

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2019/C 378/09)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 z dnia 17 października 2018 r. ⁽¹⁾

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„Venezia”

Numer referencyjny: PDO-IT-A0517-AM02

Data przekazania informacji: 17.7.2019

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Nowe rodzaje wina, w tym rodzaje z nazwami odmiany

Opis i uzasadnienie

Opis:

a) W kategoriach wina uwzględnionych już w jednolitym dokumencie określono następujące nowe rodzaje wina:

- wersja *Riserva* w odniesieniu do wina czerwonego, Merlot i Cabernet Sauvignon,
- Carmenère; Malbec, Cabernet i Refosco dal Peduncolo Rosso, w tym wersje *Riserva*,
- Pinot Nero, w tym wersja *Spumante* (musujące),
- Pinot, w tym wersje *Spumante* i *Frizzante* (półmusujące),
- Pinot Rosato lub Rosé, w tym wersje *Spumante* i *Frizzante*,
- Chardonnay *Spumante* i Chardonnay *Frizzante*, w tym wersje dwuodmianowe łączące Chardonnay z Glera, Verduzzo, Tai, Pinot Bianco i Pinot Nero (z których wytworzono wino białe),
- Manzoni bianco,
- Sauvignon,
- Verduzzo, w tym wersja *Passito* (wytworzone z suszonych winogron),
- Pinot bianco,
- Traminer, w tym wersja *Spumante*,
- Tai,
- Pinot Grigio w wersjach rosé, *Spumante* i *Frizzante*,
- Rosé *Spumante* i Rosé *Frizzante*,
- Bianco *Passito* (w kategorii „Wino”).

b) Dodaje się nowy akapit 2, który przewiduje produkcję win z dwóch określonych odmian winorośli tej samej barwy.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Uzasadnienie:

- a) Obszar produkcji „Venezia” ChNP jest doskonale się nadaje do uprawy winorośli. Występuje tam szeroka gama odmian winorośli, z których wiele uprawia się tradycyjnie na tym obszarze. Wytwarzane tam wina są również produkowane w wersjach *Riserva* (reserve), *Passito* (wytwarzane z suszonych winogron), *Spumante* (musujące), *Frizzante* (półmusujące) i *rosé* (różowe), z uwzględnieniem cech charakterystycznych tych odmian winorośli, które są najbardziej odpowiednie do ich produkcji. Nowe rodzaje z nazwami odmian stanowią wynik długiego okresu eksperymentów mających na celu promowanie odmian winorośli już występujących na tym obszarze, które można było wykorzystać w połączeniach winogron używanych do wytwarzania innych win (białych, czerwonych i różowych) w ramach tego kontrolowanego oznaczenia pochodzenia i ChOG z tego samego obszaru. Celem tej zmiany jest zatem umożliwienie producentom używania tej nazwy dla ich winogron/win, które od dawna występują na obszarze objętym ChNP, i które potwierdziły swoją wysoką wartość w ciągu prowadzonych od wielu dziesięcioleci upraw dzięki kwalifikacjom i uprawnieniom zawodowym producentów, kulturowemu powiązaniu z tymi winami oraz jakości produkowanego wina. Produkcja win „Venezia” ChNP zostaje wzbogacona dzięki dodaniu nowych rodzajów w ramach kategorii win już uwzględnionych w specyfikacji produktu. Umożliwi to także zaoferowanie szerszego asortymentu produktów, które lepiej zaspokoją potrzeby rynkowe.

Dokładniej rzecz ujmując, odmiany winorośli występujące na tym obszarze są następujące: Carmenère, Malbec, Refosco dal Peduncolo Rosso, Manzoni Bianco, Sauvignon, Verduzzo Trevigiano, Verduzzo Friulano i Tai. Pinot Bianco jest także powszechnie uprawiana na tym obszarze, i wykazała swoją przydatność do produkcji win gatunkowych zachowujących równowagę między zawartością cukrów i kwasowością, w tym pochodzącą od kwasu jabłkowego.

Pinot Nero oferuje dobrą zawartość cukrów, którym towarzyszy odpowiednia zawartość kwasów, dzięki czemu jest ona odpowiednia do przetworzenia na wino musujące, a także dobrą strukturę winianową. Traminer zawiera wysoką ilość cukrów, którym towarzyszy dobra kwasowość, w tym pochodząca od kwasu jabłkowego. Analiza organoleptyczna wykazuje zdecydowany, trwały, pełny smak z nutami owoców tropikalnych i różowych. Wszystkie produkowane wersje win ChNP (niemusujące, musujące, półmusujące i *Passito*) są właściwie wyważone i eleganckie.

- b) Ustalono, że odmiany winorośli już uwzględnione w wykazie rodzajów jednoodmianowych, o których mowa w punkcie 1, mogą być także kupażowane w celu wyprodukowania win dwuodmianowych. Pozwala to producentom zrobić jak najlepszy użytek z ich tradycji umiejętnego kupażowania winogron z własnych winnic przy jednoczesnym podnoszeniu wartości swojego produktu poprzez wyszczególnienie użytych odmian winorośli na etykiecie, dzięki czemu konsument otrzymuje jasne informacje.

Standardowa zmiana dotyczy art. 1, 2, 4, 5, 6 i 9 specyfikacji produktu oraz sekcji 1.4, 1.5, 1.7, 1.8 i 1.10 jednolitego dokumentu.

2. Odmiany winorośli: włączenie nowych rodzajów do wykazu odmian, w tym rodzajów win z nazwami odmiany

Opis i uzasadnienie

Opis: Wprowadzenie nowych rodzajów oraz odpowiadającego im składu odmian winorośli

- Carmenère, Cabernet (z Cabernet Sauvignon i/lub Cabernet franc i/lub Carmenère), Malbec, Refosco dal Peduncolo Rosso, Pinot Nero, Pinot (z Pinot Nero, Pinot Bianco, Pinot Grigio), Manzoni Bianco, Sauvignon, Verduzzo (z Verduzzo Trevigiano i/lub Verduzzo Friulano), Pinot Bianco, Tai z Tocai Friulano i Traminer.
- Przepis, zgodnie z którym odmiany winorośli tej samej barwy, nadające się do uprawy w prowincjach Treviso i Wenecja, mogą stanowić do 15 %, zostaje zmieniony w celu uwzględnienia winogron aromatycznych z wyjątkiem odmian należących do rodziny Muscat.

