

KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEBESLUT**av den 4 juni 2019****om offentliggörande i Europeiska unionens officiella tidning av en ansökan om ändring av produktspecifikationen för ett namn inom vinsektorn enligt artikel 105 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013****(Vigneti delle Dolomiti/Weinberg Dolomiten [SGB])**

(2019/C 197/02)

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR BESLUTAT FÖLJANDE

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 av den 17 december 2013 om upprättande av en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter och om upphävande av rådets förordningar (EEG) nr 922/72, (EEG) nr 234/79, (EG) nr 1037/2001 och (EG) nr 1234/2007 ⁽¹⁾, särskilt artikel 97.3, och

av följande skäl:

- (1) Italien har lämnat in en ansökan om ändring av produktspecifikationen för namnet "Vigneti delle Dolomiti"/"Weinberg Dolomiten" i enlighet med artikel 105 i förordning (EU) nr 1308/2013.
- (2) Kommissionen har kontrollerat ansökan och har konstaterat att villkoren i artiklarna 93–96, 97.1, 100, 101 och 102 i förordning (EU) nr 1308/2013 är uppfyllda.
- (3) För att göra det möjligt att lämna in förklaringar om invändningar i enlighet med artikel 98 i förordning (EU) nr 1308/2013 bör denna ansökan om ändring av produktspecifikationen för namnet "Vigneti delle Dolomiti"/"Weinberg Dolomiten" offentliggöras i *Europeiska unionens officiella tidning*.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Enda artikel

Ansökan om ändring av produktspecifikationen för namnet "Vigneti delle Dolomiti"/"Weinberg Dolomiten" (SGB) enligt artikel 105 i förordning (EU) nr 1308/2013 finns i bilagan till detta beslut.

I enlighet med artikel 98 i förordning (EU) nr 1308/2013 ges rätt att göra invändningar mot ändringen av den produktspecifikation som avses i första stycket i denna artikel inom två månader från det att detta beslut har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Utfärdat i Bryssel den 4 juni 2019.

På kommissionens vägnar

Phil HOGAN

Ledamot av kommissionen

⁽¹⁾ EUT L 347, 20.12.2013, s. 671.

BILAGA

ANSÖKAN OM ÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN
"VIGNETI DELLE DOLOMITI"/"WEINBERG DOLOMITEN"
PGI-IT-A0755-AM02

Datum för inlämnande av ansökan: 14.4.2015

1. **Regler som gäller för ändringen**

Artikel 105 i förordning (EU) nr 1308/2013 – annan ändring än en mindre ändring

2. **Beskrivning av och motivering till ändringen**

2.1 *Tillägg av nya kategorier av mousserande vin*

Ändringen gäller tillägg av följande kategorier av mousserande vin:

- Vitt "mousserande vin".
- vitt och rosé "mousserande kvalitetsvin".
- vitt "mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ".

Motivering: I mer än hundra år har många framstående mousserande viner framställts i provinsen Trento genom en andra jäsning på flaska. Under 1950- och 1960-talen började många generiska och sortbaserade mousserande viner att framställas med en andra jäsning i stora behållare (charmatmetoden). Enbart i Trentoprovinsen uppgår den produktionen i dag till cirka 3,5 miljoner flaskor, och en stor andel av dem har de egenskaper som krävs för att få använda den berörda skyddade geografiska beteckningen.

I denna ändringsansökan föreslås att det ovannämnda segmentet ska få ett förstärkt skydd och en närmare koppling till ursprungsområdet genom att det inkluderas i produktspecifikationen för den skyddade geografiska beteckningen "Vigneti delle Dolomiti", så att det omfattas av samma regler som har gällt sedan länge för icke-mousserande och pärlande viner.

Ett fåtal företag står för större delen av produktionen av mousserande vin med charmatmetoden. Jordbruksföretagens produktion är visserligen låg, men det blir allt vanligare att de låter tredjepartsföretag utföra bearbetningen för deras räkning, på grund av de stora investeringar som behövs för att köpa in de system och den teknik som krävs för den här typen av produktion. Därför vill allt fler jordbruksföretag förbättra sina egna viner ytterligare genom att bearbeta dem till mousserande vin med hjälp av en andra jäsning i autoklaver.

Detta är också anledningen till förslaget om att bearbetningen till mousserande vin ska få utföras var som helst i regionerna Venetien och Lombardiet av jordbruksföretag som kan visa att de har producerat viner med den skyddade geografiska beteckningen "Vigneti delle Dolomiti" och/eller bearbetat dem till pärlande viner under senaste fem produktionsåren.

Möjligheten att klassificera dessa produkter som "Vigneti delle Dolomiti" skulle inte bara ge konsumenterna exakt information om produktens geografiska ursprung, utan skulle också motivera en värdeökning för produkten när det gäller dess placering på prisskalan, med en justering av priset per flaska och därmed även av värdet på de druvor som används.

Det kännetecken som "Vigneti delle Dolomiti" utgör skulle också ge den lokala produktionen möjlighet att sticka ut bland de många anonyma generiska eller mousserande endruvsvinerna och undvika den prissättningspolitik som den stora utbredningen av sådana produkter på marknaden medför.

