

Publikacja jednolitego dokumentu, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013, oraz odesłania do publikacji specyfikacji produktu objętego nazwą w sektorze wina

(2020/C 58/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 ⁽¹⁾ w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„DELLE VENEZIE” / „BENEŠKIH OKOLIŠEV”

PDO-IT-02360

Data złożenia wniosku: 10 kwietnia 2017 r.

1. Nazwa, która ma być zarejestrowana

„delle Venezie” / „Beneških okolišev”

2. Państwo członkowskie

Włochy

3. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP

4. Kategorie produktów sektora wina

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

5. Opis wina lub win

Pinot Grigio „delle Venezie” / „Beneških okolišev” – kategoria: Wino

Barwa: od słomkowożółtej po złotożółtą, niekiedy miedziana lub różowa.

Aromat: charakterystyczny dla Pinot Grigio, czyli owocowy z nutami owoców o białym miąższu, na przykład od gruszek i jabłek po owoce tropikalne, intensywny, czasami z lekko aromatycznymi nutami białych kwiatów.

Smak: świeży i harmonijny, od wytrawnego po półwytrawny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego (g/l): 15 g/l.

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość miareczkowa	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)	

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Pinot Grigio Frizzante „delle Venezie” / „Beneških okolišev” (wino półmusujące)

Barwa: od słomkowożółtej po złotożółtą, niekiedy miedziana lub różowa.

Pianka: delikatna i ulotna.

Aromat: charakterystyczny dla Pinot Grigio, czyli owocowy z nutami owoców o białym miąższu, na przykład gruszek i jabłek po owoce tropikalne, intensywny, czasami z lekko aromatycznymi nutami białych kwiatów.

Smak: świeży o zrównoważonym składniku kwasowym, harmonijny, od wytrawnego po półwytrawny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego (g/l): 15 g/l

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość miareczkowa	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)	

Pinot Grigio Spumante „delle Venezie” / „Beneških okolišev” (wino musujące)

Barwa: od słomkowożółtej po złotożółtą, niekiedy miedziana lub różowa.

Pianka: delikatna i utrzymująca się.

Aromat: charakterystyczny dla Pinot Grigio, czyli owocowy z nutami owoców o białym miąższu, takich jak gruszki i jabłka, a nawet owoce tropikalne, intensywny, czasami z lekko aromatycznymi nutami białych kwiatów i orzechów ze względu na proces z wykorzystaniem autoklawu.

Smak: świeży o zrównoważonym składniku kwasowym, harmonijny, w wersjach *dosaggio zero* po wytrawne.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): 11,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego (g/l): 14,0 g/l.

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

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

Pinot Grigio „delle Venezie” / Beneških okolišev „Gatunkowe wina musujące”

Barwa: od słomkowożółtej po złotożółtą, niekiedy miedziana lub różowa.

Pianka: delikatna i utrzymująca się.

Aromat: charakterystyczny dla Pinot Grigio, czyli owocowy z nutami owoców o białym miąższu, takich jak gruszki i jabłka, a nawet owoce tropikalne, intensywny, czasami z lekko aromatycznymi nutami białych kwiatów i orzechów ze względu na proces z wykorzystaniem autoklawu.

Smak: świeży o zrównoważonym składniku kwasowym, harmonijny, w wersjach *dosaggio zero* po wytrawne.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): 11,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego (g/l): 14,0 g/l.

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

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

Bianco (białe) „delle Venezie” / „Beneških okolišev” – kategoria: Wino

Barwa: od żółtawozielonej do złotożółtej.

Aromat: owocowy z nutami owoców o białym miąższu i dojrzałych owoców w zależności od składu odmianowego, czasami z lekko aromatycznymi nutami białych kwiatów.

Smak: od wytrawnego po półwytrawny, harmonijny, mający strukturę, czasami o świeżych nutach związanych ze składnikiem kwasowym.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu (w % objętości): 11,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego (g/l): 14,0 g/l.