Uzasadnienie:

- Artykuł został zaktualizowany w celu uwzględnienia nowych odmian w wykazie odmian winorośli.

- Włączenie odmian aromatycznych z wyjątkiem odmian należących do rodziny Muscat do zasady umożliwiającej produkcję win z innych odmian w ilości do 15 % jest motywowane faktem, że odmiany Muscat wywierają zbyt mocny wpływ na smak. Preferowane jest używanie odmian niebędących nadmiernie aromatycznymi, takich jak Glera, występująca powszechnie na obszarze, na którym wino o tej denominacji jest produkowane, i będąca w stanie poprawić jakość produkowanych win białych, które zazwyczaj są konsumowane jako młode.

Standardowa zmiana dotyczy art. 2 specyfikacji produktu.

3. **Odmiany winorośli: Dodanie szczegółowych informacji dotyczących odmiany w odniesieniu do nowych rodzajów**

Opis i uzasadnienie

Opis: Wprowadzenie Pinot jako nazwy odmiany rodzaju wina, w tym Pinot *Frizzante* i Pinot *Spumante*, wytworzonego z odmian Pinot Grigio, Pinot Bianco i Pinot Nero (z których wytworzono wino białe), samych lub w połączeniu.

Uzasadnienie: Chcieliśmy w jak największym stopniu wykorzystać wina wytwarzane z winogron tych odmian na obszarze „Venezia” ChNP w różnych kategoriach już uwzględnionych w specyfikacji produktu i w jednolitym dokumencie (wino, gatunkowe wino musujące i wino półmusujące). Produkcja nowych rodzajów jest wynikiem długiego okresu eksperymentów mających na celu jak najlepsze wykorzystanie odmian winorośli już występujących i odpowiednich do uprawy na obszarze chronionej nazwy pochodzenia.

Standardowa zmiana dotyczy art. 2 ust. 2 specyfikacji produktu.

Opis: Dodanie następującego połączenia odmian winorośli w odniesieniu do „Venezia” Pinot Rosato lub Rosé (w tym wersje *Spumante* i *Frizzante*): Pinot Grigio, Pinot Bianco w ilości co najmniej 50 %; Pinot Nero od 5 % do maksymalnie 50 %”.

Uzasadnienie: Celem jest podniesienie wartości tych rodzajów i odmian winorośli używanych w następstwie wnikliwych eksperymentów, analizy produkowanych win i badania jakości.

Standardowa zmiana dotyczy art. 2 ust. 3 specyfikacji produktu.

Opis: Cabernet „Venezia” musi być uzyskane z winogron wyprodukowanych przez winnice znajdujące się na terenie gospodarstwa producenta, w których skład wchodzi następujące odmiany: Cabernet Sauvignon, Cabernet franc i Carmenère, same lub w połączeniu.

Uzasadnienie: Na obszarze produkcji nadal występuje pewna liczba starych winnic, które w całości utworzone są z sąsiadujących rzędów Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc i Carmenère. Ponadto, na tym obszarze i na rynku istnieje ugruntowana tradycja wytwarzania win poprzez umiejętne mieszanie winogron Cabernet przy uwzględnieniu przemiążania pór roku oraz jakości winogron produkowanych z roku na rok.

Standardowa zmiana dotyczy art. 2 ust. 4 specyfikacji produktu.

Opis: Zmniejszenie minimalnej zawartości procentowej Raboso Piave i/lub Raboso Veronese z 70 % do 50 % w przypadku kompozycji winiarskiej wymaganej do „Venezia” Rosato lub Rosé (w tym wersje *Spumante* i *Frizzante*), a także dopuszczenie, aby wszystkie odmiany tej samej barwy, nadające się do uprawy w prowincjach Treviso i Wenecja, z wyjątkiem rodziny Muscat, stanowiły do 15 % tej kompozycji.

Uzasadnienie: Raboso to bardzo ostra odmiana winorośli, bogata w kwasy i taniny. Uznaje się zatem za właściwe zmniejszenie proporcji Raboso, tak by inne odmiany winorośli mogły stanowić do 15 % składu, wyłączając jednocześnie odmiany należące do rodziny Muscat, które mogą nadawać nadmiernie dominujący smak i sprawić, że wino stanie się mniej zrównoważone i harmonijne.

Standardowa zmiana dotyczy art. 2 ust. 5 specyfikacji produktu.

Opis: Wykreślenie słowa „niearomatyczne” ze składu wina (czerwonego) „Venezia” Rosso, co umożliwi użycie odmian aromatycznych z wyjątkiem odmian należących do rodziny Muscat.

Uzasadnienie: Niewielcy producenci, zwłaszcza ci ze starszego pokolenia, w dalszym ciągu posiadają w swoich winnicach różne odmiany winogron, niektóre z nich aromatyczne. Możliwe teraz będzie wykorzystanie tych odmian w celu nadania winom bardziej zdecydowanego charakteru przy jednoczesnym zachowaniu, dzięki doświadczeniu i umiejętnościom producentów, charakterystycznych cech równowagi i jakości.

Standardowa zmiana dotyczy art. 2 ust. 6 specyfikacji produktu.

Opis: Wprowadzenie „Venezia” białe i Bianco *Passito* (do kategorii „Wino”). Wina te muszą być wytworzone z winogron wyprodukowanych przez winnice znajdujące się na terenie gospodarstwa producenta i mieć następujący skład: co najmniej 50 % Tocai Friulano i/lub Verduzzo Friulano i/lub Verduzzo Trevigiano i/lub Glera. Pinot Nero (z którego wytworzono wino białe). Winogrona innych odmian o tej samej barwie, które nadają się do uprawy w prowincjach Treviso i Wenecja, z wyjątkiem tych należących do rodziny Muscat, mogą być wykorzystane do produkcji tego wina w ilości nie większej niż 50 %.

Uzasadnienie: Wykorzystanie Pinot Nero, z którego wytworzono wino białe, zostało wyszczególnione spośród dodatkowych odmian winorośli możliwych do wykorzystania w kombinacji win białych (w tym wersje *Passito*, *Spumante* i *Frizzante*), które zostały rozszerzone w celu uwzględnienia wszystkich białych odmian winorośli, w tym odmian aromatycznych innych niż te z rodziny Muscat, które nadmiernie zdominowałyby smak tych rodzajów, dlatego też preferuje się wykorzystanie odmian o słabiej wyrażonym aromacie.