Denna ändring gäller artiklarna 2, 6 och 8 i produktspecifikationen och följande avsnitt i det sammanfattande dokumentet: 2.3. Kategori av vinprodukter, 2.4. Beskrivning av vinerna, 2.5.1. Specifika oenologiska metoder och 2.8. Samband med det geografiska området.

2.2 *Inkludering av nya sorter i kombinationen av druvsorter*

Ändringen gäller inkludering i kombinationen av druvsorter av följande nyligen införda sorter i de berörda provinserna i produktionsområdet för "Vigneti delle Dolomiti":

- BRONNER (B)/(Bolzano och Trento).
- CARMENÈRE (N)/(Bolzano).

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

Dessa nya druvsorter läggs därför till de sorter som redan är tillåtna för de berörda provinserna.

Den föreslagna ändringen är särskilt betydelsefull eftersom dessa hybrider av *Vitis vinifera* och andra arter av släktet *Vitis* är naturligt resistenta mot de viktigaste sjukdomsalstrarna hos vinstocken (falsk mjöldagg och mjöldagg) och därför inte kräver kemisk behandling. Denna egenskap innebär att de främst odlas nära "känsliga områden", som skolor, bebyggda områden, idrottsanläggningar, cykelvägar.

Med hänsyn till dessa miljöegenskaper, ökningen i den areal där de berörda druvsorterna odlas och de goda resultaten av vinframställningen från dessa innovativa druvsorter, syftar denna ändring till att ge även dessa produkter den nödvändiga igenkänningsgraden och skyddsnivån.

Möjligheten att släppa ut viner på marknaden med den skyddade geografiska beteckningen, med uppgifter om druva på etiketten, skulle öka deras värde.

Möjligheten att nämna druvan på etiketten tillsammans med den geografiska beteckningen "Vigneti delle Dolomiti" skulle höja värdet på de enskilda produkterna. Det bör påpekas att dessa sorter inte alltid är välkända eller uppskattade bland konsumenterna, eftersom det hittills inte har gått att nämna dem på etiketterna för de berörda vinerna.

Denna ändring gäller artikel 2 i produktspecifikationen och avsnitt 2 i det sammanfattande dokumentet, punkt 2.7. Viktigaste druvsorter.

2.3 Produktion av viner med druvsorterna "bianchetta trevigiana" eller "pavana" angivna på etiketten

Typer av viner med namnen på följande druvsorter på sina etiketter ska läggas till i kategorierna "vin" och "pärlande vin":

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

Motivering: Den föreslagna ändringen innebär att det går att producera viner av druvsorterna "bianchetta trevigiana" och "pavana" och ange dessa sorter på etiketten i enlighet med gällande EU-regler.

De berörda druvsorterna ingick redan i den kombination av druvsorter som anges i produktspecifikationen för den skyddade geografiska beteckningen "Vigneti delle Dolomiti" för framställning av vitt vin, rött vin och rosévin. Syftet med ändringen är alltså att tillåta att namnet på dessa två sorter anges på etiketterna för de berörda vinerna, i producenternas intresse.

I detta avsnitt av det sammanfattande dokumentet ingår de båda ovannämnda druvsorterna inte i den förteckning över druvsorter som inte får anges i märkningen.

Denna ändring gäller artikel 2 i produktspecifikationen och avsnitt 2 i det sammanfattande dokumentet, punkt 2.9. Ytterligare villkor.

2.4 Undantag som medger att vin bearbetas till mousserande och pärlande vin i angränsande områden

Enligt produktspecifikationen är det redan tillåtet att utföra de normala vinframställningsprocesserna för stilla viner i de angränsande regionerna (i hela Venetien och Lombardiet), förutsatt att de berörda jordbruksföretagen kan visa en oavbruten tradition av framställning av viner med den skyddade geografiska beteckningen "Vigneti delle Dolomiti" under de senaste fem produktionsåren.

Syftet med denna ändring är att tillåta att vin bearbetas till pärlande och mousserande vin i samma områden som är tillåtna för stilla viner.

Motivering: Möjligheten att bearbeta vin till mousserande och pärlande vin i de angränsande regionerna är motiverad av och stämmer överens med att normala vinframställningsprocesser får utföras i dessa områden (vilket redan anges i specifikationen). Dessa processer betraktas inte som steg som utförs efter vinframställningen, utan som en integrerad del av vinproduktionen och får som sådana endast utföras i det angivna vinproduktionsområdet.

När jordbruksföretagen har en liten produktion av pärlande och mousserande vin, blir det också allt vanligare att de låter ett annat företag utföra bearbetningen för deras räkning, på grund av de stora investeringar som behövs för att köpa in de system och den teknik som krävs för den här typen av produktion. Det är gängse praxis att lokala producenter ger företag i angränsande regioner i Venetien och Lombardiet i uppdrag att utföra denna bearbetning, särskilt när det gäller liten produktion.

Denna ändring gäller artikel 5 i produktspecifikationen och avsnitt 2 i det sammanfattande dokumentet, punkt 2.9. Ytterligare villkor.

