

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji nazwy produktu sektora wina, o której to zmianie mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013.

(2020/C 63/06)

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.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU

„delle Venezie”

PGI-IT-A0862-AM03

Data złożenia wniosku: 5 maja 2017

1. Przepisy mające zastosowanie do zmiany

Art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 – zmiana inna niż nieznaczną

2. Opis zmiany i powody jej wprowadzenia

2.1. Zmiana nazwy pochodzenia z „delle Venezie” na „Trevenezie”

Opis:

Nazwę „delle Venezie” zastępuje się jej synonimem „Trevenezie”.

Uzasadnienie:

Zmiana nazwy stała się konieczna ze względu na równoczesny wniosek o ochronę ChNP „delle Venezie”, która promuje Pinot Grigio i rodzaje wina białego charakterystyczne dla tego obszaru. W związku z tym wzmianki w specyfikacji ChOG „Trevenezie” dotyczące wspomnianych win, w szczególności „Pinot Grigio”, zostają usunięte. Celem niniejszej zmiany jest zatem rozróżnienie produktów należących do dwóch hierarchicznych kategorii nazw (ChOG „Trevenezie” / „Tri Benečije” oraz ChNP „delle Venezie”), tak aby promować wina objęte ChNP, które są bardziej charakterystyczne dla tego obszaru, i zwiększyć świadomość konsumentów na temat tych win.

Tradycyjny status oznaczenia geograficznego „Trevenezie” jasno wynika ze stosowania w przeszłości jako synonimu dla „delle Venezie” nazwy „Trevenezie” lub „Tre Venezie” w odniesieniu do produktów rolno-spożywczych, zwłaszcza wina, pochodzących z przedmiotowego obszaru geograficznego/administracyjnego.

Historycznie nazwę „Trevenezie” uznaje się za nazwę oznaczającą obszar obecnego Triveneto, w tym prowincję Trydent, region Wenecja Euganejska i region Friuli-Wenecja Julijska, które w dokumentach historycznych określano jako Tre Venezie [trzy Wenecje], a mianowicie Wenecję Trydencką, Wenecję Euganejską i Wenecję Julijską.

Z tego powodu nazwę „Trevenezie” wyraźnie wymieniono w opisie związku z obszarem (czynniki ludzkie i historyczne) w istniejącej specyfikacji ChOG „delle Venezie”.

Zmiana dotyczy art. 1 i nast. specyfikacji produktu i pkt 1 jednolitego dokumentu, a dokładniej części „Nazwa”.

2.2. Dodanie słoweńskiej nazwy „Tri Benečije”

Opis:

Dodaje się również tłumaczenie nazwy na język słoweński, „Tri Benečije”, jako alternatywę dla „Trevenezie”.

Uzasadnienie:

W zmianie uwzględnia się potrzeby producentów należących do słoweńskiej mniejszości językowej we Friuli Wenecji Julijskiej, która stanowi część obszaru produkcji objętego ChOG, jak przewidziano w prawodawstwie UE, Włoch i regionu Friuli-Wenecja Julijska dotyczącym relacji między państwem a jego mniejszościami językowymi.

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Zmiana dotyczy art. 1 specyfikacji produktu i pkt 1 jednolitego dokumentu, a dokładniej części „Nazwa”.

2.3. *Usunięcie typu odmianowego Pinot Grigio ze wskazania odmiany winorośli*

Opis:

Typ odmianowy Pinot Grigio został usunięty ze wskazania odmiany lub odmian winorośli.

Uzasadnienie:

Usunięcie typu odmianowego Pinot Grigio ze wskazania odmian winorośli ma związek z równoległym wnioskiem o rejestrację w celu zapewnienia ochrony ChNP „delle Venezie”, ponieważ dla tej właśnie nazwy zastrzeżono stosowanie typu odmianowego Pinot Grigio. Powyższa decyzja została poparta w ramach całego łańcucha produkcji, a jej celem jest przyznanie najwyższego statusu chronionej nazwy pochodzenia wina pozyskiwanemu z odmiany Pinot Grigio.