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość miareczkowa	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)	

6. Praktyki winiarskie

a) Podstawowe praktyki enologiczne

Brak.

b) Maksymalne zbiory

Bianco (kategoria: „Wino”); Pinot Grigio (kategorie: „Wino”, „Wino musujące”, „Gatunkowe wino musujące”, „Wino półmusujące”)

18 000 kg winogron z hektara

Bianco (kategoria: „Wino”); Pinot Grigio (kategorie: „Wino”, „Wino musujące”, „Gatunkowe wino musujące”, „Wino półmusujące”)

126 hektolitrow z hektara

7. Wyznaczony obszar geograficzny

Wyznaczony obszar produkcji win objętych ChNP „delle Venezie” / „Beneških okolišev” składa się z Autonomicznej Prowincji Trydent oraz regionów Friuli-Wenecja Julijska i Wenecja Euganejska.

8. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

Chardonnay B.

Pinot Bianco B. – Pinot

Garganega B. – Garganego

Müller Thurgau B. – Riesling x Sylvaner

Verduzzo Friulano B. – Verduzzo

Verduzzo Trevigiano B. – Verduzzo

Tocai Friulano B. – Friulano

Tocai Friulano B. – Tai

Pinot Grigio – Pinot

Pinot Grigio – Pinot Gris

9. Opis związku lub związków

„delle Venezie” / „Beneških okolišev” – kategorie: „Wino”, „Wino musujące”, „Gatunkowe wino musujące”, „Wino półmusujące”

Czynniki naturalne istotne z punktu widzenia związku: Obszar ChNP „delle Venezie” / „Beneških okolišev” obejmuje terytoria administracyjne Autonomicznej Prowincji Trydent oraz regionów Friuli-Wenecja Julijska i Wenecja Euganejska. Terytorium charakteryzuje się łukiem górskim na północy, który otacza i odgradza obszar produkcji, chroniąc go przed zimnymi prądami z północy i północnego-wschodu i jest poprzecinany licznymi znaczącymi rzekami i strumieniami o stałym przepływie wody: jest ono kolebką uprawy winorośli. Główne rzeki to: Adyga, Brenta, Piawa, Tagliamento i Socza. Klimat cechują średnie roczne temperatury w przedziale 10–14 °C. Najzimniejsze miesiące to grudzień i styczeń, natomiast lipiec i sierpień są najgorętsze, ze średnimi temperaturami sięgającymi 20–25 °C. Średnie roczne opady deszczu na tym obszarze wynoszą 700–1 300 mm. Pomimo wysokich opadów gleba ma odpowiednią zdolność drenowania. Dzięki opadom atmosferycznym i odpowiedniej dostępnej pojemności wodnej na obszarze tym nie występują problemy niedoboru wody. Innymi czynnikami charakteryzującymi klimat na terytorium ChNP „delle Venezie” / „Beneških okolišev” jest połączone działanie łagodzącego oddziaływania z regionu Alp i podnóży Alp na północy oraz Morza Adriatyckiego na południu, które ma znaczący wpływ na temperaturę, ograniczając jej ekstremalne poziomy latem i zimą. Na ruch mas powietrza wywiera wpływ Morze Adriatyckie i masywy górskie, które – regulując przepływ tych mas – regulują również wynikające z niego opady atmosferyczne. W szczególności zmiana kierunku wiatrów w ciągu dnia w sierpniu i wrześniu powoduje wahania temperatury optymalne dla procesu dojrzewania winogron. W związku z tym trzy elementy: region alpejski i podnóży Alp, Morze Adriatyckie oraz sieć rzek przecinających cały obszar z północy na południe przyczyniają się do tego, że wyznaczony obszar geograficzny jest w pełni jednorodny.

Pod względem gleb podnóży Alp i wzgórz składają się głównie z formacji wapiennych lub wapienno-dolomitowych z okresu mezozoiku o teksturze gleby odpowiedniej do drenowania wody.

Obszary nizinne składają się z osadów aluwialnych pochodzących z materiałów niesionych przez różne rzeki przecinające całe terytorium, a ich gleby mają teksturę od gliny piaszczystej po piaszczysty pył ilasty, czasami o gliniasto-ilastym osadzie i ogólnie charakteryzują się dobrą zdolnością drenowania i są szczególnie odpowiednie do uprawy winorośli.

