

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av
produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens
delegerade förordning (EU) 2019/33**

(2019/C 378/09)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/3⁽¹⁾.

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Venezia”**Referensnummer: PDO-IT-A0517-AM02****Datum för inlämning: 17.7.2019****BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS****1. Nya typer av vin, inbegripet typer med sortnamn**

Beskrivning och skäl

Beskrivning:

- a) I de kategorier av vin som redan ingår i det sammanfattande dokumentet specificeras följande nya typer av vin:
- En version av riserva för rött vin, merlot och cabernet sauvignon.
 - Carmenère, malbec, cabernet och refosco dal peduncolo rosso, inbegripet riserva-versioner.
 - Pinot nero, inbegripet spumante-versionen (mousserande).
 - Pinot inbegripet versioner av spumante och frizzante (pärlande).
 - Pinot rosato eller rosé, inbegripet versioner av spumante och frizzante.
 - Chardonnay spumante och chardonnay frizzante, inbegripet versioner med två druvsorter med en kombination av chardonnay med glera, verduzzo, tai, pinot bianco och pinot nero (som omvandlas till vitt vin).
 - Manzoni bianco.
 - Sauvignon.
 - Verduzzo, inbegripet en passito-version (som framställs med lätt torkade druvor).
 - Pinot bianco.
 - Traminer, inbegripet en spumante-version.
 - Tai.
 - Pinot grigio i rosé, i versioner av spumante och frizzante.
 - Rosé spumante och rosé frizzante.
 - Bianco passito (i kategorin ”vin”).
- b) En ny punkt 2 införs om framställning av viner med två angivna druvsorter av samma färg.

⁽¹⁾ EUT L 9. 11.1.2019, s. 2.

Skäl:

- a) Produktionsområdet för den skyddade ursprungsbeteckningen "Venezia" är synnerligen lämpligt för vinodling. Där finns ett stort antal olika druvsorter, varav många odlas traditionellt i området. Vinerna från dessa druvor framställs också i versionerna riserva, passito (framställs med lätt torkade druvor), spumante (mousserande), frizzante (pärlande) och rosé, alltefter egenskaperna hos de druvsorter som är lämpligast för framställningen av dessa versioner. De nya typerna med sortnamn är resultatet av långvariga experiment för att få ut det bästa av de druvsorter som redan förekommer i området och som var lämpliga för användning i de druvkombinationer som används för att framställa andra viner (vita viner, röda viner och roséviner) inom denna kontrollerade ursprungsbeteckning och skyddade geografiska beteckningar från samma område. Syftet med denna ändring är därför att producenter ska kunna använda namnen på sina druvor/viner, som har funnits länge i det område som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen, och som har visat sitt värde under årtiondens odling tack vare producenternas yrkeskunskaper, den kulturella kopplingen till dessa viner och kvaliteten på de framställda vinerna. Framställningen av viner som tillhör den skyddade ursprungsbeteckningen "Venezia" berikas därmed genom att nya typer läggs till de vinkategorier som redan anges i produktspecifikationen. Detta kommer även att göra det möjligt för producenterna att erbjuda ett större produktsortiment som bättre tillgodoser efterfrågan på marknaden.

De vinsorter som förekommer i området är närmare bestämt följande: carmenère, malbech, refosco dal peduncolo rosso, manzoni bianco, sauvignon, verduzzo trevigiano, verduzzo friulano och tai. Pinot bianco odlas också utbrett i området och har visat sig vara lämpligt för framställning av kvalitetsviner med en balans mellan sockerhalt och surhetsgrad, med äppelsyra.

Pinot nero ger en bra sockerhalt med lämpliga syragrader, vilket även gör den lämplig för beredning till mousserande vin, och en god vinsyrastruktur. Traminer har höga sockerhalter som kompletteras med en god syrahalt, även äppelsyra. En organoleptisk analys visar en stark, långvarig och fyllig smak, med inslag av tropisk frukt och rosa bär. Alla de olika versionerna av de viner med skyddad ursprungsbeteckning som framställs (icke-mousserande, mousserande, pärlande och passito) är välbalanserade och eleganta.

- b) Det har fastställts att de druvsorter som redan anges bland de typer med en enda sort som avses i punkt 1 även kan blandas för att framställa viner med två druvsorter. På så sätt kan producenterna på bästa sätt använda sin tradition att skickligt blanda druvor från sina vinodlingar samtidigt som värdet på deras produkt ökar genom att de använda druvsorterna anges på etiketten, vilket i sin tur ger tydlig information till kunden.

Denna standardändring rör artiklarna 1, 2, 4, 5, 6 och 9 i produktspecifikationen och avsnitten 1.4, 1.5, 1.7, 1.8 och 1.10 i det sammanfattande dokumentet.

2. Vinsorter: nya typer tas med i sortförteckningen, även vintyper med sortnamn

Beskrivning och syfte

Beskrivning: Inbegripande av nya typer och deras motsvarande sammansättning av druvsorter

- Carmenère, cabernet (från cabernet sauvignon och/eller cabernet franc och/eller carmenère), malbech, refosco dal peduncolo rosso, pinot nero, pinot (från pinot nero, pinot bianco, pinot grigio), manzoni bianco, sauvignon, verduzzo (från verduzzo trevigiano och/eller verduzzo friulano), pinot bianco, tai från tocai friulano samt traminer.
- Bestämmelsen om att druvsorter med samma färg som är lämpliga för odling i provinserna Treviso och Venedig får utgöra 15 % ändras för att även inbegripa aromatiska druvor, med undantag för druvor från muskatfamiljen.