2.5 Den oenologiska metoden att blanda vin och druvmust

Stycket om den oenologiska metoden att blanda vin och druvmust, även med produkter med ursprung utanför området (upp till högst 15 %) omformuleras för att utesluta möjligheten att även delvis använda vin från andra druvor än de som får odlas i provinserna Trento, Bolzano och Belluno.

Motivering: Syftet med ändringen är att ge producenterna mer exakt information, även om den är mer restriktiv än den tidigare specifikationen, om möjligheten att använda den traditionella metoden med blandning. Framför allt syftar den till att förhindra att metoden med blandning av andra druvsorter än de som får odlas i området påverkar de berörda vinernas typiska egenskaper.

Denna ändring gäller artikel 5 i produktspecifikationen och avsnitt 2 i det sammanfattande dokumentet, punkt 2.5.1. Specifika oenologiska metoder.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. Namn som ska registreras

"Vigneti delle Dolomiti"

"Weinberg Dolomiten"

2. Typ av geografisk beteckning

SGB – skyddad geografisk beteckning

3. Kategorier av vinprodukter

1. Vin

4. Mousserande vin

5. Mousserande kvalitetsviner

6. Mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ

8. Pärlande vin

15. Vin från lätt torkade druvor

16. Vin av övermogna druvor

4. Beskrivning av vinet eller vinerna

"Vigneti delle Dolomiti" Bianco i kategorierna "vin" och "pärlande vin", med eller utan angivelse av en eller två druvsorter

Dessa vita viner av de olika typerna uppvisar en färgpalett som går från halmgul till guldgul, ibland med antydning av ljusgrönt eller koppar, som i fallet med pinot grigio.

Vinernas aromer är utpräglat subtila, med fruktiga toner som i allmänhet speglar den huvudsakliga druvsort som har använts i vinet, men även den typiska "personligheten" i produkter från bergstrakter.

Vinernas smak kan variera från torr till söt, och är harmonisk, välstrukturerad och smakrik. Vinerna är också välbalanserade i fråga om alkoholhalt och syra.

I vitt pärlande vin ger koldioxiden en ökad friskhet och livlighet.

När vita viner där namnet på den ena eller båda druvsorterna anges släpps för konsumtion har de, utöver de kvaliteter som beskrivs ovan, de organoleptiska egenskaperna hos den eller de druvsorter som vinet har framställts av.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 14,0 g/l.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta faktiska alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

"Vigneti delle Dolomiti" Rosato i kategorierna "vin" och "pärlande vin", med eller utan angivelse av en eller två druvsorter

Dessa roséviner är en grupp "drickfärdiga" produkter som i huvudsak framställs av druvsorterna schiava, merlot och teroldego.

Dessa viner har en rosa färg med varierande intensitet beroende på vinframställningsprocessen och på hur lång kontakten med druvskalen är.

Aromen är elegant och delikat, med behagliga toner av frukt.

Smaken är frisk och harmonisk med balanserad syra och kan vara allt från torr till söt.

I pärlande vin ger koldioxiden en ökad friskhet och livlighet.

När roséviner där namnet på den ena eller båda druvsorterna anges släpps för konsumtion har de, utöver de kvaliteter som beskrivs ovan, de organoleptiska egenskaperna hos den eller de druvsorter som vinet har framställts av.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15,0 g/l.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta faktiska alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

"Vigneti delle Dolomiti" Rosso i kategorierna "vin" och "pärlande vin", med eller utan angivelse av en eller två druvsorter

Dessa viner har en rubinröd färg av varierande intensitet, som ibland har inslag av orange, om vinet är lagrat. De har en vinös arom, som ibland är eterisk eller fruktig. Beroende på vilken druvsort som har använts vid framställningen kan de ha fruktiga aromer som har olika intensitet och är olika välutvecklade beroende på om vinet har lagrats.

Smaken är harmonisk, rund, ibland något bitter och sträv, och kan vara allt från torr till söt.

Rött novellovin har de aromer och smaker som är förknippade med den särskilda kolsyrejäsningsmetod som används för att framställa vin av druvorna, vilket förstärker vinets vinösa profil och druvsortens typiska toner.

I pärlande vin ger koldioxiden en ökad livlighet.

När röda viner där namnet på den ena eller båda druvsorterna anges släpps för konsumtion har de, utöver de kvaliteter som beskrivs ovan, de organoleptiska egenskaperna hos den eller de druvsorter som vinet har framställts av.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent:

— 11 % för typen "Vino Novello".

— 10 % för övriga typer.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18,0 g/l.

Allmänna analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta faktiska alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

"Vigneti delle Dolomiti" Bianco som tillhör kategorierna 15 och 16 och som innehåller det traditionella uttrycket "Passito" eller "Vino Passito", utan uppgift om druvsorten

Dessa viner har stor personlighet och karaktär. Färgen varierar från gyllengul till bärnstensgul.

Aromen är delikat, elegant och distinkt, med toner av lätt torkade druvor, ibland något kryddig.