Czynniki historyczne i ludzkie istotne z punktu widzenia związku: Pierwsze winnice w północno-wschodnich Włoszech datuje się na siódmy i piąty wiek p.n.e. Elementem wspólnym w historii uprawy winogron na wino „delle Venezie” / „Beneških okolišev” jest jednak istnienie Republiki Weneckiej. Początki współczesnej uprawy roślin można przypisać szkołom z San Michele all'Adige i Conegliano, które prowadziły szkolenia w zakresie nowych technik uprawy winorośli oraz technik enologicznych i rozpowszechniały te techniki. Kluczowe znaczenie miał wkład producentów winogron na wyznaczonym obszarze geograficznym, którzy wprowadzili innowacyjne procesy i metody zarządzania łączące zrównoważenie środowiskowe i stabilność gospodarczą. Dużą rolę odegrały również zajmujące się ulepszaniem gruntów spółdzielnie, które przez długi czas zarządzały istotnymi sieciami dystrybucji wody, zarządzając w sytuacjach wyjątkowych niedoborów opadów deszczu.

Pod koniec XIX wieku za sprawą wprowadzenia win Chardonnay i Pinot teren ten stał się głównym obszarem uprawy i produkcji w państwie zarówno w przypadku win niemusujących, jak i win półmusujących oraz musujących. Na obszarze „delle Venezie” / „Beneških okolišev” panują idealne warunki w szczególności dla Pinot Grigio, biorąc pod uwagę, że w tym środowisku cechy jakości winogron i ich szczególne enologiczne cechy charakterystyczne osiągają najwyższy poziom. Od 1977 r. do chwili obecnej producenci winogron wprowadzają na rynek przedmiotowe wina zasadniczo z oznaczeniem geograficznym „delle Venezie”, a mniejszość słoweńska jako „Beneških okolišev”.

„delle Venezie” / „Beneških okolišev” – kategorie: „Wino musujące” (4), „Gatunkowe wino musujące” (5), „Wino półmusujące” (8)

Informacje na temat jakości / cech charakterystycznych win, które można przypisać przede wszystkim środowisku geograficznemu:

Barwa win Pinot Grigio „delle Venezie” w kategorii „Wino musujące”, „Gatunkowe wino musujące” i „Wino półmusujące” zasadniczo waha się od słomkowożółtej do złotożółtej, czasami z refleksami o barwie miedzianej po różową (w tonie typowym dla danej odmiany). Pianka w winach półmusujących jest przede wszystkim delikatna i ulotna, natomiast w winach musujących – delikatna i utrzymująca się, również w odniesieniu do poszczególnych ciśnień.

Aromat wina jest charakterystyczny dla odmiany i jest owocowy z nutami owoców o białym miąższu, takich jak gruszki i jabłka, a nawet owoce tropikalne, intensywne, czasami z lekko aromatycznymi nutami białych kwiatów i orzechów ze względu na proces z wykorzystaniem autoklawu.

Pod względem smaku zarówno musujące, jak i półmusujące wersje wina są harmonijne, o świeżych nutach i zrównoważonym składniku kwasowym. Ponadto zawartość cukrów w winach z kategorii musujących waha się od „dosaggio zero” do „wytrawnego”, natomiast w kategorii półmusujących – od „wytrawnego” do „półwytrawnego”.

Związek przyczynowy między elementami obszaru geograficznego i jakością / cechami charakterystycznymi produktu, które można przypisać przede wszystkim środowisku geograficznemu:

Szczególne cechy charakterystyczne win musujących, gatunkowych win musujących i win półmusujących opisane powyżej wynikają z połączenia działania warunków glebowych i klimatycznych występujących na obszarze produkcji oraz czynników ludzkich, które miały wpływ na enologiczny potencjał winogron i technologii przetwarzania w przeszłości i obecnie.