Skäl:

- Artikeln uppdateras för att inbegripa nya sorter i förteckningen över druvsorter.

- Inbegripandet av aromatiska sorter, utom sorter från muskatfamiljen, i bestämmelsen om att viner får framställas med andra sorter upp till högst 15 % är motiverad på grund av att muskatsorterna har ett alltför starkt inflytande på smaken. Användningen av arter som är mindre utpräglat aromatiska är att föredra, såsom glera, som är vanligt förekommande i det område där ursprungsbeteckningen framställs och som kan förbättra de vita viner som framställs, vilka vanligen konsumeras unga.

Denna standardändring rör artikel 2 i produktspecifikationen.

3. **Druvsorter Tillägg av sortuppgifter för de nya typerna**

Beskrivning och syfte

Beskrivning: Pinot införs som ett sortnamn för vintyper, inbegripet pinot frizzante och pinot spumante, som framställs av sorterna pinot grigio, pinot bianco och pinot nero (omvandling till vitt vin), för sig eller tillsammans.

Skäl: Vi ville få ut det bästa av de viner som framställs av druvor från dessa sorter i området för den skyddade ursprungsbeteckningen "Venezia" i de olika kategorier som redan anges i produktspecifikationen och i det sammanfattande dokumentet (vin, mousserande kvalitetsvin och pärlande vin). Framställningen av nya typer är resultatet av långvariga experiment och syftar till att få ut det bästa av de druvsorter som redan finns och är lämpliga för odling i det område som beteckningen omfattar.

Denna standardändring rör artikel 2.2 i produktspecifikationen.

Beskrivning: Tillägg av följande druvsortskombination för "Venezia" pinot rosato eller rosé (inbegripet versionerna spumante och frizzante): "Pinot grigio, pinot bianco för minst 50 %, pinot nero från 5 % till högst 50 %."

Skäl: Avsikten är att höja värdet på dessa typer och de druvsorter som används efter noggranna experiment, analys av de framställda vinerna och kvalitetskontroll.

Denna standardändring rör artikel 2.3 i produktspecifikationen.

Beskrivning: "Venezia" cabernet måste framställas av druvor som har producerats av vinodlingar som tillhör producentens företag, bestående av följande sorter: cabernet sauvignon, cabernet franc och carmenère, var för sig eller tillsammans.

Skäl: Det finns fortfarande några gamla vinodlingar kvar i produktionsområdet som endast består av angränsande rader av cabernet sauvignon, cabernet franc och carmenère. Dessutom är det en etablerad tradition i området och på marknaden att framställa viner genom en skicklig blandning av cabernetdruvor, med hänsyn till säsongernas gång och kvaliteten på de druvor som framställs är efter år.

Denna standardändring rör artikel 2.4 i produktspecifikationen.

Beskrivning: Den lägsta procenthalten för raboso piave och/eller raboso veronese sänks från 70 % till 50 % för den sammansättning av vinodlingen som krävs för "Venezia" rosato eller rosé (inklusive versionerna spumante och frizzante). Dessutom får alla sorter av samma färg som är lämpliga för odling i provinserna Treviso och Venedig, förutom muskatfamiljen, utgöra 15 % av sammansättningen.

Skäl: Raboso är en mycket stram druvsort, rik på syra och tanniner. Det anses därför vara lämpligt att minska andelen raboso och tillåta att andra druvsorter får utgöra upp till 15 % av sammansättningen, förutom de sorter som hör till muskatfamiljen, eftersom de kan ge en alltför dominerande smak och göra vinet mindre balanserat och harmoniskt.

Denna standardändring rör artikel 2.5 i produktspecifikationen.

Beskrivning: Ordet "icke-aromatisk" stryks i sammansättningen av "Venezia" rosso (rött vin), vilket möjliggör användning av aromatiska sorter förutom sorter från muskatfamiljen.

Skäl: Små producenter, särskilt från de äldre generationerna, har fortfarande olika druvsorter i sina vinodlingar, varav vissa är aromatiska. Det kommer nu att vara möjligt att använda dessa sorter för att ge vinerna mer karaktär samtidigt som egenskaperna vad gäller balans och karaktär bibehålls tack vare producenternas erfarenhet och kunnande.

Denna standardändring rör artikel 2.6 i produktspecifikationen.

Beskrivning: Införande av "Venezia" vitt och bianco passito (i kategorin "vin"). Dessa viner måste framställas av druvor som har producerats av vinodlingar som tillhör producentens företag, med följande sammansättning: minst 50 % tocai friulano och/eller verduzzo friulano och/eller verduzzo trevigiano och/eller glera. Pinot nero (omvandling till vitt vin). Druvor från andra sorter av samma smak som är lämpliga för odling i provinserna Treviso och Venedig, med undantag för muskatfamiljen, kan bidra till framställningen av detta vin upp till högst 50 %.

Skäl: Pinot nero som omvandlas till vitt vin anges bland de ytterligare druvsorter som får användas i sammansättningen av de vita vinerna (inbegripet versionerna passito, spumante och frizzante). Denna bestämmelse utökas till att omfatta alla gröna druvsorter, inbegripet andra aromatiska sorter utom muskatfamiljen, som skulle dominera smaken hos dessa typer alltför mycket. Användning av sorter med mindre utpräglad aromatisk smak är därför att föredra.