Smaken är rund, harmonisk av vin från lätt torkade druvor, ibland med en smak av alkohol. Den kan vara allt från torr till söt.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 16 %.

Lägsta verkliga alkoholhalt i volymprocent: 9,0 % (vin från lätt torkade druvor) och 12,0 % (vin av övermogna druvor).

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 14,0 g/l.

Allmänna analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta faktiska alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

"Vigneti delle Dolomiti" Rosato som tillhör kategorierna 15 och 16 och som innehåller det traditionella uttrycket "Passito" eller "Vino Passito", utan uppgift om druvsorten

Dessa viner har stor personlighet och karaktär. Färgen är rosa med varierande intensitet, ibland med orange toner.

Aromen är delikat, elegant och distinkt, med toner av lätt torkade druvor, ibland något kryddig.

Smaken är rund, harmonisk av vin från lätt torkade druvor, ibland med en smak av alkohol. Den kan vara allt från torr till söt.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 16 %.

Lägsta verkliga alkoholhalt i volymprocent: 9,0 % (vin från lätt torkade druvor) och 12,0 % (vin av övermogna druvor).

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15,0 g/l.

Allmänna analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta faktiska alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

"Vigneti delle Dolomiti" Rosso som tillhör kategorierna 15 och 16 och som innehåller det traditionella uttrycket "Passito" eller "Vino Passito", utan uppgift om druvsorten

Dessa viner har stor personlighet och karaktär. Färgen är granatröd, ibland med orange toner.

Aromen är delikat, elegant och distinkt, med toner av lätt torkade druvor, ibland något kryddig.

Smaken är rund, harmonisk av vin från lätt torkade druvor, ibland med en smak av alkohol. Den kan vara allt från torr till söt.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 16 %.

Lägsta verkliga alkoholhalt i volymprocent: 9,0 % (vin från lätt torkade druvor) och 12,0 % (vin av övermogna druvor).

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18,0 g/l.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta faktiska alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

"Vigneti delle Dolomiti" Bianco som tillhör kategorierna 4 mousserande vin, 5 mousserande kvalitetsvin och 6 mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ, med eller utan uppgift om en eller två druvsorter

Det mousserande vinet utmärks av ett livligt och långvarigt skum och en färg som varierar från halmgul till guld-gul, med en dragning till ljusgrön. Det utmärks av sin särskilda subtilitet och elegans. Det har en distinkt, fin och delikat arom med antydning av jäst. Det mousserande kvalitetsvinet av aromatisk typ har de typiska aromerna från druvsorten moscato giallo. Smaken är elegant, livlig och typisk för druvsorten. När det gäller sockerhalt kan smaken variera från torr till söt, dvs. med beteckningar som varierar från "brut nature" till "söt". När vita mousserande viner och vita mousserande kvalitetsviner med uppgifter om namnet på den ena eller båda druvsorterna släpps för konsumtion, har de, utöver de kvaliteter som beskrivs ovan, de organoleptiska egenskaperna hos den eller de druvsorter som vinet har framställts av. Mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ med eller utan uppgift om druvsorten, måste ha de organoleptiska egenskaperna hos druvsorten moscato giallo och uteslutande vara framställt av den druvsorten. Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,0 %.

Lägsta verkliga alkoholhalt i volymprocent: 10,5 % (mousserande vin och mousserande kvalitetsvin) och 6,0 % (mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ).

Lägsta totala syrahalt: 4,5 g/l uttryckt som vinsyra (mousserande vin och mousserande kvalitetsvin), 5,0 g/l uttryckt som vinsyra (mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ).

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 14,0 g/l.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta faktiska alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra.
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

"Vigneti delle Dolomiti" Rosato som tillhör kategorierna 4 mousserande kvalitetsvin och 5 mousserande kvalitetsvin, med eller utan uppgift om en eller två druvsorter

Det mousserande vinet utmärks av ett livligt och långvarigt skum och en rosa färg av varierande intensitet. Det utmärks av sin särskilda subtilitet och elegans.

Det har en distinkt, elegant och delikat arom med en antydning av jäst.

Smaken är elegant, livlig och typisk för druvsorten. När det gäller sockerhalt kan smaken variera från torr till söt, dvs. med beteckningar som varierar från "brut nature" till "söt".

När mousserande roséviner och vita mousserande kvalitetsroséviner med uppgifter om namnet på den ena eller båda druvsorterna släpps för konsumtion, har de, utöver de kvaliteter som beskrivs ovan, de organoleptiska egenskaperna hos den eller de druvsorter som vinet har framställts av.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 14,0 g/l.

Allmänna analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta faktiska alkoholhalt (i volymprocent)	10,5
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

5. Vinframställningsmetoder

a) Grundläggande oenologiska metoder

Den oenologiska metoden att blanda druvmust och vin

Gällande restriktioner för oenologiska metoder

Enligt produktspecifikationen är det tillåtet att blanda must och vin upp till 15 % i enlighet med gällande EU-lagstiftning med druvmust och vin, även från andra italienska vinodlingsområden, förutsatt de har framställts av icke-aromatiska druvsorter som har klassificerat som "lämpliga för odling" eller "under observation" i provinserna Belluno, Bolzano och Trento.