Zmiana dotyczy art. 2 i nast. specyfikacji produktu i pkt 5 jednolitego dokumentu, a dokładniej części „Opis win”.

2.4. *Usunięcie typu odmianowego Ribolla Gialla ze wskazania odmiany winorośli*

Opis:

Typ odmianowy Ribolla Gialla został usunięty ze wskazania odmiany lub odmian winorośli.

Uzasadnienie:

Decyzja o usunięciu typu ze wskazaniem odmiany Ribolla Gialla została poparta w ramach całego łańcucha produkcji na danym obszarze – ma to na celu promowanie występujących pod innymi nazwami win pozyskiwanych z tej odmiany winorośli, pochodzących z Friuli-Wenecji Julijskiej.

Zmiana dotyczy art. 2 i nast. specyfikacji produktu i pkt 5 jednolitego dokumentu, a dokładniej części „Opis win”.

2.5. *Warunki produkcji wina, na którego etykiecie wskazano dwie odmiany winorośli*

Opis:

Uregulowano kwestię warunków technicznych produkcji rodzajów win z wskazanymi na etykiecie nazwami dwóch odmian winorośli, w szczególności poprzez wprowadzenie wymogu, aby w przypadku przedmiotowych win winogrona odmiany stanowiącej mniejszy udział wynosiły co najmniej 15 %.

Uzasadnienie:

Zasady te są zgodne z unijnymi i krajowymi przepisami dotyczącymi etykietowania i prezentacji, z zastrzeżeniem przepisów szczególnych w zakresie etykietowania, na podstawie których dopuszczalne jest wskazanie na etykietach takich win dwóch odmian winorośli.

Zmiana dotyczy art. 2 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na żaden punkt jednolitego dokumentu.

2.6. *Zbiory winogron z hektara przeznaczonych do produkcji win białych pozyskiwanych z odmiany Pinot Grigio*

Opis i uzasadnienie:

Zbiory winogron z hektara, wynoszące 19 000 kg/ha, dodano w odniesieniu do rodzajów wina białego należących do kategorii „Wino” oraz „Wino półmusujące” pozyskiwanych z odmiany Pinot Grigio, nawet jeżeli ta odmiana winorośli nie została wskazana na etykiecie. Odpowiada to rzeczywistej wydajności produkcji pozyskiwanej z tej odmiany.

Zmiana dotyczy art. 4 akapit trzeci specyfikacji produktu i pkt 6 jednolitego dokumentu, a dokładniej pkt 6 lit. b) części „Maksymalne zbiory”.

2.7. *Zakaz wskazywania odmian Pinot Grigio i Ribolla Gialla przy etykietowaniu*

Opis:

Niniejszą zmianą zakazuje się stosowania odniesień do odmian Pinot Grigio i Ribolla Gialla w nazwie i prezentacji win zgodnie z przepisami mającego zastosowanie prawodawstwa UE.

Uzasadnienie:

Zakaz taki jest zgodny ze zmianami opisanymi powyżej. W całym sektorze uprawy winorośli uznano ponowne wprowadzenie zakazu umieszczania odniesień do odmian winorośli Pinot Grigio i Ribolla Gialla na etykietach za pomocne, aby zastrzec ich stosowanie do celów promowania innych chronionych nazw obszaru.

Zmiana dotyczy art. 7 akapit ostatni specyfikacji produktu i pkt 10 jednolitego dokumentu, a dokładniej części „Dodatkowe wymogi zasadnicze”.

2.8. *Związek z obszarem – powody stosowania nazwy „Trevenezie” / „Tri Benečije”*

Opis i uzasadnienie:

Powody zmiany nazwy na „Trevenezie” jako synonimu nazw stosowanych w przeszłości w odniesieniu do przedmiotowego obszaru geograficznego („Tre Venezia”, „Le Venezia” i „delle Venezia”) zostały określone w powyższych zmianach dotyczących zmiany nazwy oznaczenia geograficznego z „delle Venezia” na „Trevenezie” i „Tri Benečije” w języku słoweńskim i są zgodne z tymi zmianami.