Denna standardändring rör artikel 2.1 i produktspecifikationen.

4. Vinframställningsområde

Beskrivning och skäl

Beskrivning: Torkning och lagring av druvor ingår bland de verksamheter som måste äga rum inom vinframställningsområdet (det administrativa territoriet för Veneto-regionen och de administrativa territorierna för provinserna Udine och Pordenone).

Skäl: Vinframställningsområdet ändras inte, men för att avspegla tillägget av de nya passito- och riserva-typerna anges det nu i den nuvarande specifikationen att torkning och lagring också måste äga rum i det definierade området i enlighet med gällande lagstiftning.

Denna ändring rör artikel 5 i produktspecifikationen och omfattar inte några ändringar av det sammanfattande dokumentet.

5. Regler för odling

Beskrivning och skäl

Första punkten, tredje stycket — Beskrivning: Minst 1 500 plantor per hektar fastställs för sorterna raboso piave och raboso veronese, jämfört med 2 500 plantor per hektar för de andra sorterna i den skyddade ursprungsbetegningen.

Skäl: Sorterna raboso piave och raboso veronese är mycket robusta och behöver stort utrymme för sin överflödande vegetation för att undvika att det blir för trångt mellan plantorna. Planteringsmönster som inte är alltför täta ger därför en optimal balans mellan planta och avkastning, och ett bättre resultat eftersom druvsorten på så sätt når sin fulla produktivitet och syrahalt.

Denna standardändring rör artikel 4.3 första stycket i produktspecifikationen och omfattar inte några ändringar av det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Avskaffande av tioårsgränsen för den period då viner i ursprungsbetegningen får framställas av druvor från vinodlingar som har planterats och odlats med "Bellussera"-systemet före godkännandet av specifikationen om erkännande av den skyddade ursprungsbetegningen "Venezia" (genom ett ministerdecret av den 22 december 2010, offentliggjort i *den officiella tidningen* 4, ordinarie tillägg nr 6, den 7 januari 2011).

Skäl: Syftet är att bevara "Bellussera" som odlingsmetod. Denna metod anses vara en viktig symbol för den lokala vinodlingen, eftersom den är traditionell och typisk för området och samtidigt har ett speciellt landskapsmässigt och historiskt värde. Vi vill därför undvika att dessa odlingsystem avvecklas vid slutet av övergångsperioden genom att tillåta att de används tills de ersätts naturligt med tiden, inte minst eftersom dessa gamla vinodlingar har gett prov på en konsekvent produktivitet och kvalitet under årens lopp.

Denna standardändring rör artikel 4.3 andra stycket i produktspecifikationen och omfattar inte några ändringar av det sammanfattande dokumentet.

6. Högsta avkastning och lägsta naturliga alkoholhalt i volymprocent

Beskrivning och skäl

Beskrivning: Tillägg av avkastning per hektar och alkoholhalter för de nya typer som avses i artikel 1 i produktspecifikationen (carmenère, malbec, refosco dal peduncolo rosso, pinot nero, inbegripet spumante, för gröna druvor, chardonnay, även för framställning av pärlande och mousserande viner, manzoni bianco, sauvignon, verduzzo trevigiano och friulano, pinot grigio spumante och pinot grigio frizzante, vitt, samt raboso piave/veronese).

Skäl: Relevant avkastning för druvsorterna per hektar har infogats. De överensstämmer med nivåerna för de typer som redan finns med: 15 t/ha för druvor för vitt vin, 16 t/ha för röda viner och 17 ton för druvor som är avsedda för mousserande och pärlande viner. Denna avkastning per hektar och druvornas naturliga alkoholhalt är resultatet av experiment över tiden, och avspeglar produktionsnivåerna för vinodlingar med bördiga jordar och utmärkt vattentillgång samt kvalitetsparametrarna för de druvor och viner som produceras.

Denna standardändring rör artikel 4 i produktspecifikationen och punkt 1.5.2 i det sammanfattande dokumentet.

7. Lägsta naturliga alkoholhalt i volymprocent för druvor som är avsedda för framställning av typer med beteckningen riserva

Beskrivning och skäl

Beskrivning: Druvor som är avsedda för framställning av viner som ska märkas med termen riserva (rött vin, merlot, cabernet sauvignon, cabernet, malbec och refosco dal peduncolo rosso) ska ha en lägsta naturlig alkoholhalt i volymprocent som är 1 % högre än den som anges för den motsvarande grundversionen.

Skäl: Druvor med en lägsta naturlig alkoholhalt i volymprocent som är 1 % högre än motsvarande grundversion är lämpligare för framställning av viner som är avsedda för lagring, samtidigt som kvaliteten säkerställs.

Denna standardändring rör artikel 4 i produktspecifikationen och omfattar inte några ändringar av det sammanfattande dokumentet.

8. Regler för vinframställning

Beskrivning och skäl

Beskrivning: Frisläppande för konsumtion tidigast 24 månader från den 1 november under produktionsåret för viner med beteckningen riserva.

Skäl: Den tidiga mogningen av druvorna kombinerat med de allt effektivare vinframställnings- och beredningsteknikerna innebär att vinerna kan bli klara tidigare. Vi vill dock säkerställa att riserva-viner genomgår lämplig lagring i minst två år enligt den gällande lagstiftningen. Framställningstraditionen för dessa viner kräver inte långa lagringsperioder på flaska. Vi anser därför att en lagringsperiod på minst två år från den 1 november under produktionsåret är lämplig.