Standardowa zmiana dotyczy art. 2 ust. 1 specyfikacji produktu.

4. Obszar produkcji wina

Opis i uzasadnienie

Opis: Suszenie i dojrzewanie winogron stanowią część operacji, jakie muszą zostać przeprowadzone na obszarze produkcji wina (terytorium administracyjne regionu Veneto oraz terytorium administracyjne prowincji Udine i Pordenone).

Uzasadnienie: Obszar produkcji wina nie uległ zmianie, aby jednak uwzględnić dodanie nowych rodzajów *Passito* i *Riserva*, obecnie sprecyzowano w obowiązującej specyfikacji, że procesy suszenia i dojrzewania także muszą być prowadzone na określonym obszarze zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Standardowa zmiana dotyczy art. 5 specyfikacji produktu i nie wprowadza żadnych zmian w jednolitym dokumencie.

5. Zasady dotyczące uprawy

Opis i uzasadnienie

Akapit 3, ustęp pierwszy – Opis: W odniesieniu do odmian Raboso Piave i Raboso Veronese ustanawia się minimalną liczbę 1500 roślin na hektar, w porównaniu z liczbą 2500 roślin na hektar ustanowioną w odniesieniu do innych odmian ChNP.

Uzasadnienie: Odmiany Raboso Piave i Raboso Veronese są bardzo silne i potrzebują dużo miejsca zapewniającego im możliwość bujnej wegetacji, tak aby uniknąć nadmiernego zagęszczenia. Dlatego też niezbyt zagęszczone wzorce nasadzenia umożliwiają zachowanie optymalnej równowagi pomiędzy liczbą roślin a zbiorami, a także uzyskanie lepszego wyniku w tym względzie, ponieważ nie powstrzymuje to tej odmiany winorośli przed osiągnięciem pełnej wydajności i kwasowości.

Standardowa zmiana dotyczy pierwszego akapitu art. 4 ust. 3 specyfikacji produktu i nie wprowadza zmian w jednolitym dokumencie.

Opis: Zniesienie dziesięcioletniego ograniczenia w odniesieniu do okresu, w którym można nadać nazwę pochodzenia przy wykorzystaniu winogron pochodzących z winnic obsadzonych i uprawianych w systemie „Bellussera” przed zatwierdzeniem specyfikacji uznającej ChNP „Venezia” (w trybie Rozporządzenia Ministerialnego z dnia 22 grudnia 2010 r. opublikowanego w Dzienniku Urzędowym 4, dodatek zwyczajny nr 6, w dniu 7 stycznia 2011 r.).

Uzasadnienie: Ma to na celu zachowanie metody uprawy „Bellussera”, uznawanej za prawdziwy pomnik lokalnej uprawy winorośli ze względu na to, że jest tradycyjna i typowa dla tego obszaru oraz że posiada szczególną wartość krajobrazową i historyczną. Dlatego też chcemy zapobiec likwidacji tych systemów uprawy po zakończeniu okresu przejściowego poprzez umożliwienie korzystania z nich do chwili, aż zostaną w sposób naturalny zastąpione z biegiem czasu, zwłaszcza dlatego, że te stare winnice wykazywały się na przestrzeni lat stałością w zakresie wydajności i jakości.

Standardowa zmiana dotyczy drugiego akapitu art. 4 ust. 3 specyfikacji produktu i nie wprowadza zmian w jednolitym dokumencie.

6. Maksymalne zbiory i wielkości minimalnej naturalnej zawartości objętościowej alkoholu

Opis i uzasadnienie

Opis: Dodanie wielkości zbiorów z hektara oraz zawartości alkoholu w odniesieniu do nowych rodzajów, o których mowa w art. 1 specyfikacji produktu (Carmenère, Malbec, Refosco dal Peduncolo Rosso, Pinot Noir z uwzględnieniem *Spumante*; w przypadku białych winogron, Chardonnay z uwzględnieniem produkcji win półmusujących i musujących, Manzoni Bianco, Sauvignon, Verduzzo Trevigiano i Friulano, Pinot Grigio *Spumante* i Pinot Grigio *Frizzante*, białe i Raboso Piave/Veronese).

Uzasadnienie: Dodano odpowiednie zbiory winogron z hektara. Są one zgodne z wielkościami w odniesieniu do rodzajów, które były już obecne: 15 t/ha w przypadku białych winogron, 16 t/ha w przypadku czerwonych winogron i 17 ton w przypadku winogron przeznaczonych na wina musujące i półmusujące. Takie wielkości zbiorów z hektara oraz naturalnej zawartości alkoholu w winogronach są wynikiem prowadzonych na przestrzeni czasu eksperymentów i stanowią odzwierciedlenie wyników produkcyjnych uzyskiwanych z winiarni położonych na żyznych glebach o doskonałej dostępności wody, jak również parametrów jakości winogron i produkowanych win.

Standardowa zmiana dotyczy art. 4 specyfikacji produktu oraz punktu 1.5.2 jednolitego dokumentu.

7. Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu w odniesieniu do winogron przeznaczonych do produkcji rodzajów z oznaczeniem *Riserva*

Opis i uzasadnienie

Opis: Winogrona przeznaczone do produkcji win, które mają być oznakowane określeniem *Riserva* (czerwone, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet, Malbec i Refosco dal Peduncolo Rosso), muszą mieć minimalną naturalną objętościową zawartość alkoholu wyższą o 1 % niż wartość określona dla odpowiedniej wersji podstawowej.

Uzasadnienie: Dzięki posiadaniu minimalnej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu wyższej o 1 % niż odpowiednia wersja podstawowa winogrona nadają się bardziej do produkcji win przeznaczonych do leżakowania, przy jednoczesnym zapewnieniu ich jakości.

Standardowa zmiana dotyczy art. 4 specyfikacji produktu i nie wprowadza żadnych zmian w jednolitym dokumencie.

8. Zasady dotyczące produkcji wina

Opis i uzasadnienie

Opis: Dopuszczenie do spożycia nie wcześniej niż po upływie 24 miesięcy od dnia 1 listopada roku produkcji w przypadku win z oznaczeniem *Riserva*.