Den oenologiska metoden med bearbetning till mousserande vin genom en andra jäsning i autoklav

Gällande restriktioner för oenologiska metoder

Bearbetning till mousserande vin är uteslutande tillåten med en andra jäsning i stora behållare (autoklaver).

b) Högsta avkastningar

Typer av "Vigneti delle Dolomiti" Bianco, Rosato och Rosso utan uppgift om druvsort:

23 000 kg druvor per hektar.

"Vigneti delle Dolomiti" som framställts av druvsorten moscato rosa:

12 000 kg druvor per hektar.

Typer av "Vigneti delle Dolomiti" med uppgift om andra tillåtna druvsorter:

19 500 kg druvor per hektar.

6. Avgränsat område

Produktionsområdet för de druvor som används för framställning av viner med den skyddade geografiska beteckningen "Vigneti delle Dolomiti" omfattar hela territoriet för de autonoma provinserna Trento och Bolzano samt provinsen Belluno i regionen Venetien. Samtliga dessa provinser ingår i EU:s vinodlingsområde C I (B).

7. Huvudsakliga druvsorter

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
Trebiano toscano b. – procanico
Trebiano boscano b. – trebbiano
Trebiano 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 n.
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. **Beskrivning av sambandet**

"Vigneti delle Dolomiti", alla kategorier (1, 4, 5, 6, 8, 15 och 16)

Naturliga faktorer som är relevanta för sambandet:

Området omfattar Trentino, Alto Adige och provinsen Belluno i Venetien och ligger i bergskedjan Dolomiterna, som ingår i Unescos världsarv. Området är i huvudsak bergigt och kuperat, med olika slag av bergarter eftersom det omfattar bergskedjor av olika geologiskt ursprung. Dolomiterna är den största av dem.

Klimatet präglas av övergången mellan semikontinentalt klimat och alpklimat. De kallaste månaderna är vintermånaderna och de varmaste månaderna är juli och augusti. Den genomsnittliga nederbörden är 1 000 mm/år och uppvisar ett mönster som är typiskt för medelhavsområdet, med de största regnmängderna under vår och höst. Tillräckligt mycket regn och utmärkt vattenkapacitet tack vare de många bergen med snösmältning innebär att jorden innehåller tillräckligt med vatten. Dolomiternas speciella geografi skapar tillsammans med övergångsklimatet mellan medelhavsklimat och alpklimat en unik miljö i produktionsområdet för den skyddade geografiska beteckningen "Vigneti delle Dolomiti" och präglar de viner som framställs där.

I pedologiska termer består jordmånen främst av vittrade kalkstensklippor, med ett högt steninnehåll som ger god dränering och genomluftning. Denna jordmån finns i allmänhet på vittrade kalkstensklippor i alluviala områden på medelhög eller hög höjd. I sluttningarnas lägre delar är marken mindre stenig. I några låglandsområden finns skikt av ackumulerad colluvium och jordmåner med moränavlagringar eller alluvialgrus. Det förekommer också jordmåner av annat geologiskt ursprung, t.ex. i dalarna Vale di Cembra (porfyr), Val d'Isarco (metamorf kristallin) och centrala Vallagarina (basalt).

Historiska och mänskliga faktorer som är relevanta för sambandet:

Vinstockar och vin har alltid ingått i områdets kulturarv, vilket framgår av de många arkeologiska fynden och de dokumenterade historiska beläggen från bronsåldern och fram till våra dagar. Under flera hundra år ingick området som helhet också i Österrike-Ungern, och några av kejsardömetts administrativa och kulturella drag är fortfarande tydligt märkbara. Under de tusen år som vinodling och människans historia har gått hand i hand har det utvecklats oupplösliga kopplingar mellan dem. Detta speglas inte bara i lokal kultur och traditionella jordbruks- och vinframställningsmetoder, utan även mer allmänt inom andra kulturområden, som konst och gastronomi. Inrättandet av jordbruksinstitutet San Michele all'Adige 1874 fick en avgörande och bestående effekt på vinodling och vinproduktion och på vinodlingen rent generellt i området. Institutet har varit en mycket god källa till lärande, kunskap och utbildning inom sektorn. Tillsammans med skolan i Conegliano har detta institut bidragit stort till den moderna vinodlingen genom utbildning och spridning av ny vinodlingsteknik och nya oenologiska metoder. Vinodlarna i området har också gett avgörande bidrag genom att införa processer och metoder för vinodling som omfattar både miljömässig och ekonomisk hållbarhet och innovativ vinframställningsteknik.

"Vigneti delle Dolomiti", kategori: Vin

Information om produkternas särskilda kvalitet som kan hänföras till det geografiska ursprunget och orsakssambandet med egenskaperna hos naturen och människorna i det geografiska området.