Beskrivning: Frisläppande för konsumtion tidigast 12 månader från den 1 november under produktionsåret för viner med beteckningen passito.

Skäl: Vad gäller framställningen av typerna bianco passito och verduzzo passito har det genom experiment fastställts att ett års lagring ger dessa viner en optimal kvalitetsnivå, samtidigt som det är möjligt att bibehålla den friska karaktär som konsumenterna tycker om. Det har också fastställts att den 1 november under produktionsåret är ett lämpligt datum för att inleda lagringsåret.

Denna standardändring rör artikel 5 i produktspecifikationen och omfattar inte några ändringar av det sammanfattande dokumentet.

9. Vinframställningsmetoder

Beskrivning och skäl

Beskrivning: Användning av druvmust och viner, även viner från olika årgångar, som blandas med viner med samma ursprungsbeteckning upp till en högsta gräns på 15 %. Tillägget av druvmust och/eller viner, även viner från andra årgångar, som tillhör samma ursprungsbeteckning, dvs. "Venezia", är tillåten upp till en högsta gräns på 15 % på villkor att de druvor som används i vinframställningsprocessen kommer från vinodlingar där en enda druvsort odlas, eller åtminstone att denna procentandel inte överskrids genom de kompletterande sorter som avses i artikel 2.1, plus de sorter som är tillåtna enligt denna metod.

Skäl: Möjligheten att använda denna metod enligt de tillämpliga reglerna för viner med skyddad ursprungsbeteckning och skyddad geografisk beteckning för att förbättra vissa kvalitetsparametrar – såsom vinernas syrahalt, struktur, färg och aromatiska inslag – anges nu uttryckligen.

Standardändring av artikel 5.5 i produktspecifikationen och punkterna 1.5 (vinframställningsmetoder) och 1.5.1 (specifika oenologiska metoder) i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: Den högsta avkastningen från omvandlingen av druvor till vin för passito-typer och passito-viner avsedda för framställning av typer med beteckningen riserva får inte överskrida 50 %.

Skäl: För druvor som används för att framställa viner med beteckningen passito och för passito-viner som ska användas i riserva-viner (upp till högst 30 %) får avkastningen inte överskrida 50 %, eftersom denna procentandel säkerställer att de viner som framställs är mer strukturerade och komplexa, tack vare koncentrationen av druvornas sockerhalt, extrakt och syrahalt.

Standardändring av artikel 5 i produktspecifikationen och punkterna 1.5 (vinframställningsmetoder) och 1.5.1 (specifika oenologiska metoder) i det sammanfattande dokumentet.

Beskrivning: De mousserande och pärlande viner som avses i artikel 1 måste framställas med hjälp av en andra jäsning i trycktankar.

Skäl: Traditionen att framställa vin med hjälp av en andra jäsning i trycktankar, Charmatmetoden, är väletablerad i det berörda området, eftersom denna produktionsmetod gör det möjligt att i högre grad bevara de smaker som är utmärkande för de druvsorter som används. Detta klagörande ger också otvetydig och klar information till konsumenterna om den metod som används för att framställa viner med den skyddade ursprungsbeteckningen "Venezia".

Standardändring av artikel 5.7 i produktspecifikationen.

Beskrivning: Användning av lätt torkade druvor upp till en högsta gräns på 30 % för att framställa riserva-viner.

Skäl: Denna metod möjliggör betydande förbättringar av vinerna. Den används allmänt av lokala producenter som vill framställa viner av hög kvalitet. Den angivna gränsen på 30 % anses vara lämplig för att säkerställa en högre kvalitetsnivå utan att förvränga riserva-vinernas karaktär med en alltför hög sockerhalt, samtidigt som vinets harmoniska och fylliga karaktär bevaras.

Standardändring av artikel 5.8 i produktspecifikationen.

Beskrivning: Torkningen av druvorna måste ske i lämpliga miljöer. Luftkonditioneringssystem får användas, förutsatt att de håller temperaturer som liknar temperaturerna vid traditionella druvtorkningsprocesser.

Skäl: I denna punkt anges att druvorna får torkas i lämpliga lokaler där produkten och omgivningen kan kontrolleras med utrustning som säkerställer de rätta förhållandena för en gradvis och enhetlig torkning, vilket även innebär att användningen av kemiska produkter för att bevara druvorna begränsas.

Standardändring av artikel 5.9 i produktspecifikationen.

Beskrivning: Druvor som sorterats ut för torkning får inte omvandlas till vin före den 15 november. Veneto-regionen får, på motiverad begäran från konsortiet, tillåta att verksamheten inleds tidigare. När druvorna har torkats lätt ska de ha en naturlig alkoholhalt i volymprocent på minst 15 %.

Skäl: Det angivna datumet för krossning av de lätt torkade druvorna motiveras av faktiska mätningar över tiden av egenskaperna hos de torkade druvorna. Under de senaste åren har skördeperioden inletts allt tidigare till följd av ändrade klimatförhållanden. Eftersom druvorna ofta har torkat tillräckligt tidigare än förväntat kan krossningen därför inledas före det planerade datumet i mitten av november utan att det påverkar den erforderliga kvaliteten, särskilt den lägsta naturliga alkoholhalten i volymprocent på 15 %.