Uzasadnienie: Wczesne dojrzewanie winogron w połączeniu z coraz wydajniejszymi technikami produkcji i przygotowania wina oznacza, że wina mogą być gotowe wcześniej. Niemniej jednak pragniemy zapewnić, aby wina *Riserva* zostały poddane odpowiedniemu dojrzewaniu przez okres co najmniej dwóch lat, zgodnie z tym co określono w obowiązujących przepisach prawnych. Zgodnie z tradycją produkcji tych win nie wymagają one długich okresów dojrzewania w butelce. W związku z powyższym za właściwy uważamy okres dojrzewania wynoszący co najmniej dwa lata od dnia 1 listopada roku produkcji.

Opis: Dopuszczenie do spożycia nie wcześniej niż po upływie 12 miesięcy od dnia 1 listopada roku produkcji w przypadku win z oznaczeniem *Passito*.

Uzasadnienie: W przypadku produkcji win rodzajów *Bianco Passito* i *Verduzzo Passito* ustalono w drodze eksperymentów, że rok dojrzewania umożliwia tym winom osiągnięcie odpowiedniego poziomu jakości przy zachowaniu swoistej świeżości lubianej przez konsumentów. Ustalono także, że dzień 1 listopada roku produkcji stanowi odpowiednią datę rozpoczęcia roku dojrzewania.

Standardowa zmiana dotyczy art. 5 specyfikacji produktu i nie wprowadza zmian w jednolitym dokumencie.

9. Praktyki winiarskie

Opis i uzasadnienie

Opis: Wykorzystanie moszczu winogronowego i win, także tych z innych roczników, do mieszania z winami o tym samym oznaczeniu w ilości nieprzekraczającej 15 %. Dodatek moszczu winogronowego i/lub win, także tych z innych roczników, objętych tym samym oznaczeniem tj. „Venezia”, jest dozwolony w ilości nieprzekraczającej 15 %, pod warunkiem że winogrona użyte w procesie produkcji wina pochodzą z winnic, w których uprawia się jedną odmianę lub, przynajmniej, że odsetek ten nie zostanie przekroczony przez dodanie odmian uzupełniających, o których mowa w art. 2 ust. 1, oraz odmian dozwolonych w ramach tej praktyki.

Uzasadnienie: Możliwość stosowania tej praktyki zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi win ChNP i ChOG w celu poprawy niektórych parametrów jakościowych, takich jak kwasowość, struktura, barwa i frakcje aromatyczne win, została obecnie wyraźnie określona.

Standardowa zmiana w art. 5 ust. 5 specyfikacji oraz w punktach 1.5 (*Praktyki winiarskie*) i 1.5.1 (*Szczególne praktyki enologiczne*) jednolitego dokumentu.

Opis: Maksymalny stosunek wielkości zbiorów do wielkości produkcji wina w odniesieniu do rodzajów *Passito* oraz w odniesieniu do win *Passito* przeznaczonych do produkcji rodzajów z oznaczeniem *Riserva* nie może przekroczyć 50 %.

Uzasadnienie: W przypadku winogron przeznaczonych do wyprodukowania win z oznaczeniem *Passito* oraz win *Passito* przeznaczonych do wykorzystania w winach *Riserva* (w ilości nieprzekraczającej 30 %) zbiory nie mogą przekraczać 50 %, gdyż taki odsetek gwarantuje, że wyprodukowane wina mają pełniejszą strukturę i są bardziej złożone dzięki koncentracji składników winogron takich jak cukry, ekstrakty i kwasy.

Standardowa zmiana w art. 5 specyfikacji oraz w punktach 1.5 (*Praktyki winiarskie*) i 1.5.1 (*Szczególne praktyki enologiczne*) jednolitego dokumentu.

Opis: Wina musujące i półmusujące, o których mowa w art. 1, muszą być wytwarzane przy zastosowaniu procesu drugiej fermentacji w kadziach ciśnieniowych.

Uzasadnienie: Na omawianym obszarze tradycja produkcji win przy zastosowaniu drugiej fermentacji w kadziach ciśnieniowych, czyli metodą *Charmata*, jest dobrze ugruntowana, gdyż metoda ta umożliwia zachowanie większej ilości smaków charakterystycznych dla użytych odmian. Dzięki temu wyjaśnieniu konsument otrzymuje także jednoznaczne i wyraźne informacje dotyczące metody wytwarzania win „Venezia” ChNP.

Standardowa zmiana w art. 5 ust. 7 specyfikacji produktu.

Opis: Użycie suszonych winogron w ilości nie większej niż 30 % do produkcji win *Riserva*.

Uzasadnienie: Praktyka ta umożliwia dokonanie znaczącej poprawy jakości win. Wykorzystują ją powszechnie lokalni producenci pragnący wytwarzać wina wysokiej jakości. Określoną wartością graniczną w wysokości 30 % uznaje się za odpowiednią do zapewnienia wyższego poziomu jakości bez zakłócania charakteru win *Riserva* nadmierną zawartością cukru, co pozwoli zachować harmonijny, pełny charakter win.

Standardowa zmiana w art. 5 ust. 8 specyfikacji produktu.

Opis: Suszenie winogron musi odbywać się w odpowiednich warunkach środowiskowych. Dopuszcza się stosowanie środowiskowego systemu kondycjonowania pod warunkiem że będzie on działał w temperaturach zbliżonych do tych stosowanych w tradycyjnych procesach suszenia winogron.

Uzasadnienie: W punkcie tym określa się, że winogrona można suszyć w odpowiednich pomieszczeniach, w których zarówno produkt, jak i warunki środowiskowe mogą być kontrolowane przy użyciu sprzętu zapewniającego odpowiednie warunki do stopniowego, równomiernego suszenia, co jednocześnie ogranicza stosowanie produktów chemicznych do konserwacji winogron.

Standardowa zmiana w art. 5 ust. 9 specyfikacji produktu.

Opis: Winogrona odłożone do wyschnięcia nie mogą być przetwarzane na wino przed dniem 15 listopada. Region Veneto może, na uzasadniony wniosek ze strony Konsorcjum, zatwierdzić przyspieszenie rozpoczęcia prowadzenia tych czynności. Po wyschnięciu winogron ich naturalna objętościowa zawartość alkoholu powinna wynosić co najmniej 15 %.

