia rosé“ do 11 vol. % za druge vrste vina. Najmanjši ekstrakt brez sladkorja je 14 g/l in 16 g/l za vino „Venezia rosé“.

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

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

Kategorija Vino (1) – „Venezia“ z navedbo „passito“, vključno z navedbo sorte vinske trte

Vina z ZOP „Venezia“ se pridelujejo tudi v beli različici „passito bianco“ in z navedbo sorte vinske trte verduzzo. Njihova barva je bolj ali manj intenzivna zlato rumena, včasih jantarna; značilna intenzivna cvetica, v ustih so blaga, skladna in žametna. Najmanjši delež skupnega alkohola je 15 vol. %, najmanjši ekstrakt brez sladkorja je 26 g/l.

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

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	12
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	25
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Kategorija Kakovostna peneča vina (5) – Peneča vina z ZOP „Venezia“, bela in rosé ter z navedbo sorte vinske trte

Peneča vina z ZOP „Venezia“, bela in rosé, vključno z navedbo sort vinske trte pinot, pinot grigio, pinot nero, chardonnay in traminer, imajo nežno in neobstojno peno, bolj ali manj intenzivno slamnato rumeno barvo z včasih zlatimi, včasih bakrenimi odsevi, ki prehaja v rožnato, kadar so pridelana v belo vino iz rdečih sort vinske trte; delikatna in sadna cvetica; sveža in skladna v ustih pri popolnoma suhih do polsladkih vinih ter blaga in aromatična pri sortnem traminer.

Najmanjši delež skupnega alkohola je 10,5 vol. %, najmanjši ekstrakt brez sladkorja je 14 g/l.

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

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

Kategorija Biser vino (8) – Biser vina z ZOP „Venezia, bela in rosé ter z navedbo sorte vinske trte

Barva biser vin z ZOP „Venezia, belih in rosé, vključno z navedbo sort vinske trte pinot, pinot grigio in chardonnay, je bolj ali manj intenzivna slamnato rumena, včasih bakrena, včasih bolj ali manj intenzivno rožnata; delikatna in sadna cvetica; suha do polsuha v ustih.

Najmanjši delež skupnega alkohola je 10,5 vol. %, najmanjši ekstrakt brez sladkorja je 14 g/l.

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

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

5. **Enološki postopki**

a. *Osnovni enološki postopki*

Vinfikacija penečih vin in biser vin

Pridelovalne prakse

Peneča vina in biser vina morajo biti pridelana izključno z metodo sekundarnega vrenja v zaprti posodi.

Uporaba sušenega grozdja za pridelavo vrste vina „riserva“

Posebni enološki postopek

Za pripravo vin z navedbo „riserva“ je mogoče uporabiti sušeno grozdje do največ 30 %.

b. *Največji donosi*

Chardonnay, vključno s penečim in biser vinom, manzoni bianco, sauvignon, verduzzo trevigiano, verduzzo friulano, tocai friulano

105 hektolitrov na hektar

Belo peneče in biser vino ali rosé, vključno s penečim in biser vinom, raboso piave in raboso veronese

119 hektolitrov na hektar

„Venezia rosso“, merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, carménère, malbec, refosco dal peduncolo rosso, pinot nero, vključno s penečim

112 hektolitrov na hektar

„Venezia bianco“, pinot bianco, traminer, vključno s penečim, pinot grigio, vključno s penečim in biser vinom

105 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Območje pridelave grozdja, primernega za pridelavo vin s kontrolirano označbo porekla „Venezia“, zajema celotno upravno ozemlje pokrajin Benetke in Treviso.

7. **Glavne vinske sorte grozdja**

Carménère N. – Cabernet

Manzoni bianco B.

Malbec N.

Sauvignon B.

Traminer aromatico Rs

Raboso piave N. – friularo

Pinot bianco B. – pinot

Pinot nero N. – pinot

Refosco dal peduncolo rosso N. – refosco

Raboso veronese N. – raboso

Cabernet franc N. – cabernet

Cabernet sauvignon N. – cabernet

Chardonnay B.

Pinot grigio – pinot

Tocai friulano B. – tai

Merlot N.

Verduzzo friulano B. – verduzzo

Glera lunga B. – glera

Verduzzo trevigiano B. – verduzzo

8. **Opis povezave**

ZOP „Venezia“ – Povezava z okoljem

Na beneškem in treviškem območju se že od nekdaj ukvarjajo z vinogradništvom, vendar je bila Beneška republika tista, ki je z nastankom beneškega *stato de terra* (celinske države) pospešila razvoj lokalnega vinogradništva. Po velikem upadu vinogradništva v 18. stoletju in delu 19. stoletja je to znova oživelo po zaslugi neprekinjenega in strokovnega dela, ki ga je opravljala predvsem enološka šola v Coneglianu, ki je prispevala k vzpostavitvi pomembnega vinogradniškega in vinarskega centra na severovzhodu Italije. Podnebje na območju ZOP „Venezia“ je opredeljeno kot „zmerno vlažno“, kar je treba pripisati ne samo zemljepisni širini, ampak tudi bližini morja in gora, lagunskim območjem, ravninski legi in njegovi posledični izpostavljenosti vetrovom.