Standardändring av artikel 5.10 i produktspecifikationen.

10. Ändring av konsumtionsegenskaper

Beskrivning och skäl

Beskrivning: En höjning av den lägsta halten av sockerfritt extrakt från 20 till 23 g/l för de typer som redan omfattas av produktspecifikationen: "Venezia" rosso, merlot, cabernet sauvignon och cabernet franc.

Skäl: Uppgifter från framställningen av dessa viner under årens lopp visar att de har överskridit den fastställda gränsen. Vi ville därför att gränsen skulle avspegla den kvalitetsnivå som dessa produkter har uppnått.

Beskrivning: Följande nya typer och egenskaper vid konsumtionstidpunkten införs: Riserva-versionen för röda viner, merlot och cabernet sauvignon; refosco dal peduncolo rosso, inklusive riserva-versionen; cabernet och malbec, inklusive riserva-versioner; carmenère; pinot nero, inklusive mousserande viner; pinot inklusive spumante och frizzante; pinot rosato eller rosé, inklusive spumante och frizzante; chardonnay spumante och chardonnay frizzante, inklusive viner som framställs av två sorter med glera, verduzzo, tai, pinot bianco och pinot nero (omvandling till vitt vin); manzoni bianco; sauvignon; verduzzo, inklusive passito versionen; pinot bianco; traminer, inklusive spumante; tai; pinot grigio i rosato, spumante och frizzante, versioner av rosato spumante och rosato frizzante samt bianco passito.

Skäl: De nya typerna beskrivs tillsammans med egenskaper och parametrar från organoleptisk och fysikalisk-kemisk provning.

Ändring av den totala alkoholhalten i volymprocent från 11 % till 10,5 % för de typer som redan omfattas: bianco spumante, rosato eller rosé spumante och bianco frizzante.

Skäl: De druvor som används för att framställa dessa viner skördas tidigt för att ge viner med lägre alkoholhalt och en friskare och mer syrerik smak. Det ansågs därför lämpligt att sänka alkoholhalten något, vilket inte påverkar kvaliteten.

Beskrivning: Sänkning av halten av sockerfritt extrakt från 16 till 14 g/l för typen "Venezia" bianco frizzante, som redan omfattas av specifikationen.

Skäl: De druvor som används för att framställa dessa viner skördas tidigt och ger mindre strukturerade viner, som är omtyckta bland konsumenterna som föredrar lättare viner.

Beskrivning: För rosato- eller rosétypen beskrivs smaken som "från torr till halvtorr" snarare än "torr".

Skäl: Sockerhalten har breddats eftersom ändringen av procentandelen för sorten Raboso från 70 % till 50 % innebär att denna typ kan ha en högre sockerhalt, samtidigt som friskheten från syran hos denna huvudsakliga druvsort bevaras.

Beskrivning: För rosato- eller rosé spumante-typen beskrivs smaken som "från brut nature till demi-sec", snarare än "från brut till demi-sec".

Skäl: Genom att de olika typerna av mousserande vin breddas för att tillgodose efterfrågan på marknaden kan producenterna tillhandahålla ett bredare utbud som tillgodoser konsumenternas önskemål.

Beskrivning: Punkt 2 införs efter beskrivningen av vinerna enligt följande:

2. Vad gäller egenskaper vid konsumtionstidpunkten hos de typer som framställs av två druvsorter hänvisas till de parametrar som anges för typer som framställs av en enda druvsort, särskilt den sort som det finns större mängd av.

Skäl: Hos viner som framställs av två druvsorter är det vanligen den sort som det finns större mängd av som bestämmer karaktären.

Beskrivning: Det sista stycket blir punkt 3 och ordet "doft" införs enligt följande: "När det gäller möjligheten att lagra på träfat kan vinets doft och smak ha en svag anstrykning av trätoner."

Skäl: Rättelse av ett skrivfel i punktnumereringen samt standardändring för att klargöra att en anstrykning av trätoner också kan uppfattas i doften.

Standardändring av produktspecifikationen (artikel 6 – Konsumtionsegenskaper) och punkt 1.4 i det sammanfattande dokumentet (Beskrivning av vinerna).

11. Märkning och presentation – valfria angivelser på etiketten

Beskrivning och skäl

Beskrivning: För röda viner från den skyddade ursprungsbeteckningen "Venezia" ersätts ordalydelsen "hänvisningar till färg får inte anges på etiketten" med "hänvisningar till färg får utelämnas på etiketten".

Skäl: Detta klargörande är nödvändigt för att undvika att skapa förvirring bland konsumenterna och göra det enklare att identifiera typen av produkt, vit eller röd, bara genom att titta på förpackningen.

Standardändring av artikel 7.4 i produktspecifikationen.

Beskrivning: För vita viner med den skyddade ursprungsbeteckningen "Venezia", inbegripet spumante- och frizzante-versionerna, ersätts ordalydelsen "hänvisningar till färg får inte anges på etiketten" med orden "hänvisningar till färg får utelämnas på etiketten".

Skäl: Vi anser att producenterna själva bör få besluta om de vill ange vinets färg, beroende på behov eller omständigheter på marknaden.

Standardändring av artikel 7.5 i produktspecifikationen.