Uzasadnienie: Termin, w którym należy rozpocząć miazdzenie suszonych winogron jest uzasadniony rzeczywistymi, prowadzonymi na przestrzeni czasu pomiarami charakterystycznych cech winogron poddanych procesowi suszenia. W ubiegłych latach okres zbiorów z powodu zmian klimatu rozpoczynał się coraz wcześniej; dlatego też, biorąc pod uwagę, że winogrona często osiągają niezbędny stopień wysuszenia wcześniej niż przewidywano, dopuszcza się przyspieszenie operacji miazdzenia i przeprowadzenie jej przed terminem wyznaczonym w połowie listopada bez uszczerbku dla wymaganej jakości oraz, w szczególności dla minimalnej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej 15 %.

Standardowa zmiana w art. 5 ust. 10 specyfikacji produktu.

10. Zmiana cech charakterystycznych w momencie wprowadzenia do obrotu

Opis i uzasadnienie

Opis: Wzrost minimalnej zawartości ekstraktu bezcukrowego z 20 do 23 g/l w odniesieniu do rodzajów ujętych już w specyfikacji produktu: „Venezia” Rosso, Merlot, Cabernet Sauvignon i Cabernet Franc.

Uzasadnienie: Dane dotyczące produkcji tych win na przestrzeni lat wykazują, że przekroczyły one ustalony próg. Chcieliśmy zatem, aby próg ten odzwierciedlał poziom jakości osiągniany przez te produkty.

Opis: Dodanie następujących nowych rodzajów oraz cech charakterystycznych w momencie spożycia: wersja *Riserva* w przypadku wina czerwonego, Merlot i Cabernet Sauvignon; Refosco dal Peduncolo Rosso, w tym wersja *Riserva*; Cabernet i Malbec, w tym wersje *Riserva*; Carmenère; Pinot Nero, w tym wino musujące; Pinot, w tym *Spumante* i *Frizzante*; Pinot rosato lub rosé, w tym *Spumante* i *Frizzante*; Chardonnay *Spumante* i Chardonnay *Frizzante*, w tym wina dwuodmianowe z Glera, Verduzzo, Tai, Pinot Bianco i Pinot Nero (z którego wytworzono wino białe); Manzoni bianco; Sauvignon; Verduzzo, w tym wersja *Passito*; Pinot Bianco; Traminer, w tym *Spumante*; Tai; Pinot Grigio w wersjach Rosato, *Spumante* i *Frizzante*, Rosato *Spumante* i Rosato *Frizzante*; oraz Bianco *Passito*.

Uzasadnienie: Opisano nowe rodzaje oraz cechy charakterystyczne i parametry wynikające z badań organoleptycznych i fizykochemicznych.

Zmiana całkowitej objętościowej zawartości alkoholu z 11 % do 10,5 % w odniesieniu do już uwzględnionych rodzajów: Bianco *Spumante*, Rosato lub Rosé *Spumante* i Bianco *Frizzante*.

Uzasadnienie: Winogrona używane do wytwarzania tych win zbiera się wcześniej, aby wyprodukować wina o niższej zawartości alkoholu, bardziej świeże i o wyższej kwasowości. Uznano zatem za właściwe nieznaczne obniżenie zawartości alkoholu bez jakiegokolwiek wpływu na jakość.

Opis: Obniżenie zawartości ekstraktu bezcukrowego w przypadku rodzaju „Venezia” Bianco *Frizzante*, ujętego już w specyfikacji, z 16 do 14 g/l.

Uzasadnienie: Winogrona używane do wytwarzania tych win zbiera się wcześniej i produkuje się z nich wina o słabszej strukturze, lubiane przez konsumentów preferujących lżejsze wina.

Opis: W przypadku rodzaju rosato lub rosé smak określa się jako „od wytrawnego do półwytrawnego” zamiast „wytrawny”.

Uzasadnienie: Zakres zawartości cukru uległ rozszerzeniu, gdyż zmiana zawartości procentowej odmiany Raboso z 70 % do 50 % oznacza, że ten rodzaj może wykazywać tendencję do wyższej zawartości cukru przy jednoczesnym zachowaniu świeżości będącej wynikiem kwasowości tej głównej odmiany winorośli.

Opis: W przypadku rodzaju Rosato lub Rosé *Spumante* smak określa się jako „od *brut nature* do *demi-sec*” zamiast „od *brut* do *demi-sec*”.

Uzasadnienie: Rozszerzenie asortymentu rodzajów wina musującego w celu zaspokojenia potrzeb rynku umożliwia producentom zaoferowanie większego wyboru, który zaspokoi preferencje konsumentów.

Opis: Po opisie win dodaje się akapit (2) w brzmieniu:

„(2) W przypadku cech charakterystycznych w momencie spożycia dla rodzajów otrzymanych z win dwuodmianowych, dokonuje się odniesienia do parametrów opisanych dla rodzajów otrzymanych z jednej odmiany oraz, w szczególności, do odmiany występującej w większej ilości.”

Uzasadnienie: W przypadku wytwarzania win dwuodmianowych charakter nadaje im na ogół odmiana występująca w większej ilości.

Opis: Ostatni ustęp otrzymuje oznaczenie ust. 3, dodaje się również do niego słowo „zapach”, dzięki czemu otrzymuje on brzmienie: „W związku z możliwością przechowywania w drewnianych pojemnikach, zapach i smak win mogą zawierać delikatne nuty drewna”.

Uzasadnienie: Zmiana redakcyjna dotycząca numerowania akapitów oraz standardowa zmiana uściślająca, że w zapachu można wyczuć delikatną nutę drewna.

Standardowa zmiana w specyfikacji produktu (art. 6 – *Cechy charakterystyczne w momencie wprowadzenia do obrotu*) oraz punktu 1.4 jednolitego dokumentu (*Opis win*).

11. Etykietowanie i prezentacja – opcjonalne oznaczenia na etykiecie

Opis i uzasadnienie

Opis: W przypadku win czerwonych „Venezia” DOC sformułowanie „odniesienie do barwy musi zostać pominięte na etykiecie” otrzymuje brzmienie „odniesienie do barwy może zostać pominięte na etykiecie”.

Uzasadnienie: Wyjaśnienie to jest niezbędne, aby uniknąć wprowadzania konsumentów w błąd oraz umożliwić im lepszą identyfikację rodzaju produktu (białe czy czerwone) poprzez samo spojrzenie na opakowanie.

Standardowa zmiana w art. 7 ust. 4 specyfikacji produktu.