W szczególności środowisko geograficzne obszaru produkcji charakteryzuje umiarkowany, chłodny i wietrzny klimat oraz dobrze drenowane grunty o wystarczającym i odpowiednio rozmieszczonym zaopatrzeniu w wodę, co umożliwia kiściom winogron równomierne dojrzewanie. Ponadto wyraźna różnica temperatur w dzień i w nocy w okresie dojrzewania kiści wydobywa i zachowuje kwasową i aromatyczną strukturę winogron oraz wynikającą z niej świeżość win.

Co więcej, wrażliwość odmiany Pinot Grigio na rośliny zarodnikowe, jak również czynniki środowiskowe i klimatyczne, takie jak nadmiar ciepła i brak równowagi wodnej, wymaga od operatorów znacznego zaangażowania, aby uzyskać winogrona, które są przede wszystkim zdrowe i zachowują odpowiednią równowagę między składnikiem cukrowym i aromatycznym, uwzględniając późniejsze przetwarzanie na wino musujące, gatunkowe wino musujące i wino półmusujące o odpowiednich wartościach kwasowości. Kluczowy jest wkład wnoszony przez operatorów pod względem sposobu zarządzania winnicą – od wyboru podkładki po metodę uprawy oraz od zarządzania ulistnieniem po regulację zaopatrzenia w wodę.

Wszystkie te czynniki są niezbędne, aby uzyskać winogrona odpowiednie do utworzenia partii, które zostaną przetworzone na wino musujące, gatunkowe wino musujące lub wino półmusujące, w celu produkcji win o organoleptycznych cechach charakterystycznych typowych dla danej odmiany.

Wino musujące, gatunkowe wino musujące i wino półmusujące „delle Venezie” / „Beneških okolišev” są również wynikiem innowacji technologicznej procesu z wykorzystaniem autoklawu, która pomogła zwiększyć skuteczność procesu przemiany drożdżowej, tym samym ulepszając profil aromatyczny i przyjemny charakter produkowanych win. Umożliwia to wydobywanie szczególnych organoleptycznych cech charakterystycznych tych win, zwłaszcza poprzez uwolnienie świeżych i kwiatowych nut, które pochodzą przede wszystkim z winogron i odzwierciedlają środowisko idealne do produkcji win Pinot Grigio.

W związku z tym źródłem wyjątkowości i niepowtarzalności win musujących i półmusujących Pinot Grigio pochodzących z obszaru kontrolowanej nazwy pochodzenia jest równowaga kwasowo-zasadowa, która wydobywa przyjemny aromat i tym samym ogólną elegancję win, stanowiąc zwieńczenie właściwych procesów produkcji wina.

„delle Venezie” / „Beneških okolišev” – kategoria: Wino

Informacje na temat jakości / cech charakterystycznych win, które można przypisać przede wszystkim środowisku geograficznemu:

Barwa win Pinot Grigio „delle Venezie” / „Beneških okolišev” waha się od jasnej słomkowożółtej do odcieni, które na skutek procesu fermentacji czasami mogą mieć refleksy o barwie miedzianej po różową (w tonie typowym dla odmiany). Aromat wina ma nuty charakterystyczne dla danej odmiany – owocowe – które przypominają m.in. nuty owoców o białym miąższu, takich jak gruszki i jabłka, a nawet owoce tropikalne, jest intensywne, czasami z lekko aromatycznymi nutami białych kwiatów. Smak wina jest świeży i harmonijny, a wersje wahają się od wytrawnych po półwytrawne; wyróżnia go jego przyjemna świeżość cechująca się nutami kwasowości typowymi dla odmiany.

Jeżeli chodzi o warunki glebowe i klimatyczne na obszarze produkcji, wina odzwierciedlają typowe „świeże” nuty, które wynikają głównie ze znacznego składnika kwasowego i zrównoważonego składnika aromatycznego winogron, a tym samym produkowanego wina.