Beskrivning: Valfria angivelser på etiketten – för pinot grigio-viner, inbegripet spumante- och frizzantetyperna, får etiketten innehålla en hänvisning till färgen rosé eller synonymer till denna (blush, ramato [”orange vin”] osv.).

Skäl: Roséviner röner allt större intresse på marknaden, även från utländska marknader. Producenterna vill därför kunna presentera typen ”Venezia” pinot grigio rosato genom att betona den särskilda roséfärgen eller synonymer till denna genom att ange detta på etiketten.

Standardändring av artikel 7.6 i produktspecifikationen.

12. Märkning och presentation – att ange sortnamn på etiketten

Beskrivning och skäl

Beskrivning: En ny punkt 9 införs med regler för hänvisningar till namnen på två eller flera druvsorter på etiketten.

Skäl: Till följd av att viner som framställs av två druvsorter tas med i produktspecifikationen införs en ny punkt 9, som hänvisar till bestämmelserna i artikel 50.1 a ii i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 och artikel 45.1 i lag nr 238/2016.

Standardändring av artikel 7 i produktspecifikationen.

13. Samband med den geografiska omgivningen

Beskrivning och skäl

Beskrivning: Hänvisningar införs till två produkter från kategorin ”viner” (1) som redan anges i det sammanfattande dokumentet – bianco passito och bianco passito med sortnamnet verduzzo i led b.

Skäl: Eftersom det finns en etablerad tradition att placera druvorna i torkutrymmen eller torka dem direkt ute på vinodlingen, vill vi öka värdet på produktionen av passitoviner genom att inbegripa denna tradition i produktspecifikationen. Druvor av sorterna verduzzo trevigiano och friulano är särskilt lämpliga för torkning, tillsammans med andra druvsorter som traditionellt odlas i området, såsom tocai och glera, vilka gör det möjligt att ge dessa typer en aromatisk, frisk eller syrarik ton.

Beskrivning: I led b införs en hänvisning till produktion av mousserande och pärlande viner som redan finns med i det sammanfattande dokumentet (från kategorierna ”mousserande kvalitetsvin” och ”pärlande vin”), där endast Charmatmetoden används (en andra jäsning i trycktankar).

Skäl: Vi vill precisera att denna produktionsmetod är traditionell i produktionsområdet för den skyddade ursprungsbe-teckningen ”Venezia”. Producenterna har förvärvat avancerade färdigheter, kunskap och ett världsomspännande anseende när det gäller denna teknik.

Standardändring av artikel 9 i produktspecifikationen och avsnitt 1.8 i det sammanfattande dokumentet.

14. Hänvisningar till kontrollorganet

Beskrivning och skäl

Beskrivning: Uppdatering av hänvisningar för att avspegla den gällande lagstiftningen.

Skäl: Hänvisningarna till den gällande lagstiftningen uppdateras.

Standardändring av artikel 10 i produktspecifikationen; rättelse av ett skrivfel i produktspecifikationen.

15. Traditionella uttryck

Beskrivning och skäl

Beskrivning: Införande av termen passito för typerna ”Venezia” bianco och ”Venezia” verduzzo, användning av termen riserva för röda viner samt sortbeteckningarna merlot, cabernet sauvignon, carmenère, malbec, cabernet och refosco dal peduncolo rosso, alla från kategorin ”vin” (1), som redan omfattas av produktspecifikationen.

Skäl: Produktspecifikationen och det sammanfattande dokumentet uppdateras för att avspegla användningen av de nya typer som införs i artikel 1 i produktspecifikationen.

Införande av termerna passito och riserva.

Standardändring av produktspecifikationen och av punkt 1.3.2 b (Traditionella benämningar) i det sammanfattande dokumentet.

16. Huvudsakliga druvsorter

Beskrivning och skäl

Uppdatering av förteckningen över druvsorter som används för att framställa röda viner, vita viner och roséviner med angivelse av en eller två druvsorter.

Standardändring av punkt 1.7 i det sammanfattande dokumentet.

17. Sekundära druvsorter

Beskrivning och skäl

Uppdatering av sekundära druvsorter bland de sorter som är lämpliga för odling i provinserna Venedig och Treviso.

Standardändring av punkt 1.5 (Sekundära druvsorter) i punkt 1 (Andra upplysningar) i det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. Produktens namn

”Venezia”

2. Typ av geografisk beteckning

SUB — Skyddad ursprungsbeteckning

3. Kategorier av vinprodukter

1. Vin
5. Mousserande kvalitetsvin
8. Pärlande vin

4. Beskrivning av vinerna

”Vin” kategori (1) — röda viner: ”Venezia” rosso och ”Venezia”, med angivelse av druvsort.

De röda viner som ingår i den skyddade ursprungsbeteckningen ”Venezia”, inbegripet viner med sortnamnen merlot, cabernet sauvignon, carmenère, malbec, cabernet, refosco dal peduncolo rosso och pinot nero, har en färg som varierar från rubinröd till mörkröd, eventuellt med inslag av granat eller purpur om de är lagrade, vilket är fallet med riserva-versionerna. De har en intensiv, elegant och långvarig bouquet och en torr, harmonisk och len smak, ibland örtig eller bärig beroende på de dominerande druvsorter som använts. Den lägsta totala alkoholhalten i volymprocent är 11 % eller 12,5 % för viner med beteckningen riserva. Lägsta halt av sockerfritt extrakt är 23 g/l, eller 25 g/l för viner med beteckningen riserva.