Zmiana dotyczy art. 8 lit. a) ostatni akapit specyfikacji produktu i pkt 9 jednolitego dokumentu, a dokładniej części „Opis związku lub związków z obszarem”.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa produktu**

Trevenezie

Tri Benečije

2. **Państwo członkowskie**

Włochy

3. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

4. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

8. Wino półmusujące

5. **Opis wina lub win**

Białe, w kategorii „Wino” oraz „Wino półmusujące”, w tym ze wskazaniem odmiany lub odmian winorośli, z wyłączeniem Pinot Grigio i Ribolla Gialla

Wina białe są przede wszystkim świeże i czyste, młode, o dobrej kwasowości i zrównoważone pod względem zawartości alkoholu. Są barwy od jasnożółtej przez słomkowożółtą po złotożółtą, czasami z zielonkawymi i różowymi refleksami.

Ich aromat może wahać się od delikatnego po intensywny, zwykle określają go aromaty głównych odmian winorośli wykorzystanych w winie. Zasadniczo smak jest lekki i świeży, czasami bogaty i o dobrej strukturze. Harmonijne i wytrawne do półsłodkich, białe wina półmusujące mają barwę jasnożółtą do słomkowożółtej, na podniebieniu są lekkie i świeże, o dobrej kwasowości, zrównoważone i o średniej zawartości alkoholu. Wydobywają aromatyczne nuty, od kwiatowych po intensywnie owocowe, od świeżych owoców o białym miąższu po owoce tropikalne.

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	3,5 grama na liter, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter)	

Czerwone, w kategorii „Wino” oraz „Wino półmusujące”, w tym ze wskazaniem odmiany lub odmian winorośli, z wyłączeniem Marzemino w przypadku prowincji Trydent

Barwa win czerwonych może wahać się od jasnoczerwonej przez rubinowoczerwoną po czerwień owocu granatu, w zależności od odmiany winorośli i okresu dojrzewania; wina te mają intensywne aromaty zapachowe mniej lub bardziej dojrzałych czerwonych owoców i typowe nuty ziołowe w odmianach Bordeaux. Ogólnie wina czerwone mogą być świeże o ograniczonej kwasowości; jeżeli są dojrzałe, są złożone o dobrej strukturze, aksamitne i harmonijne o pełnym smaku, właściwej ilości tanin i dobrej równowadze kwasowej. Ogólnie są łagodne i przyjemne, a w miarę przetwarzania i dojrzewania stają się bardziej złożone. Czerwone wina półmusujące mają świeży i wyrazisty smak o odpowiednio zrównoważonej kwasowości i wzmocnionych nutach aromatycznych dojrzałych owoców.

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	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Różowe, w kategorii „Wino” oraz „Wino półmusujące”, w tym ze wskazaniem odmiany lub odmian winorośli, z wyłączeniem Marzemino w przypadku prowincji Trydent

Wina różowe charakteryzują się różową barwą o różnej intensywności, czasami nabierającą odcienia wiśniowo-różowego; są przyjemne, owocowe i wonne o delikatnym aromacie wskazującym na pełną różnorodność kwiatów i świeżych owoców, czasami o aromatycznych nutach odzwierciedlających wykorzystane odmiany winorośli. Ich smak waha się od wytrawnego/cierpkiego po słodki, są one bogate i świeże, zrównoważone i zazwyczaj mają średnią zawartość alkoholu. Półmusujące wina różowe mają świeży i wyrazisty smak o zrównoważonej kwasowości i wzmocnionych nutach aromatycznych od wiśni przez jagody po lokalne owoce o białym miąższu, a czasami owoce tropikalne.

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	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Novello, w kategorii „Wino”, w tym ze wskazaniem odmiany lub odmian winorośli, z wyłączeniem Marzemino w przypadku prowincji Trydent

Wina rodzaju Novello zasadniczo są czerwone o barwie, która może wahać się od jasnoczerwonej przez rubinowoczerwoną po czerwień owocu granatu. W zależności od odmiany mogą mieć delikatne po intensywne aromaty przypominające mniej lub bardziej dojrzałe owoce, w tym owoce tropikalne, o wyczuwalnej obecności korzennych nut w wyniku maceracji węglowej. Mogą mieć smak półsłodki po wytrawny, intensywny i bardzo bogaty.