Opis: W przypadku win białych „Venezia” DOC, w tym wersji *Spumante* i *Frizzante*, sformułowanie: „odniesienie do barwy musi zostać pominięte na etykiecie” otrzymuje brzmienie: „odniesienie do barwy może zostać pominięte na etykiecie”.

Uzasadnienie: Uważamy, że producenci powinni mieć możliwość decydowania, czy określać barwę wina w zależności od potrzeb lub okoliczności rynkowych.

Standardowa zmiana w art. 7 ust. 5 specyfikacji produktu.

Opis: Opcjonalne oznaczenie na etykiecie – „W przypadku wina Pinot Grigio, w tym rodzajów *Spumante* i *Frizzante*, etykieta może zawierać odniesienie do barwy różowej lub jej synonimów (np. »wino z rumieńcem«, *ramato* [»wino pomarańczowe«] itp.).”

Uzasadnienie: Wina różowe przyciągają coraz większe zainteresowanie rynków, także zagranicznych, dlatego też producenci pragną mieć możliwość zaprezentowania rodzaju „Venezia” Pinot Grigio Rosato w sposób podkreślający cechę barwy różowej lub jej synonimy poprzez wskazanie tego na etykiecie.

Standardowa zmiana w art. 7 ust. 6 specyfikacji produktu.

12. Etykietowanie i prezentacja – Wskazanie nazw odmian na etykiecie

Opis i uzasadnienie

Opis: Dodaje się nowy akapit 9 zawierający zasady odnoszące się do podawania nazw dwóch lub większej liczby odmian winorośli na etykiecie.

Uzasadnienie: W wyniku włączenia do specyfikacji produktu win dwuodmianowych dodaje się nowy akapit 9, który odnosi się do przepisów art. 50 ust. 1 lit. a) pkt (ii) rozporządzenia delegowanego Komisji 2019/33 oraz do art. 45 ust. 1 Ustawy nr 238/2016.

Standardowa zmiana w art. 7 specyfikacji produktu.

13. Związek ze środowiskiem geograficznym

Opis i uzasadnienie

Opis: Dodanie odniesień do dwóch produktów z kategorii „Wina” (1) uwzględnionych już w jednolitym dokumencie – Bianco *Passito*; i Bianco *Passito* z nazwą odmiany *Verduzzo* – w lit. b).

Uzasadnienie: Z uwagi na ugruntowaną tradycję umieszczania winogron w specjalnych suszarniach lub suszenia ich na krzewie winorośli pragniemy podnieść wartość produkcji win *Passito* poprzez uwzględnienie tej tradycji w specyfikacji produktu. W szczególności do suszenia nadają się najlepiej winogrona *Verduzzo Trevigiano* i *Friulano*, jak również inne odmiany winogron uprawianych tradycyjnie na tym obszarze, np. *Tocai* i *Glera*, co umożliwi nadanie tym rodzajom aromatycznej, świeżej lub kwasowej nuty.

Opis: Zawarte w lit. b) odniesienie do produkcji win musujących i półmusujących uwzględnionych już w jednolitym dokumencie (z kategorii „Gatunkowe wina musujące” i „Wina półmusujące”) wyłącznie przy użyciu metody *Charmata* (druga fermentacja w kadziach ciśnieniowych).

Uzasadnienie: Chcieliśmy podkreślić, że jest to tradycyjna metoda produkcji stosowana w obszarze produkcji „Venezia” objętym chronioną nazwą pochodzenia. W odniesieniu do tej techniki producenci zdobyli ogromne umiejętności i wiedzę oraz zyskali ogólnowiatową reputację.

Standardowa zmiana w art. 9 specyfikacji produktu oraz w sekcji 1.8 jednolitego dokumentu.

14. Odniesienia do jednostki certyfikującej

Opis i uzasadnienie

Opis: Aktualizacja odniesień w celu odzwierciedlenia obowiązujących przepisów

Uzasadnienie: Odniesienia do obowiązujących przepisów zostały zaktualizowane.

Standardowa zmiana w art. 10 specyfikacji produktu; zmiana redakcyjna w specyfikacji produktu.

15. Określenia tradycyjne

Opis i uzasadnienie

Opis: Włączenie stosowania określenia *Passito* w odniesieniu do rodzajów „Venezia” Bianco i „Venezia” *Verduzzo*, stosowanie określenia *Riserva* w odniesieniu do wina czerwonego, a także oznaczenia odmian *Merlot*, *Cabernet Sauvignon*, *Carmenère*, *Malbec*, *Cabernet* i *Refosco dal Peduncolo Rosso*, wszystkich należących do kategorii „Wino” (1), które zostały już ujęte w specyfikacji produktu.

Uzasadnienie: Specyfikacja produktu oraz jednolity dokument zostały zaktualizowane w celu odzwierciedlenia wykorzystania nowych rodzajów wprowadzonych do art. 1 specyfikacji produktu.

Włączenie określeń *Passito* i *Riserva*.

Standardowa zmiana w specyfikacji produktu oraz w punkcie 1.3.2 lit. b) (*Określenia tradycyjne*) jednolitego dokumentu.

16. Główne odmiany winorośli

Opis i uzasadnienie

Aktualizacja wykazu odmian wykorzystywanych do produkcji win czerwonych, białych i różowych, w tym wyszczególnienie jednej lub dwóch odmian winorośli.

Standardowa zmiana w punkcie 1.7 jednolitego dokumentu.

17. Drugorzędne odmiany winorośli

Opis i uzasadnienie

Aktualizacja drugorzędnych odmian wśród tych nadających się do uprawy w prowincjach Wenecja i Treviso.