De vita vinerna av de olika typerna uppvisar en färgpalett som går från halmgul till guldgul, ibland med antydningar av ljusgrönt eller koppar, som i fallet med pinot grigio. Vinernas fina aromer är utpräglad subtila, med fruktiga toner som i allmänhet speglar den huvudsakliga druvsort som har använts i vinet, framför allt när det gäller aromatiska eller halvvaromatiska sorter, som müller-thurgau och sauvignon. Vinernas smak, som varierar från torr till söt, är harmonisk, välstrukturerad, frisk och smakrik.

Rosévinerna, särskilt de som framställs på druvsorterna schiava, merlot och teroldego, har en rosa färg av varierande intensitet som beror på vinframställningsprocessen. Smaken är frisk och harmonisk och varierar från torr till söt, med en väl balanserad syra.

De röda vinerna har en rubinröd färg av varierande intensitet, som ibland har inslag av orange, när det gäller lagrade viner. De har en vinös arom, som ibland är eterisk eller fruktig. Beroende på vilken druvsort som har använts vid framställningen kan de ha fruktiga aromer som har olika intensitet och är olika välutvecklade beroende på om vinet har lagrats. Smaken är harmonisk och välstrukturerad och kan variera från torr till söt.

Rött novellovin har de aromer och smaker som är förknippade med den särskilda kolsyrejäsningsmetod som används för att framställa vin av druvorna, vilket förstärker vinets vinösa profil och druvsortens typiska toner.

De många olika druvsorter som odlas gör att man kan ta vara på de olika typerna av mark på bästa sätt. Vingårdarna ligger normalt i områden med bästa möjliga solexponering. Gröna druvsorter odlas främst i kuperade områden, medan blå druvsorter odlas i de djupare jordarna i dalbottarna. Dessa druvor kan ge runda, tanninrika och smakrika viner med välutvecklade toner av mogen frukt.

Variationerna i temperatur mellan dag och natt är typiska för detta område och leder, framför allt i fråga om gröna druvor, till en ansamling av de aromatiska prekursorer som ger vinerna deras särskilda organoleptiska egenskaper. Variationen av lägen och höjd över havet ger en mängd olika förhållanden, vilket gör att man kan välja det lämpligaste läget för de olika vinerna.

Egenskaperna och kvaliteterna hos viner med den skyddade geografiska beteckningen "Vigneti delle Dolomiti" är också beroende av mänskliga faktorer, framför allt vinproducenternas yrkeskunnande. Den areal som ett jordbruksföretag använder till vinodling brukar vara relativt liten, på cirka 1,3 hektar. Topografin innebär också att det krävs många arbetstimmar (mer än 600) för att odla en hektar vingård. Merparten av den tiden läggs på åtgärder för att skapa bästa möjliga tillväxt hos vinstockarna och för druvornas mognad, att stimulera den naturliga motståndskraften mot sjukdomsalstrare och minska användningen av växtskyddsåtgärder. Här bör det påpekas att nästan hela vinodlingsarealen sköts enligt principerna för integrerad och i allt större utsträckning ekologisk bekämpning av skadedjur. Druvorna skördas uteslutande för hand.

Samspelet mellan naturliga faktorer (klimat, jordmån och topografi), de lokala producenternas samlade erfarenhet och modern odlings- och vinframställningsteknik gör det möjligt att producera kvalitetsviner vars egenskaper och anseende är kopplade till det produktionsområde och de druvsorter som de kommer från.

"Vigneti delle Dolomiti", kategorierna 4 mousserande vin, 5 mousserande kvalitetsvin, 6 mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ, 8 pärlande vin

Information om produkternas särskilda kvalitet som kan hänföras till det geografiska ursprunget och orsakssambandet med egenskaperna hos naturen och människorna i det geografiska området.

Med sin månghundraåriga tradition betraktas mousserande vin som juvelen i kronan för den lokala vinframställningen. Den särskilda omsorgen under odling och skörd av druvorna och bearbetningen av dem till basvin samt den andra jäsningsen, gör att det mousserande vinet skiljer sig från mängden med sina subtila och eleganta kvaliteter.

De mousserande vinernas kvalitet präglas av tillgången till råvaror som kommer från de bergiga vinodlingsområden där druvorna och vinerna har kvalitetsegenskaper som är idealiska för framställningen av den här typen av vin. Egenskaperna består framför allt i att druvorna har en god balans mellan sockerhalt och syra, vilket bl.a. beror på temperaturväxlingarna mellan dag och natt, som ökar ju högre vingårdarna ligger över havet.

Dessutom styrs produktens egenskaper av begränsningen av vinsorter som får användas för att framställa mousserande viner.

När det gäller mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ beror orsakssambandet också på valet av druvsort, dvs. den inhemska sorten moscato giallo, som odlas i området och vars fina aromer förädlas i en lagringsprocess som inte är alltför intensiv och som får draghjälp av det subalpina klimatet.

Det mousserande vinet utmärks av ett livligt och långvarigt skum och en färg som varierar från halmgul till guldgul med en dragning till ljusgrön. Det har en distinkt och elegant arom med en antydning av jäst. Smaken är elegant, livlig och typisk för druvsorten.