Barwa wina białego „delle Venezie” / „Beneških okolišev” waha się od żółtawozielonej do złotożółtej. Wino ma owocowy aromat i – w zależności od składu odmianowego – nuty owoców o białym miąższu i dojrzałych owoców. Zapach jest intensywny, czasami z lekko aromatycznymi nutami białych kwiatów. Smak jest harmonijny, od wytrawnego po półwytrawny, a wino ma strukturę, czasami o świeżych nutach związanych ze składnikiem kwasowym.

Związek przyczynowy między elementami obszaru geograficznego i jakością oraz cechami charakterystycznymi produktu, które można przypisać przede wszystkim środowisku geograficznemu:

Szczególne cechy charakterystyczne win Pinot Grigio i Bianco „delle Venezie” / „Beneških okolišev” opisane powyżej wynikają z połączenia działania warunków glebowych i klimatycznych występujących na obszarze produkcji oraz czynników ludzkich, które miały wpływ na enologiczny potencjał winogron i technologii przetwarzania w przeszłości i obecnie.

W szczególności środowisko geograficzne obszaru produkcji charakteryzuje umiarkowany, chłodny i wietrzny klimat oraz dobrze drenowane grunty o dobrym i odpowiednio rozmieszczonym zaopatrzeniu w wodę, co umożliwia kiściom winogron równomierne dojrzewanie, a tym samym uzyskiwanie winogron o wystarczającej kwasowości. Wyraźna różnica temperatur w dzień i w nocy w okresie dojrzewania kiści wydobywa i zachowuje kwasową i aromatyczną strukturę winogron oraz wynikającą z niej świeżość win.

Ponadto, biorąc pod uwagę, że odmiany wykorzystywane do produkcji przedmiotowych win są wrażliwe na rośliny zarodnikowe oraz czynniki klimatyczne i środowiskowe, wkład wnoszony przez operatorów pod względem sposobu zarządzania winnicą – od wyboru podkładki po metodę uprawy oraz zarządzanie ulistnieniem – jest istotny dla ostatecznego wyniku, tak aby uzyskać zdrowe winogrona i właściwą równowagę między składnikiem cukru, składnikiem kwasowym i aromatycznym.

Szczególne umiejętności producentów winogron mają znaczenie aż do momentu złożenia winogron w wytwórni win i przeprowadzenia operacji produkcji wina kluczowych dla zachowania szczególnych właściwości organoleptycznych win, a tym samym dla produkcji harmonijnych win o typowych świeżych nutach, które stanowią o niepowtarzalnym stylu win z wyznaczonego obszaru geograficznego „delle Venezie” / „Beneških okolišev”.

Pinot Grigio nie jest powszechną odmianą. W rzeczywistości w środowiskach, w których utrzymują się długotrwałe wysokie temperatury oraz mają miejsce niedobory wody w sezonie wegetacyjnym, typowe organoleptyczne cechy charakterystyczne odmiany nie zostaną w pełni uwidocznione.

Jeżeli chodzi o szczególne organoleptyczne cechy charakterystyczne winogron, czy to Pinot Grigio czy innych określonych odmian składających się na *cuvée* rodzaju Bianco, uzyskaniu win o cechach charakterystycznych opisanych powyżej służą cykle tóczenia winogron, jak również określone temperatura i czas fermentacji.

W szczególności organoleptyczne cechy charakterystyczne wina Pinot Grigio „delle Venezie” / „Beneških okolišev”, które obecnie reprezentują referencyjny styl organoleptyczny, a tym samym czynnik sprawiający, że wino to jest wyjątkowe i wyróżniające się na tle win Pinot Grigio pochodzących z innych obszarów, są wynikiem interakcji między tymi czynnikami środowiskowymi i połączeniem czynników ludzkich wynikających z doświadczenia i wiedzy zdobytych z biegiem czasu przez producentów wina.

Nawet w przypadku wina Bianco „delle Venezie” / „Beneških okolišev” szczególne cechy jakości i organoleptyczne cechy charakterystyczne oraz zrównoważony profil kwasowy i aromatyczny, który wydobywa przyjemny aromat i tym samym ogólną elegancję win, są wynikiem interakcji między tymi czynnikami środowiskowymi i połączenia czynników ludzkich.

10. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Brak.

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/12853>