Standardowa zmiana w punkcie 1.5 (*Drugorzędne odmiany winorośli*) w ramach punktu 1 (*Inne informacje*) jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

„Venezia”

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino
5. Gatunkowe wino musujące
8. Wino półmusujące

4. Opis win

Kategoria „Wino” (1) – Wina czerwone: „Venezia” Rosso i „Venezia” z oznaczeniem odmiany winorośli

Wina czerwone „Venezia” ChNP, w tym wina z nazwami odmian Merlot, Cabernet Sauvignon, Carmenère, Malbec, Cabernet, Refosco dal Peduncolo Rosso i Pinot Nero, mają barwę od rubinowej po ciemnoczerwoną, z możliwymi refleksami w kolorze owocu granatu lub fioletowym, jeżeli zostały poddane dojrzewaniu, jak ma to miejsce w przypadku wersji *Riserva*. Mają one intensywny, szlachetny i trwały bukiet oraz wytrawny, harmonijny i aksamitny smak, czasami ziołowy lub owocowy w zależności od dominujących wykorzystanych odmian winorośli. Minimalna całkowita zawartość alkoholu wynosi 11 % wg objętości lub 12,5 % wg objętości w przypadku win z oznaczeniem *Riserva*. Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego wynosi 23 g/l lub 25 g/l w przypadku win z oznaczeniem *Riserva*.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria „Wino” (1) – Wina białe i różowe: „Venezia” Bianco, „Venezia” z oznaczeniem odmiany winorośli, „Venezia” Rosato

Wina białe „Venezia” ChNP, w tym wina z nazwami odmian Chardonnay, Pinot i Pinot Grigio (także w wersji rosé), Manzoni Bianco, Verduzzo, Sauvignon, Pinot Bianco, Tai i Traminer, mają barwę od słomkowożółtej po złotożółtą, niekiedy z zielonkawymi refleksami. Wina różowe charakteryzują się różową barwą o różnej intensywności, czasami z miedzianym odcieniem. Mają one intensywny, charakterystyczny aromat oraz wytrawny, harmonijny i aksamitny smak, czasami owocowy w zależności od dominujących wykorzystanych odmian winorośli, jak ma to miejsce w przypadku Pinot i Pinot Grigio. Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu może wynosić od 10,5 % w przypadku „Venezia” rosé do 11 % w przypadku innych rodzajów. Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego wynosi 14 g/l, a w przypadku „Venezia” rosé 16 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5
Minimalna kwasowość ogólna	4,5
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria „Wino” (1): „Venezia” *Passito*, w tym rodzaje z nazwami odmiany

„Venezia” ChNP obejmuje również *Passito Bianco* z nazwą odmiany Verduzzo. Wina te charakteryzują się złotożółtą barwą o zróżnicowanej intensywności, czasami bursztynową. Mają intensywny, charakterystyczny aromat i słodki, harmonijny i aksamitny smak. Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 15 %, przy minimalnej zawartości ekstraktu wynoszącej 26 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	4,5
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	25
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria „Gatunkowe wino musujące” (5): „Venezia” *Spumante* — białe i różowe oraz rodzaje z nazwami odmiany

Wina musujące „Venezia” ChNP, które są białe i różowe i mogą być nazwane przy użyciu nazw odmian Pinot, Pinot Grigio, Pinot Nero, Chardonnay i Traminer, charakteryzują się delikatną i ulotną pianą oraz słomkowożółtą barwą o zróżnicowanej intensywności ze złocistymi lub miedzianymi refleksami, natomiast w przypadku wytworzenia z czarnych odmian winorośli mają tendencję do przyjmowania różowej barwy. Mają delikatny, owocowy aromat i świeży, harmonijny smak od *brut nature* do *demi-sec*, czasem są słodkie i aromatyczne w przypadku odmiany Traminer.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 10,5 %, przy minimalnej zawartości ekstraktu wynoszącej 14 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5
Minimalna kwasowość ogólna	5
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria „Wino półmusujące” (8): „Venezia” *Frizzante* — białe i różowe oraz rodzaje z nazwami odmiany

Wina półmusujące „Venezia” ChNP, które obejmują wina białe i różowe i mogą być nazwane przy użyciu nazw odmian Pinot, Pinot Grigio lub Chardonnay, charakteryzują się słomkowożółtą barwą o zróżnicowanej intensywności lub niekiedy miedzianą lub różową barwą o zróżnicowanej intensywności. Mają delikatny, owocowy aromat oraz smak od wytrawnego do półwytrawnego.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 10,5 %, przy minimalnej zawartości ekstraktu wynoszącej 14 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5
Minimalna kwasowość ogólna	4,5
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki winiarskie

a. Podstawowe praktyki enologiczne

Wytwarzanie win musujących i półmusujących

Praktyka kulturowa

Wina musujące i półmusujące muszą być produkowane wyłącznie przy zastosowaniu procesu drugiej fermentacji w kadziach ciśnieniowych.

Użycie suszonych winogron do produkcji rodzajów *Riserva*.

Szczególna praktyka enologiczna

Do przygotowania win *Riserva* można użyć suszonych winogron w ilości nie większej niż 30 %.

b. Maksymalne zbiory

Chardonnay, w tym *Spumante* i *Frizzante*, Manzoni Bianco, Sauvignon, Verduzzo Trevigiano, Verduzzo Friulano, Tocai Friulano

105 hektolitrów z hektara

Bianco *Spumante*, Bianco *Frizzante*, Rosato/rosé, w tym *Spumante* i *Frizzante*, Raboso Piave i Raboso Veronese

119 hektolitrów z hektara

„Venezia” Rosso, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Carmenère, Malbec, Refosco dal Peduncolo Rosso, Pinot Nero, w tym *Spumante*

112 hektolitrów z hektara

„Venezia” Bianco, Pinot Bianco, Traminer z uwzględnieniem *Spumante*, Pinot Grigio z uwzględnieniem *Spumante* i *Frizzante*

105 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar produkcji winogron wykorzystywanych do wytwarzania win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia „Venezia” obejmuje całe terytorium administracyjne prowincji Wenecja i Treviso.

7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

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. Opis związku lub związków

„Venezia” ChNP – Związek ze środowiskiem

Winorośl uprawia się na obszarach wokół Wenecji i Treviso od niepamiętnych czasów, jednak dopiero Republika Wenecka wraz z narodzinami „Stato da Terra” znacznie pobudziła rozwój lokalnej produkcji wina. Uprawa winorośli rozwinęła się w następstwie wielkiego upadku w XVIII w. i częściowo w XIX w. dzięki nieustannym i fachowym pracom prowadzonym głównie przez Szkołę Enologiczną w Conegliano, co pomogło w utworzeniu dużego ośrodka uprawy winorośli w północno-wschodniej części Włoch. Klimat na obszarze wytwarzania win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia „Venezia” określa się jako umiarkowanie wilgotny, co wynika nie tylko z położenia na tej szerokości geograficznej, ale także z bliskości morza i gór, obecności obszarów zalewowych i płaskiego ukształtowania terenu związanego z narażeniem na oddziaływanie wiatru.