Mousserande rosévin, som framför allt framställs på druvsorten pinot nero, har av ett livligt och långvarigt skum och en rosa färg av varierande intensitet. Det har en distinkt och elegant arom med en antydning av jäst. Smaken är elegant, livlig och distinkt.

När det gäller sockerhalten varierar det mousserande vinets smak, oavsett om det är vitt eller rosé, från torrt till sött, dvs. med uppgiften från "brut nature" till "sött".

Pärlande viner utmärks, oavsett om de är vita, rosé eller röda, av sin friskhet och livlighet, som är kopplade till den måttliga frigörelsen av koldioxid.

Den specialiseringsnivå som vissa jordbruksföretag har uppnått inom framställningen av pärlande vin har dessutom gjort det möjligt att förfina de vinframställningsmetoder och tekniska aspekter som hänger samman med den andra jäsningsen som görs i stora behållare (autoklaver), vilket bidrar till att höja kvaliteten på de pärlande vinerna.

Specialiseringen i framställningsprocessen har gjort det möjligt att identifiera de druvsorter som är lämpligast för pärlande viner och att göra den andra jäsningsen med toppmodern utrustning, vilket har bidragit till att höja kvaliteten på slutprodukten.

Den stora variationen i jordmån och klimat gör att man kan ta vara på potentialen hos de druvsorter som är lämpliga för mousserande vin på bästa sätt. Vingårdarna ligger normalt i områden med bästa möjliga solexponering. Variationerna i temperatur mellan dag och natt är typiska för detta område och leder, framför allt i fråga om gröna druvor, till en ansamling av de aromatiska prekursorer som ger vinerna deras särskilda organoleptiska egenskaper. Variationen av lägen och höjd över havet ger en mängd olika förhållanden, vilket gör att man kan välja det lämpligaste läget för de olika typerna av vinrankor.

Egenskaperna och kvaliteterna hos viner med den skyddade geografiska beteckningen "Vigneti delle Dolomiti" är också beroende av mänskliga faktorer, framför allt vinproducenternas yrkeskunnande. Den areal som ett jordbruksföretag använder till vinodling brukar vara relativt liten, på cirka 1,3 hektar. Topografin innebär också att det krävs många arbetstimmar (mer än 600) för att odla en hektar vingård. Merparten av den tiden läggs på åtgärder för att skapa bästa möjliga tillväxt hos vinstockarna och för druvornas mognad, att stimulera den naturliga motståndskraften mot sjukdomsalstrare och minska användningen av växtskyddsåtgärder. Här bör det påpekas att nästan hela vinodlingsarealen sköts enligt principerna för integrerad och i allt större utsträckning ekologisk bekämpning av skadedjur. Druvorna skördas uteslutande för hand.

Samspelet mellan naturliga faktorer (druvsort, klimat, jordmån), de lokala producenternas samlade erfarenhet och modern odlings- och vinframställningsteknik gör det möjligt att producera kvalitetsviner vars egenskaper och anseende är kopplade till det produktionsområde och de druvsorter som de kommer från.

"Vigneti delle Dolomiti", kategorierna 15 vin från lätt torkade druvor och 16 vin av övermogna druvor

Information om produkternas särskilda kvalitet som kan hänföras till det geografiska ursprunget och orsakssambandet med egenskaperna hos naturen och människorna i det geografiska området. Färgen varierar från guldgul till bärnstensgul för de vita vinerna, till rosa och granatröd, beroende på vilken sort som används. Aromen är delikat och distinkt, med noter av lätt torkade druvor, ibland kryddig och kan påminna om honung och mogen frukt. Smaken är rund, harmonisk, av vin från lätt torkade druvor, och kan variera från torr till söt, även om typer med högre sockerhalt dominerar.

Produktionen av "Passito-viner" berör alla druvsorter i viss omfattning, såväl gröna som blå, men oftast används aromatiska druvsorter (moscato giallo, moscato rosa, traminer aromatico) och alvaromatiska sorter (goldtraminer, nosiola, riesling renano, sauvignon osv.).

Torkningen sker på rankan (vin av övermogna druvor) eller i torkområden (vin från lätt torkade druvor). Längden på övermognings- eller torkningsperioden varierar och beror på intensiteten i de egenskaper som vintillverkaren vill ge slutprodukten med denna teknik.

Producenten identifierar de druvor som ska användas för framställning av "Passito-viner" utifrån klasens särskilda fysiska egenskaper och kvaliteter.

Klasar med en gles struktur, dvs. med gott om utrymme mellan druvorna, är särskilt lämpliga för att torkas, och de väljs ut i vingården vid skörden.

Torkningen gynnas av de stora temperaturskillnaderna mellan dag och natt, som är särskilt märkbara på sensommaren och hösten, och av de nordliga vindarna som kommer in över Alperna.

Dessutom blåser den dämpande "Òra del Garda-vinden" in varje dag från Gardasjön och sveper över en stor andel av produktionsområdet. Den har stor betydelse för att skapa optimala förhållanden för att torka druvorna, dvs. så gott som oavbruten naturlig ventilation, med en fukthalt som förhindrar att druvorna torkar för snabbt.