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	3,5 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

Wina białe, czerwone i różowe produkowane w Autonomicznej Prowincji Trydent

23 000 kg winogron z hektara

Wina, w tym ze wskazaniem odmiany winorośli, produkowane w Autonomicznej Prowincji Trydent

19 500 kg winogron z hektara

Wina białe, czerwone i różowe produkowane w regionach Friuli-Wenecja Julijska i Wenecja Euganejska, w tym ze wskazaniem odmiany winorośli

23 000 kg winogron z hektara

Wina produkowane we Friuli-Wenecji Julijskiej i Wenecji Euganejskiej ze wskazaniem odmian winorośli Cabernet Franc, Chardonnay, Incrocio Manzoni B, Moscato Giallo

19 000 kg winogron z hektara

Wina produkowane we Friuli-Wenecji Julijskiej i Wenecji Euganejskiej ze wskazaniem odmian winorośli Moscato Rosa, Pinot Bianco, Pinot Nero, Riesling Renano

19 000 kg winogron z hektara

Wina produkowane we Friuli-Wenecji Julijskiej i Wenecji Euganejskiej ze wskazaniem odmian winorośli Sauvignon i Traminer Aromatico

19 000 kg winogron z hektara

Wina białe produkowane we Friuli-Wenecji Julijskiej i Wenecji Euganejskiej powstające z winogron odmiany Pinot Grigio

19 000 kg winogron z hektara

7. Wyznaczony obszar geograficzny

Wyznaczony obszar dla win opatrzonych oznaczeniem geograficznym „Trevenezie” / „Tri Benečije” obejmuje:

- w przypadku Autonomicznej Prowincji Trydent: całe terytorium prowincji;
- w przypadku regionu Wenecja Euganejska: całe terytorium administracyjne prowincji Belluno, Padwa, Rovigo, Treviso, Wenecja, Weronia i Vicenza;
- w przypadku regionu Friuli-Wenecja Julijska: całe terytorium administracyjne prowincji Pordenone, Udine, Gorycja i Triest.

8. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

Cabernet Franc N. – Cabernet

Cabernet Sauvignon N. – Cabernet

Chardonnay B.

Lagrein N.

Mantonico Bianco B.
Manzoni Bianco B. – Incrocio Manzoni 6.0.13 B.
Marzemino N. – Berzamino
Merlot N.
Meunier N.
Moscato Giallo B. – Moscato
Moscato Giallo B. – Moscatello
Moscato Giallo B. – Moscatellone
Moscato Giallo B. – Goldmuskateller
Moscato Rosa Rs. – Moscato delle Rose
Moscato Rosa Rs. – Rosen Muskateller
Müller Thurgau B. – Riesling x Sylvaner
Nosiola B.
Pinot Bianco B. – Pinot Blanc
Pinot Grigio – Pinot Gris
Pinot Grigio – Ruländer
Pinot Nero N. – Blauburgunder
Pinot Nero N. – Blauer Spätburgunder
Rebo N.
Riesling Renano B. – Riesling
Sauvignon B. – Sauvignon Blanc
Schiava Gentile N. – Vernatsch
Schiava Gentile N. – Schiava
Schiava Gentile N. – Kleinvernatsch
Schiava Gentile N. – Mittervernatsch
Schiava Grossa N. – Schiava
Schiava Grossa N. – Vernatsch
Schiava Grossa N. – Großvernatsch
Schiava Grossa N. – Edelvernatsch Gr
Teroldego N.
Traminer Aromatico Rs. – Gewürztraminer
Casetta N.
Franconia N.
Goldtraminer B.
Gosen N.
Groppello di Revò N. – Groppello
Kerner B.
Lambrusco a Foglia Frastagliata N. – Lambrusco
Lambrusco a Foglia Frastagliata N. – Enantio N.
Negrara N.
Petit Verdot N.
Riesling Italico B. – Riesling
Riesling Italico B. – Welschriesling
Rossara N.