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

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11,00
Lägsta totala syrahalt	4,50 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (mekv/l)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

”Vin” kategori (1) — Vita viner och roséviner: ”Venezia” bianco och ”Venezia”, med angivelse av druvsorten, ”Venezia” rosato.

De vita viner som ingår i den skyddade ursprungsbeteckningen "Venezia", inbegripet vita viner med sortnamnen chardonnay, pinot och pinot grigio (även i roséversion), manzoni bianco, verduzzo, sauvignon, pinot bianco, tai och traminer, är halmgula till gyllengula till färgen, ibland med gröna toner. Rosévinerna är rosa med varierande intensitet, ibland med koppertoner. De har en intensiv, karakteristisk arom och en torr, harmonisk och len smak, ibland bärig beroende på de dominerande druvsorter som använts, vilket är fallet med pinot och pinot grigio. Den lägsta totala alkoholhalten i volymprocent varierar från 10,5 % för "Venezia" rosé till 11 % för de andra typerna. Lägsta halt av sockerfritt extrakt är 14 g/l, och 16 g/l för "Venezia" rosé.

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

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	10,50
Lägsta totala syrahalt	4,50
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

"Vin" kategori (1): "Venezia" passito, inbegripet typer med sortnamn.

Den skyddade ursprungsbeteckningen "Venezia" omfattar även en passito bianco med sortnamnet verduzzo. Dessa viner har en gyllengul färg av varierande intensitet, ibland med bärnstenstoner. De har en intensiv, karakteristisk arom och en söt, harmonisk och len smak. Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent är 15 %, med ett lägsta extrakt på 26 g/l.

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

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	12,00
Lägsta totala syrahalt	4,50
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	25
Högsta totala halt av svaveldioxid (mg/l)	

"Mousserande kvalitetsvin" kategori (5): "Venezia" spumante — vitt, rosé och typer med sortnamn.

De mousserande viner som ingår i den skyddade ursprungsbeteckningen "Venezia" är vita viner och roséviner och får benämnas med sortnamnen pinot, pinot grigio, pinot nero, chardonnay och traminer. De har ett fint och luftigt skum och en halmgul färg av varierande intensitet, med toner av guld eller koppar eller en dragning åt rosa om de framställs av blå druvsorter. De har en utsökt och bärig arom och en färsk, harmonisk smak som varierar från brut nature till demi-sec, ibland söt och aromatisk hos traminersorten.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent är 10,5 %, med ett lägsta extrakt på 14 g/l.

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

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	10,50
Lägsta totala syrahalt	5,00
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

”Pärlande vin”, kategori 8: ”Venezia” frizzante — vitt, rosé och typer med sortnamn.

De pärlande viner som ingår i den skyddade ursprungsbeteckningen ”Venezia” är vita viner och roséviner och får benämnas med sorterna pinot, pinot grigio eller chardonnay. De har en halmgul färg med varierande intensitet eller ibland färg av koppar eller rosa med varierande intensitet. De har en utsökt och bärig arom och smaken varierar från torr till halvtorr.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent är 10,5 %, med ett lägsta extrakt på 14 g/l.

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

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	10,50
Lägsta totala syrahalt	4,50
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

5. Vinframställningsmetoder

a. Grundläggande oenologiska metoder

Framställning av mousserande och pärlande viner

Odlingsmetoder

Mousserande och pärlande viner får endast framställas med hjälp av en andra jäsning i trycktankar.

Användning av lätt torkade druvor i framställningen av riserva-typer.

Specifika oenologiska metoder

Lätt torkade druvor upp till en högsta gräns på 30 % får användas i beredningen av riserva-viner.

b. Högsta avkastning

Chardonnay, inbegripet spumante och frizzante, manzoni bianco, sauvignon, verduzzo trevigiano, verduzzo friulano och tocai friulano

105 hektoliter per hektar

Bianco spumante, bianco frizzante, rosato/rosé inbegripet spumante och frizzante, raboso piave och raboso veronese

119 hektoliter per hektar

”Venezia” rosso, merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, carmenère, malbech, refosco dal peduncolo rosso, pinot nero inbegripet spumante

112 hektoliter per hektar

”Venezia” bianco, pinot bianco, traminer inbegripet spumante, pinot grigio inbegripet spumante och frizzante
105 hektoliter per hektar

6. Avgränsat geografiskt område

Produktionsområdet för de druvor som används för att framställa den skyddade ursprungsbeteckningen ”Venezia” omfattar hela det administrativa territoriet för provinserna Venedig och Treviso.

7. Huvudsakliga druvsorter

Carmenère 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. Beskrivning av sambandet

Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Venezia” — samband med miljön

Vinodling har förekommit i området kring Venedig och Treviso sedan urminnes tider, men det var Republiken Venedig som gav den lokala vinproduktionen ett stort uppsving i och med bildandet av ”fastlandsstaten” (*Stato da Terra*). Efter en kraftig tillbakagång under 1700-talet och delar av 1800-talet utvecklades vinodlingen tack vare det ständiga och skickliga arbete som främst utfördes vid den oenologiska skolan i Conegliano, vilken bidrog till att skapa ett viktigt vinodlingscentrum i nordöstra Italien. Klimatet i det område som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen (denominazione di origine controllata, nedan kallad DOC) ”Venezia” definieras som fuktigt och tempererat, vilket beror på breddgraden, närheten till havet och bergen, förekomsten av lagunområden, den jämna terrängen och de ständiga vindarna.