Obszar produkcji win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia „Venezia” obejmuje prowincje Treviso i Wenecja. Jest to rozległy obszar pochodzenia aluwialnego z glebami uformowanymi z osadów materiałów aluwialnych powstałych głównie w wyniku topnienia lodowców alpejskich i przedalpejskich, a następnie oddziaływania dużych rzek (Brenta, Piave, Tagliamento i, w mniejszym stopniu, Livenza). Równinę tę można z łatwością podzielić na dwie części, tj. na równinę wyżynną i niziną, rozdzielone linią źródeł. Gleby na równinie wyżynnej charakteryzują się występowaniem zwirowych stożków pochodzenia fluwioglacjalnego i rzeczno-glebowego z podglebiem składającym się w całości ze zwirow. Na terenach położonych dalej na południe, za linią źródeł, warstwa zwirowa w kształcie wachlarza jest stopniowo wypierana przez osady zawierające coraz większe warstwy piasku; struktura gleby staje się tu drobniejsza dzięki występowaniu mułów i ilów.

Obszar, na którym produkowane są wina „Venezia” DOC, może nadawać poszczególnym winom szczególnych cech charakterystycznych w zależności od użytych odmian winorośli i miejsca, w których są uprawiane. Białe odmiany są na ogół uprawiane w luźniejszych, bardziej kamienistych glebach, co ma nadać im lepszego aromatu i świeżości. Wina uzyskane w ten sposób charakteryzują się świeżymi nutami kwiatowymi i owocowymi, a ponadto nadają się doskonale do produkcji wina musującego. Gleby ilaste wykorzystuje się w uprawie czerwonych odmian winogron, dzięki czemu uzyskane wina są pełniejsze i mają lepszą strukturę. Wysoka zawartość substancji mineralnych w glebach ilastych umożliwia uzyskanie win o pełnym smaku dzięki korzystnej zawartości tanin i optymalnej równowagi między słodyczą a kwasowością.

Wyprodukowane tam wina mają barwę od słomkowożółtej do złocistej w zależności od długości okresu fermentacji, intensywny, szlachetny i trwały bukiet dzięki różnicom temperatur w okresie poprzedzającym zbiory, a także harmonijny, wytrawny i pełny smak będący wynikiem uprawy w glebach żwirowych w północnej części obszaru i w glebach ilastych w jego południowej części. W rezultacie wina białe produkowane z winogron uprawianych w luźnych glebach charakteryzują się świeżymi, owocowymi nutami i nadają się szczególnie do wytwarzania win musujących, natomiast odmiany czerwone z winogron uprawianych w glebach z większą zawartością ilów mają dobrą strukturę i są trwałe, dzięki czemu są odpowiednio do poddania dojrzewaniu.

Kategoria „Wino” (l)

Ponieważ czerwone odmiany winorośli wykorzystywane do produkcji win tej kategorii są uprawiane w ciężkich, ilastych glebach, czerwone i różowe wina „Venezia” ChNP mają więcej charakteru i strukturę oraz barwę o wysokiej, trwałej intensywności. Jeżeli chodzi o zapach, nuty dzemu i owoców miękkich lub pikantne nuty tytoniu bądź ziół mogą być mocniej wyrażone. Ogólnie rzecz biorąc, smak jest zawsze pełny z dobrą zawartością tanin i doskonałą równowagą między słodyczą a kwasowością. Wina białe wytwarzane z winogron uprawianych w luźniejszych, bardziej kamienistych glebach są wonne i świeże z wyczuwalnymi początkowo nutami owocowymi i kwiatowymi przechodzącymi następnie w nuty przywodzące na myśl jabłka, gruszki i morele kontrastujące z nutami akacji, dzikich kwiatów i rumianku. Pod względem struktury wina mogą się różnić, jednak cechą je wyróżniającą jest doskonała nuta jabłkowa będąca następstwem dużych różnic temperatur między dniem a nocą. Owe cechy charakterystyczne są jeszcze mocniej wyrażone w winach *Passito*. Istnieje na tym obszarze ugruntowana tradycja umieszczania winogron przeznaczonych do wytwarzania win *Passito* w specjalnych suszarniach. Winogrona te pozostawia się często wcześniej do wyschnięcia na winorośli. W szczególności Verduzzo Trevigiano i Friulano najlepiej nadają się do suszenia i mogą być uzupełniane w różnym stopniu innymi odmianami w celu zwiększenia udziału frakcji aromatycznej lub kwasowej.

Kategorie „Gatunkowe wino musujące” (5) i „Wino półmusujące” (8)

Białe odmiany dają wina charakteryzujące się świeżymi nutami kwiatowymi i owocowymi dzięki uprawie w luźnej, kamienistej glebie nadającej białym odmianom lepszego aromatu i świeżości, czemu dodatkowo sprzyjają różnice temperatur pomiędzy dniem a nocą, stanowiące charakterystyczną cechę wilgotnego klimatu umiarkowanego. Dlatego też nadają się one szczególnie do produkcji win musujących i półmusujących – praktyka ta utrwaliła się na tym obszarze na tyle mocno, że jest obecnie jedną z najważniejszych na świecie. Jest to wyraźna oznaka wyjątkowej przydatności tego środowiska.

Wina musujące „Venezia” ChNP, które są białe i różowe i mogą być nazwane przy użyciu nazw odmian Pinot, Pinot Grigio, Pinot Nero, Chardonnay i Traminer, charakteryzują się słomkowożółtą barwą o zróżnicowanej intensywności ze złocistymi lub miedzianymi refleksami, natomiast w przypadku wytworzenia z czarnych odmian winorośli mają tendencję do przyjmowania różowej barwy. Mają delikatny, owocowy aromat i świeży smak od *brut nature* do *demi-sec*, czasem są słodkie i aromatyczne w przypadku odmiany Traminer.

Wina półmusujące „Venezia” ChNP, które obejmują wina białe i różowe i mogą być nazwane przy użyciu nazw odmian Pinot Grigio lub Chardonnay, charakteryzują się słomkowożółtą barwą o zróżnicowanej intensywności lub niekiedy miedzianą lub różową barwą o zróżnicowanej intensywności. Mają delikatny, owocowy aromat oraz smak od wytrawnego do półwytrawnego.

Tradycyjnie wytwarza się je metodą Charmata.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

BRAK

Link do specyfikacji produktu

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