Schiava Grigia N. – Schiava
Schiava Grigia N. – Grauvernatsch
Schiava Grigia N. – Vernatsch
Sennen N.
Sylvaner Verde B. – Sylvaner
Sylvaner Verde B. – Grüner Sylvaner
Syrah N. – Shiraz
Trebiano Toscano B. – Trebbiano
Trebiano Toscano B. – Biancame B.
Trebiano Toscano B. – Procanico
Trebiano Toscano B. – Ugni Blanc
Carmenère N. – Cabernet
Carmenère N. – Cabernet Nostrano
Lagarino B.
Verdealbara B.
Verdealbara B. – Erbammat B.
Paolina B.
Maor B.
Saint Laurent N.
Barbera N.
Bianchetta Trevigiana B. – Bianchetta
Malvasia Istriana B. – Malvasia
Marzemina Grossa N. – Marzemina Bastarda
Pinot Nero N. – Pinot Noir
Glera B. – Serprino
Glera Lunga B. – Glera
Glera Lunga B. – Serprino
Tocai Friulano B. – Tai
Tocai Friulano B. – Friulano
Trevisana Nera N.
Turca N.
Turca N. – Serbina N.
Moscato Bianco B. – Gelber Muskateller
Moscato Bianco B. – Moscatello
Moscato Bianco B. – Moscatello
Moscato Bianco B. – Moscato
Moscato Bianco B. – Moscatellone
Moscato Bianco B. – Muscat
Moscato Bianco B. – Muskateller
Cavrara N.
Corbina N. – Corbinella
Garganega B. – Garganego
Garganega B. – Grecanico Dorato B.
Grapariol B.

Malbech N.
Moscato Giallo B. – Muscat
Moscato Giallo B. – Muskateller
Pinella B. – Pinello
Pinella B. – Pinella Bianca
Raboso Piave N. – Raboso
Raboso Piave N. – Friularo
Raboso Veronese N. – Raboso
Refosco dal Peduncolo Rosso N. – Refosco
Refosco dal Peduncolo Rosso N. – Malvoise
Turchetta N.
Incrocio Bianco Fedit 51 C.S.G. B.
Marzemina Bianca B. – Marzemina
Manzoni Moscato N. – Incrocio Manzoni 13.0.25
Manzoni Rosa Rs. – Incrocio Manzoni 1–50
Sangiovese N. – Sangiovetto
Malvasia Bianca di Candia B. – Malvasia
Malvasia Bianca di Candia B. – Malvoisie
Malvasia Bianca di Candia B. – Malvoisier
Lambrusco Maestri N. – Lambrusco
Lambrusco Maestri N. – Gropello Maestri
Boschera B.
Incrocio Manzoni 2.15 N. – Manzoni Rosso
Marzemino N. – Berzemino
Perera B.
Recantina N.
Verdiso B.
Verduzzo Friulano B. – Verduzzo
Verduzzo Trevigiano B. – Verduzzo
Wildbacher N.
Incrocio Manzoni 2–14 N.
Incrocio Manzoni 2–3 B.
Lambrusco di Sorbara N. – Lambrusco
Ancellotta N. – Lancellotta
Fertilia N.
Flavis B.
Italica B.
Nigra N.
Prodest N.
Tocai Rosso N. – Alicante N.
Tocai Rosso N. – Garnacha Tinta N.
Tocai Rosso N. – Granaccia N.
Tocai Rosso N. – Grenache N.
Tocai Rosso N. – Tai Rosso

