

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2019/C 235/07)

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 ZMIANĘ W SPECYFIKACJI PRODUKTU

„VALLAGARINA”

PGI-IT-A0756-AM03

Data złożenia wniosku: 20.6.2017

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. Dodanie nowych kategorii win musujących

Zmiana dotyczy dodania następujących kategorii i rodzajów wina musującego:

białe i różowe „wino musujące”;

białe i różowe „gatunkowe wino musujące”;

białe „aromatyczne gatunkowe wino musujące”.

Zgodnie ze zmianą:

— rodzaje „wino musujące” i „gatunkowe wino musujące” należy pozyskiwać wyłącznie z następujących odmian winorośli: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero i Müller Thurgau; z wyjątkiem Pinot Grigio, na etykiecie można wskazać nazwę(-y) jednej lub dwóch odmian winorośli,

— rodzaj „aromatyczne gatunkowe wino musujące” otrzymuje się wyłącznie z odmiany winorośli Moscato Giallo, która może być wymieniona w oznaczeniu i prezentacji produktu.

Wiele wiodących win musujących od dawna produkuje się w prowincjach Trento i Werona przy użyciu metody fermentacji wtórnej w dużych pojemnikach (metoda Charmata). Celem wniosku o zmianę jest zapewnienie tym winom wyższego poziomu ochrony oraz ściślejsze powiązanie ich z terytorium pochodzenia dzięki włączeniu ich do specyfikacji produktu dla ChOG „Vallagarina”, podporządkowując je tym samym przepisom, które od dawna mają zastosowanie do win niemusujących i półmusujących.

Możliwość zaklasyfikowania tych produktów jako objętych ChOG „Vallagarina”, poza zapewnieniem konsumentom dokładnych informacji na temat geograficznego pochodzenia wina, powinna również uzasadniać wzrost wartości pod względem ich pozycji na skali cenowej z jednoczesną korektą zarówno ceny za butelkę, jak i, w konsekwencji, wartości użytych winogron.

Ponadto wyróżnienie wynikające z objęcia tych produktów nazwą ChOG „Vallagarina” umożliwiłoby odróżnienie lokalnych produktów od szerokiej gamy anonimowych generycznych lub odmianowych win musujących oraz uniknięcie polityki cenowej podyktowanej powszechną obecnością takich produktów na rynku.

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Opis powiązań ze środowiskiem geograficznym pokazuje, że produkcja win musujących w trzech kategoriach (wino musujące, gatunkowe wino musujące i aromatyczne gatunkowe wino musujące) ma długą tradycję na terytorium objętym ChOG „Vallagarina”.

Zmiana dotyczy następujących sekcji jednolitego dokumentu: sekcja 2.3. Kategoria produktów sektora wina, 3.4. Opis win, 2.5. Szczególne praktyki enologiczne, 2.8. Związek z obszarem geograficznym oraz art. 1, 2, 5 i 6 specyfikacji produktu.

2.2. Włączenie nowych odmian zaklasyfikowanych jako „objęte obserwacją” do mieszanek odmian winorośli

Opis i uzasadnienie

Opis: Zmiana dotyczy włączenia do mieszanki odmian winorośli objętych ChOG „Vallagarina” następujących odmian w prowincjach Trento i Werona:

- BRONNER* (B)/(Trento),
- HELIOS* (B)/(Trento),
- JOHANNITER* (B)/(Trento),
- SOLARIS* (B)/(Trento),
- TURCA (N)/(Trento),
- ANCELLOTTA (N)/(Werona),
- GOLDTRAMINER (B)/(Werona),
- GOSEN (N)/(Werona),
- OSELETA (N)/(Werona),
- PETIT VERDOT (N)/(Werona),
- REBO (N)/(Werona),
- ROSSIGNOLA (N)/(Werona),
- SANGIOVESE (N)/(Werona),
- SAUVIGNON (B)/(Werona),
- SENNEN (N)/(Werona),
- SYRAH (N)/(Werona),
- TREBBIANO GIALLO (N)/(Werona),
- TREBBIANO ROMAGNOLO (B)/(Werona),
- VELTLINER (B)/(Werona).

Stosowanie tych odmian do produkcji win objętych ChOG jest dozwolone na mocy obowiązujących przepisów krajowych dotyczących klasyfikacji odmian winorośli zgodnie z przepisami Unii Europejskiej.