Produktionsområdet för DOC ”Venezia” omfattar provinserna Treviso och Venedig. Det är ett brett område av alluvialt ursprung, med jordmån som bildats av avlagringar av alluvialt material, främst på grund av smältningen av alpina och föralpina glaciärer, och som därefter har formats efter de största flodernas aktivitet (Brenta, Piave, Tagliamento och, i mindre utsträckning, Livenza). Slätten kan enkelt delas upp i två delar, högslätten och lågslätten, som skiljs åt av förkastningssprickan. På högslätten kännetecknas jordmänen av grus med fluvial-glacialt och fluvialt ursprung, där det underliggande jordlagret helt består av grus. Åt det sydliga hållet, efter förkastningssprickan, övergår det kamformade gruslagret långsamt till alltmer sandiga avlagringar och texturen blir finare tack vare förekomsten av silt och lera.

Det område där DOC "Venezia" framställs kan ge de olika vinerna specifika egenskaper beroende på vilka druvsorter som används och var de odlas. Gröna druvsorter odlas vanligen i lösare, stenigare jordmån för att åstadkomma en starkare doft och friskhet. De viner som erhålls på detta sätt har friska blommiga och fruktiga toner och lämpar sig även utmärkt för framställning av mousserande vin. Lerjordarna används för odling av blå druvsorter för att få fram mer fylliga och strukturerade röda viner och roséviner. Lerjordarnas höga mineralhalt gör det möjligt att få fram smakrika viner tack vare en god tanninhalt och optimal syrabalans.

Färgerna hos de viner som framställs varierar från halmgul till gyllengul beroende på jäsningens längd, kombinerat med en intensiv, elegant och långvarig bouquet tack vare temperaturväxlingarna under perioden före skörd, och harmoniska, torra och fylliga smaker tack vare den grusiga jordmånen i den norra delen och den siltiga lerjordmånen i den södra delen. Till följd av dessa förhållanden har de vita viner som produceras i lös jordmån friska och fruktiga toner och är särskilt lämpliga för framställning av mousserande vin, medan de blå druvsorterna som odlas i den lerigare jordmånen är välstrukturerade, bestående och lämpar sig för lagring.

"Vin" kategori (1):

Tack vare de mättade lerjordar som används för att odla de blå druvsorter som används för att framställa viner i denna kategori är de röda viner och roséviner som ingår i den skyddade ursprungsbetegnelsen "Venezia" fylligare, mer strukturerade och har en stark, bestående färgintensitet. När det gäller doften kan toner av sylt och bär eller kryddiga toner av tobak eller örter vara mer utpräglade. Generellt sett är smaken alltid fyllig med god tanninhalt och utmärkt syrabalans. Vita viner som framställs av druvor som odlats i lösare, stenigare jordmån är väldoftande och friska, med primära bäriga och blommiga toner, som övergår i mer utpräglade toner av äpple, päron och aprikos, vilka kontrasterar mot toner av akacia, vildblommor och kamomill. Strukturen kan variera, men en utmärkt ton av äpple är särskilt märkbar, som uppstår till följd av de stora temperaturskillnaderna mellan dag och natt. Dessa egenskaper förstärks i passitovinerna. I detta område är det en etablerad tradition att placera druvor som ska användas för framställning av passitoviner i torkningsutrymmen. Dessa druvor lämnas ofta först kvar ute i vinodlingen för att torka. Verduzzo trevigiano och friulano är särskilt lämpliga för lätt torkning och kan i varierande grad kompletteras med andra sorter för att göra dem mer aromatiska eller öka syrahalten.

"Mousserande kvalitetsvin" kategori (5) och "pärlande vin" kategori (8)

De gröna druvsorterna ger viner med friska blommiga och bäriga toner till följd av den lösa, steniga jordmånen. Detta ger dem en starkare doft och friskhet tack vare temperaturskillnaderna mellan natt och dag, som är ett kännetecken hos ett fuktigt och tempererat klimat. De är därför särskilt lämpliga för framställning av mousserande och pärlande viner, en metod som har blivit så väletablerad i området att det nu är ett av de viktigaste områdena i världen. Detta är ett tydligt tecken på att denna miljö är utomordentligt väl lämpad.

De mousserande viner som ingår i den skyddade ursprungsbetegnelsen "Venezia" är vita viner och roséviner och får benämnas med sortnamnen pinot, pinot grigio, pinot nero, chardonnay och traminer. De har en halmgul färg av varierande intensitet, med toner av guld eller koppar eller en dragning åt rosa om de framställs av blå druvsorter. De har en utsökt och fruktig arom och en färsk smak som varierar från brut nature till demi-sec, ibland söt och aromatisk hos traminersorten.

De pärlande viner som ingår i den skyddade ursprungsbetegnelsen "Venezia" är vita viner och roséviner och får benämnas med sorterna pinot grigio eller chardonnay. De har en halmgul färg med varierande intensitet eller ibland färg av koppar eller rosa med varierande intensitet. De har en utsökt och fruktig arom och smaken varierar från torr till halvtorr.

De framställs traditionellt med hjälp av Charmatmetoden.

9. VÄSENTLIGA YTTERLIGARE VILLKOR (förpackning, märkning, andra krav)

Inga

LÄNK TILL PRODUKTSPECIFIKATIONEN

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