Cortese B. – Bianca Fernanda
Corvina N. – Cruina
Corvinone N.
Durella B. – Durello
Molinara N.
Rondinella N.
Trebiano di Soave B. – Trebbiano
Trebiano di Soave B. – Turbiana
Trebiano di Soave B. – Verdicchio Bianco B.
Croatina N. – Bonarda
Dindarella N.
Forsellina N.
Malvasia Bianca Lunga B. – Malvasia
Malvasia Bianca Lunga B. – Malvoisie
Malvasia Bianca Lunga B. – Malvoisier
Oseleta N.
Rossignola N. – Rossetta
Trebiano Giallo B. – Rossetto
Trebiano Giallo B. – Trebbiano
Trebiano Romagnolo B. – Trebbiano
Veltliner B. – Grüner Veltliner
Pedevenda B.
Vespaiole B. – Vespaiole
Freisa N.
Ciliegiolo N. – Morettone
Groppello Gentile N. – Groppello
Picolit B.
Ribolla Gialla B. – Ribolla
Vitouska B.
Gamay N.
Pignolo N.
Schioppettino N.
Terrano N. – Refošk
Refosco Nostrano N. – Malvoisie
Refosco Nostrano N. – Refosco
Refosco Nostrano N. – Refosco Grosso
Refosco Nostrano N. – Refoscone
Cividin B.
Sciaglin B.
Ucelut B.
Cjanorie N.
Forgiari N.
Piculit–Neri N.
Semillon B.

Piccola Nera N.

Tazzelenghe N.

Pinot Bianco B. – Weiß Burgunder

Pinot Bianco B. – Weißburgunder

Pinot Bianco B. – Weissburgunder

Pinot Nero N. – Spätburgunder

9. Opis związku lub związków

„Trevenezie” / „Tri Benečije” w przypadku wszystkich kategorii wina („Wino” i „Wino półmusujące”)

Szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego

Czynniki naturalne istotne z punktu widzenia związku: Na obszar ten składają się Trentino, Friuli-Wenecja Julijska i Wenecja Euganejska. Teren ten, będący kolebką uprawy winorośli, charakteryzuje się łukiem górskim na północy, który odgradza obszar produkcji i chroni go przed zimnymi wiatrami z północy i północnego-wschodu, i jest przeciętany licznymi rzekami o znacznej przepustowości oraz stałym przepływie. Klimat cechują średnie roczne temperatury w przedziale 10–14 °C. Najzimniejsze miesiące to grudzień i styczeń, natomiast lipiec i sierpień są najgorętsze. Średnie roczne opady deszczu wynoszą 700–1 300 mm. Pomimo wysokich opadów gleba ma odpowiednią zdolność drenowania. Dzięki opadom atmosferycznym i dobremu zaopatrzeniu w wodę gleba zatrzymuje wystraszającą jej ilość. Łagodzące oddziaływanie obecności łuku górskiego na północy i Morza Adriatyckiego na południu ma znaczący wpływ na temperaturę, zmniejszając jej ekstremalne poziomy latem i zimą. Ruch mas powietrza uwarunkowany jest przez morze i masywy górskie, które – regulując przepływy tych mas powietrza – regulują również powiązane opady atmosferyczne. Zmieniający się kierunek wiatrów w ciągu dnia w sierpniu i wrześniu powoduje zmiany temperatury optymalne dla dojrzewania winogron. Trzy elementy: region alpejski i podnóża Alp, Morze Adriatyckie oraz sieć rzek przecinających cały obszar z północy na południe przyczyniają się do tego, że obszar produkcji jest w pełni jednorodny.

Pod względem gleb podnóża 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 transportowanych przez różne rzeki przecinające cały obszar, a ich gleby mają teksturę od gliny piaszczystej po piaszczysty pył ilasty, czasami o gliniasto-ilastym osadzie i ogólnie charakteryzują się dobrym drenowaniem.

Wszystkie te cechy gleby i klimatu sprawiają, że obszar jest szczególnie odpowiedni do produkcji winogron i wina najwyższej jakości.