"Passito-viner" framställs visserligen i små volymer totalt, men produceras av så gott som samtliga buteljeringsföretag och är ofta företagens "flaggskeppsprodukt".

Orsakssambandet mellan det geografiska området och produktens egenskaper beror framför allt på tre faktorer:

- Tillgång till druvsorter (som anges ovan) som är särskilt lämpliga för att genomgå den torkning som krävs för att framställa denna typ av vin,
- temperaturvariationer och regelbundna lokala vindar (Òra del Garda) som bidrar till att bevara druvorna under torkningsfasen, oavsett om den sker på rankan eller i torkområden,
- en gammal tradition av att framställa "Passito-viner" som fortfarande följs, med teknik som har gått i arv genom århundradena.

De många olika miljöerna i fråga om jordmån och klimat gör att man kan ta vara på potentialen hos de druvsorter som är lämpligast att torkas. Vingårdarna ligger normalt i områden med bästa möjliga solexponering. Variationerna i temperatur mellan dag och natt är typiska för detta område och leder, framför allt i fråga om gröna druvor, till en ansamling av de aromatiska prekursorer som ger vinerna deras särskilda organoleptiska egenskaper. Variationen av lägen och höjd över havet ger en mängd olika förhållanden, vilket gör att man kan välja det lämpligaste läget för de olika typerna av vinrankor.

Egenskaperna och kvaliteterna hos viner med den skyddade geografiska beteckningen "Vigneti delle Dolomiti" är också beroende av mänskliga faktorer, framför allt vinproducenternas yrkeskunnande. Den areal som ett jordbruksföretag använder till vinodling brukar vara relativt liten, på cirka 1,3 hektar. Topografin innebär också att det krävs många arbetstimmar (mer än 600) för att odla en hektar vingård. Merparten av den tiden läggs på åtgärder för att skapa bästa möjliga tillväxt hos vinstockarna och för druvornas mognad, att stimulera den naturliga motståndskraften mot sjukdomsalstrare och minska användningen av växtskyddsåtgärder. Här bör det påpekas att nästan hela vinodlingsarealen sköts enligt principerna för integrerad och i allt större utsträckning ekologisk bekämpning av skadedjur. Druvorna skördas uteslutande för hand.

Samspelet mellan naturliga faktorer (druvsort, klimat, jordmån), de lokala producenternas samlade erfarenhet och modern odlings- och vinframställningsteknik gör det möjligt att producera kvalitetsviner vars egenskaper och anseende är kopplade till det produktionsområde och de druvsorter som de kommer från.

9. **Väsentliga ytterligare villkor**

Undantag avseende området för vinframställning och bearbetning till pärlande och mousserande vin

Regelverk: EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor: Undantag med avseende på produktionen i det angivna geografiska området.

Beskrivning av villkoret:

Enligt gällande EU-lagstiftning får vinframställning och bearbetning till pärlande och mousserande vin även ske i de angränsande regionerna Venetien och Lombardiet i sin helhet, förutsatt att de berörda företagen kan visa en oavbruten tradition av att framställa viner med den skyddade geografiska beteckningen "Vigneti delle Dolomiti" under de senaste fem produktionsåren.

Möjligheten att bearbeta vin till mousserande och pärlande vin i de angränsande regionerna är motiverad av och stämmer överens med att normala vinframställningsprocesser får utföras i dessa regioner. Dessa processer betraktas inte som steg som utförs efter vinframställningen, utan som en integrerad del av vinproduktionen och får som sådana endast utföras i det fastställda vinproduktionsområdet.

Detta undantag baseras på en väletablerad tradition och ger de berörda producenterna möjlighet att även utnyttja bearbetningsanläggningar i de ovannämnda administrativa områdena, som angränsar till produktionsområdet.

Uppgift om druvsortens namn på etiketten

Regelverk: EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor: Ytterligare märkningskrav

Beskrivning av villkoret:

Etiketterna för viner i kategorierna "vin" och "pärlande vin" med den skyddade geografiska beteckningen "Vigneti delle Dolomiti" får innehålla uppgifter om namnet på en eller två druvsorter som vinerna har framställts av.

Enligt gällande EU-lagstiftning är det emellertid förbjudet att använda druvsortens eller druvsorternas namn på etiketter och i presentation i följande fall:

- a) För vinkategorierna "vin från lätt torkade druvor" och "vin av övermogna druvor", inbegripet dem som kallas "Vino Passito" eller "Passito".
- b) För kategorierna "vin" och "pärlande vin", begränsat till följande sorter: – Viner från provinsen Bolzano: lagrein, riesling italico, riesling renano, traminer aromatico, veltliner. – Viner från provinsen Trento: lagrein, marzemino, meunier, negrara, riesling italico, riesling renano, traminer aromatico, trebbiano toscano, veltliner.

För kategorierna "mousserande vin" och "mousserande kvalitetsvin" får etiketten också innehålla hänvisningar till en eller två av följande druvsorter: chardonnay, pinot bianco, pinot grigio, pinot nero och müller-thurgau, och för kategorin "mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ" får endast sortnamnet moscato giallo användas på etiketten.

Länk till produktspecifikationen

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