Območje pridelave ZOP „Venezia, ki se razprostira po pokrajinah Treviso in Benetke, je obširno ozemlje aluvialnega izvora. Tla so se oblikovala z odlaganjem naplavin predvsem zaradi taljenja alpskih in predalpskih ledenikov, nato pa z delovanjem velikih rek, kot so Brenta, Piava, Tilment in v manjši meri Livenza. Ravnino je mogoče zlahka razdeliti na dva dela, visoko in nizko ravnino, ki ju razmejuje linija vodnih izvirov (*fascia delle risorgive*). Za tla visoke ravnine so značilni gruščnati stožci rečno-ledeniškega in rečnega izvora, kjer je podtalje v celoti sestavljeno iz grušča. Proti jugu za linijo vodnih izvirov gruščnata pahljača postopoma prepušča prostor usedlinam z vse večjo vsebnostjo peska, tekstura pa postaja bolj fina zaradi prisotnosti melja in gline.

Na območju pridelave ZOP „Venezia“ se lahko v različnih vinih razvijejo posebne značilnosti glede na zemljišče izvora in uporabljene sorte vinske trte. Na rahlih tleh, bogatih z grobimi elementi (skeletna tla), so običajno zasajene bele sorte vinske trte, da se pridobi več cvetice in svežine. Tako pridobljena vina imajo cvetlične in sadne arome, poleg tega so odlična za izdelavo penečih vin. Glinena tla so bolj namenjena rdečim sortam vinske trte za pridelavo rdečih vin in vin rosé z več telesa in strukture. Visoka vsebnost mineralov v glinenih tleh omogoča pridelavo vin polnega okusa zaradi dobre vsebnosti taninov in optimalnega ravnotežja kislin.

Pridelana vina so zaradi bolj ali manj dolge maceracije od slamnato rumene do zlato rumene barve, zaradi temperaturnih razlik pred trgatvami imajo intenzivno, fino in obstojno cvetico, zaradi gruščnatih tal, ki so značilna za severni pas, in prisotnosti meljaste gline v južnem pasu pa imajo skladen, suh in izrazit okus. Tako imajo bela vina, pridelana na rahlih tleh, sveže in sadne arome ter so še posebej primerna za izdelavo penečega vina, medtem ko imajo rdeča vina, ki se pogosto pridelujejo na glinenih tleh, strukturo in obstojnost, zlasti za staranje.

Kategorija Vino (1)

Zaradi težkih glinenih tal, namenjenih rdečim sortam vinske trte, ki se gojijo za pridelavo vin iz te kategorije, imajo rdeča vina in vina rosé z ZOP „Venezia“ več telesa in strukture ter intenzivno barvo, ki se ohrani skozi leta. Pri vonju lahko izstopajo note marmelade in podrastnih sadežev ali začimbne note tobaka ali trave. Na splošno je okus vedno poln, vsebnost taninov je dobra in ravnotežje kislin je optimalno. Kar zadeva bela vina iz grozdja, pridelanega na rahlih tleh, bogatih z grobimi elementi (skeletna tla), so pridelana vina sveža in dišeča, pri vonju pa se zaznavajo primarne note sadja in cvetja, ki se nato najpogosteje skoncentrirajo v dišavah jabolka, hruške in marelice, ki so v kontrastu z akacijo, poljskim cvetjem in kamilico. Struktura je spremenljiva, vendar se odlikuje po odlični vsebnosti jabolčne kisline, ki jo je treba pripisati temperaturnim razlikam med dnevom in nočjo. Te značilnosti so poudarjene v vinih „passito“. V tej regiji obstaja stara tradicija, da se grozdje, namenjeno izdelavi vin „passito“, začasno spravi v posebno sušilnico (*fruttaio*). Grozdje se pogosto predhodno pusti sušiti na trti. Za sušenje sta posebno primerni sorti verduzzo trevigiano in verduzzo friulano, ki se zvrščata s spremenljivim deležem drugih sort, da se poveča aromatična ali kisla frakcija.

Kategoriji Kakovostna peneča vina (5) in Biser vina (8)

Bele sorte vinske trte dajejo vinom sadne in cvetlične note, gojijo pa se na rahlih tleh, bogatih z grobimi elementi (skeletna tla), ki zaradi temperaturnih razlik med dnevom in nočjo, značilnih za zmerno in vlažno podnebje, vinom dajejo več cvetice in svežine. Zato so še posebno primerne za pridelavo penečih vin in biser vin, pri čemer je ta praksa tako ukoreninjena, da lahko to območje postane eno najpomembnejših na svetu. To je jasen znak izrazite namembnosti tega okolja.

Barva penečih vin z ZOP „Venezia“, belih in rosé, z navedbo sort vinske trte pinot, pinot grigio, pinot nero, chardonnay in traminer ali brez nje, sega od bolj ali manj intenzivne slamnato rumene z včasih zlatimi, včasih bakrenimi odsevi, do rožnate, kadar so pridelana v belo iz rdečih sort vinske trte; imajo delikatno in sadno cvetico; v ustih so sveža pri popolnoma suhih do polsuhih vinih ter blaga in aromatična pri sortnem traminer.

Barva biser vin z ZOP Venezia, belih in rosé, z navedbo sort vinske trte pinot grigio in chardonnay ali brez nje, je bolj ali manj intenzivna slamnato rumena, včasih bakrena, včasih bolj ali manj intenzivno rožnata; imajo delikatno in sadno cvetico; v ustih so suha do polsladka.

Tradicionalna metoda pridelave je pridelava v zaprti posodi.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Jih ni.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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

ISSN 1977-1045 (elektronska različica)
ISSN 1725-5244 (tiskana različica)

Urad za publikacije Evropske unije
2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

SL