Czynniki historyczne istotne z punktu widzenia związku: Obecnie nadal używa się nazwy „Trevenezie” / „Tri Benečije” na określenie obszaru, który historycznie był najpierw powiązany z Republiką Wenecką, a następnie z Cesarstwem Austro-Węgierskim. Republika Wenecka wywarła również wpływ na gospodarkę leśną i rolną. Podążając w górę rzek, weneccy patrycjusze stopniowo obejmowali w posiadanie ten obszar, rozwijając sztukę prowadzenia gospodarstw rolnych zgodnie z innowacyjnymi systemami tamtych czasów. Po upadku Republiki Weneckiej przez kilka wieków cały obszar stanowił część Cesarstwa Austro-Węgierskiego. Dzięki śródziemnomorskiej lokalizacji obszar jest bardzo istotny dla produkcji żywności, w tym wina. To w tym okresie nazwa „Trevenezie” stała się dobrze znana zarówno w Cesarstwie, jak i w sąsiadującym Królestwie Włoch. Ta nazwa geograficzna była zwyczajowo stosowana przez władze austro-węgierskie i włoskie. Producenci winogron używali terminu „Trevenezie” do określania win stołowych do 1977 r., w którym przyjętą nazwą geograficzną stała się „delle Venezie”, a „Trevenezie” została jej synonimem. Nazwę „Trevenezie” stosowano również w języku słoweńskim, tj. „Tri Benečije”, aby uwzględnić potrzeby producentów ze słoweńskiej mniejszości językowej.

Szkoły z San Michele all'Adige i Conegliano, prowadząc działania szkoleniowe w zakresie nowych technik uprawy winorośli oraz technik enologicznych i rozpowszechniając te techniki, dały podwaliny współczesnej uprawy winorośli. Istotny wkład wnieśli producenci winogron z tego obszaru, którzy wprowadzili procesy i metody zarządzania winnicami łączące zrównoważenie środowiskowe i stabilność gospodarczą oraz innowacyjne technologie produkcji wina, zapewniając sukces produkcyjny i renomę omawianego oznaczenia geograficznego.

„Trevenezie” / „Tri Benečije”, kategoria „Wino”

Informacje dotyczące szczególnej jakości produktów przypisywanej pochodzeniu geograficznemu i związkowi przyczynowemu z obszarem geograficznym

Wina białe są przede wszystkim świeże, młode i czyste, o dobrej kwasowości i zrównoważone pod względem zawartości alkoholu. Są barwy od jasnożółtej przez słomkowożółtą po złotożółtą, czasami z zielonkawymi i różowymi refleksami.

Ich aromat może wahać się od delikatnego po intensywny, zwykle określają go aromaty głównych odmian winorośli wykorzystanych w winie. Zasadniczo smak na podniebieniu jest lekki i świeży, czasami bogaty o dobrej strukturze. Są one harmonijne i od wytrawnych po półsłodkie.

Barwa win czerwonych może wahać się od jasnoczerwonej przez rubinowoczerwoną po czerwień owocu granatu, w zależności od odmiany winorośli i okresu dojrzewania; wina te mają intensywne aromaty zapachowe mniej lub bardziej dojrzałych czerwonych owoców i typowe nuty ziołowe w odmianach Bordeaux. Ogólnie wina czerwone mogą być świeże o ograniczonej kwasowości; jeżeli są dojrzałe, są złożone o dobrej strukturze, aksamitne i harmonijne o pełnym smaku, właściwej ilości tanin i dobrej równowadze kwasowej. Ogólnie są łagodne i przyjemne, a w miarę przetwarzania i dojrzewania stają się bardziej złożone.

Wina różowe charakteryzują się różową barwą o różnej intensywności, czasami nabierającą odcienia wiśniowo-różowego; są przyjemne, owocowe i wonne o delikatnym aromacie wskazującym na pełną różnorodność kwiatów i świeżych owoców, czasami o aromatycznych nutach odzwierciedlających wykorzystane odmiany. Ich smak waha się od wytrawnego/cierpkiego po słodki, są one bogate i świeże, zrównoważone i zazwyczaj mają średnią zawartość alkoholu.

Wina rodzaju Novello zasadniczo są czerwone o barwie, która może wahać się od jasnoczerwonej przez rubinowoczerwoną po czerwień owocu granatu. W zależności od odmiany mogą mieć delikatne po intensywne aromaty przypominające mniej lub bardziej dojrzałe owoce, w tym owoce tropikalne, o wyczuwalnej obecności korzennych nut w wyniku maceracji węglowej. Mogą mieć smak półsłodki po wytrawny, intensywny i bardzo bogaty.

Decydujące dla cech jakości wina są wpływ gleby oraz warunki klimatyczne obszaru produkcji. Umiarkowany, chłodny i wietrzny klimat, dobrze drenowane gleby o wystarczającej ilości dostępnej wody dzięki opadom deszczu rozłożonym również na miesiące letnie oraz wyraźne różnice między temperaturami w nocy i w dzień w czasie dojrzewania winogron zapewniają optymalne dojrzewanie kiści winogron, sprawiając, że winogrona mają odpowiednią zawartość cukru i kwasu oraz inne cechy jakości i organoleptyczne cechy charakterystyczne szczególne dla każdej odmiany i odzwierciedlone w wytwarzanych z nich winach.

Związek przyczynowy zależy zatem od szczególnej jakości produktu, którą można przypisać jego pochodzeniu geograficznemu.

„Trevenezie” / „Tri Benečije”, kategoria „Wino półmusujące”

Informacje dotyczące szczególnej jakości produktów przypisywanej pochodzeniu geograficznemu i związkowi przyczynowemu z obszarem geograficznym

Dzięki piance, która wydobywa aromaty odmian winorośli, wina z kategorii półmusujących są ogólnie przyjemne i bogate, czasami złożone i o smacznych kwaskowatych nutach.

Białe wina półmusujące mają barwę jasnożółtą do słomkowożółtej, na podniebieniu są lekkie i świeże o dobrej kwasowości, zrównoważone i o średniej zawartości alkoholu. Charakteryzują je aromatyczne nuty, które mogą być kwiatowe lub intensywnie owocowe, przypominające świeże owoce o białym miąższu lub owoce tropikalne.

Wina czerwone i różowe, które są produktami wysoce reprezentatywnymi dla obszaru, pochodzą głównie z rodzimych odmian Rabosi, Schiave i Corvine. Barwa win czerwonych waha się od jasnoczerwonej po barwę owocu granatu, a barwa win różowych to róż o zróżnicowanej intensywności, czasami przechodzący w wiśniową czerwień. Wina czerwone mają świeży i wyrazisty smak o odpowiednio zrównoważonej kwasowości i wzmocnionych nutach aromatycznych dojrzałych owoców. Z kolei wina różowe to przyjemne wina przeznaczone do sezonowej konsumpcji, o delikatnym zapachu przypominającym owoce od wiśni przez jagody po lokalne owoce o białym miąższu i czasami owoce tropikalne, świeżym i wyrazistym smaku i zrównoważonej kwasowości.

Decydujące dla cech jakości wina są wpływ gleby oraz warunki klimatyczne obszaru produkcji. Umiarkowany, chłodny i wietrzny klimat, dobrze drenowane gleby o wystarczającej ilości dostępnej wody dzięki opadom deszczu rozłożonym również na miesiące letnie zapewniają stałe zaopatrzenie w wodę, pozwalając kiściom winogron dojrzewać w regularnym tempie, a tym samym umożliwiając uzyskanie winogron wykazujących cechy jakości i analityczne cechy charakterystyczne odpowiednie do przetworzenia na wina półmusujące. Uzyskanie takich surowców zależy w szczególności od wyraźnej różnicy temperatur w dzień i w nocy w okresie dojrzewania kiści winogron, która to różnica sprzyja wzrostowi winogron o zróżnicowanym profilu kwasowo-aromatycznym.

Związek przyczynowy zależy zatem od szczególnej jakości produktu, którą można przypisać jego pochodzeniu geograficznemu.

10. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Dodatkowe przepisy w zakresie etykietowania

Ramy prawne: Przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych: Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Zgodnie z mającymi zastosowanie przepisami prawodawstwa UE nazwy odmian winorośli Pinot Grigio i Ribolla Gialla nie mogą być stosowane w kategoriach „Wino” i „Wino półmusujące” w odniesieniu do rodzajów wina białego, czerwonego i różowego pozyskiwanego z tych odmian.

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/12852>