W związku z tym te nowe odmiany winorośli zostają dodane do odmian, które już zostały ujęte w specyfikacji produktu. Odmiany oznaczone gwiazdką w powyższym wykazie wywodzą się z mieszańców międzygatunkowych *Vitis vinifera* i innych gatunków.

Celem zmiany jest rozszerzenie mieszanki odmian winorośli używanych do produkcji win objętych ChOG „Vallagarina” o nowe odmiany winorośli w prowincjach Trento i Werona.

W związku z tym wartość dodaną można zatem dostrzec w coraz większej liczbie win objętych ChOG „Vallagarina” oferowanych z udziałem nowych odmian, co w niektórych przypadkach wiązało się z odtworzeniem starych odmian miejscowych zagrożonych wyginięciem, a w innych przypadkach z promowaniem niektórych „odpornych” odmian, które wymagają jedynie ograniczonego stosowania środków ochrony roślin.

Odmiany te nie mogą być wykorzystywane do produkcji win objętych ChNP, ale w następstwie niniejszej zmiany mogą być wskazane i promowane na etykietach odpowiednich win objętych ChOG.

Niedawne zmiany w przepisach krajowych, zgodne z odpowiednimi przepisami UE, stworzyły między innymi możliwość wykorzystania odmian winorośli wywodzących się z mieszańców międzygatunkowych *Vitis vinifera* i innych gatunków do produkcji win objętych ChOG.

Ponieważ odmiany te są w naturalny sposób odporne na główne patogeny winorośli (mączniaka rzekomego i mączniaka prawdziwego), wymagają one jedynie ograniczonego stosowania środków chemicznych. Ta szczególna właściwość oznacza, że są one uprawiane głównie w pobliżu obszarów „wrażliwych”, takich jak szkoły, obszary miejskie, obiekty sportowe, szlaki rowerowe, szpitale itp., w związku z czym na tych obszarach zapewniony jest wysoki poziom ochrony zdrowia.

W związku z tym, biorąc pod uwagę te cechy środowiskowe, zwiększenie powierzchni obsadzonej przedmiotowymi odmianami i korzystne wyniki uzyskane w procesie produkcji wina z tych innowacyjnych odmian, zmiana ta ma na celu zapewnienie niezbędnego poziomu rozpoznawalności i ochrony również tych produktów.

Możliwość wprowadzania do obrotu win objętych ChOG, na których etykietach umieszczono by nazwy takich odmian, zwiększyłaby ich wartość.

Możliwość umieszczenia nazw tych odmian na etykiecie wraz z oznaczeniem geograficznym „Vallagarina” zwiększyłaby wartość poszczególnych produktów. Należy pamiętać, że odmiany te są niekiedy mało znane lub doceniane przez konsumentów, ponieważ jak dotąd nie można było ich umieszczać na etykietach wspomnianych win.

W każdym razie nadal istnieje możliwość wykorzystywania takich odmian, w dowolnej proporcji, do produkcji win białych objętych ChOG „Vallagarina”.

Zmiana dotyczy sekcji 2.7 jednolitego dokumentu „Główne odmiany winorośli” oraz art. 2, 5 i 8 specyfikacji produktu.

2.3. *Odstępstwa w odniesieniu do produkcji wina na obszarach sąsiadujących*

Obszar geograficzny został dodany i zdefiniowany w świetle odstępstw pod względem przeprowadzania procesów przetwarzania, zgodnie z odnośnymi przepisami UE.

W związku z tym ustalono, że oprócz obszaru produkcji winogron określonego w art. 3, wino może być również produkowane na całym terytorium administracyjnym prowincji Trento i Werona.

Ponadto wina objęte ChOG „Vallagarina” mogą być przetwarzane w całym regionie Wenecji Euganejskiej oraz sąsiednim regionie Lombardii, o ile zainteresowane gospodarstwa rolne są w stanie wykazać istnienie nieprzerwanej tradycji produkcji win objętych ChOG „Vallagarina” lub przetwarzania ich w wina półmusujące na przestrzeni ostatnich pięciu lat winiarskich.

Zgodnie z mającym zastosowanie rozporządzeniem zmiana ta pociągnie za sobą w związku z tym ustanowienie przepisów dotyczących przetwarzania win objętych ChOG „Vallagarina” również w sąsiednich jednostkach administracyjnych określonego obszaru produkcji winogron, w tym w regionie Wenecji Euganejskiej i Lombardii. Aby zainteresowane gospodarstwa rolne kwalifikowały się do odstępstwa, co umożliwiłoby im wytwarzanie wina lub przetwarzanie go na wina półmusujące w wymienionych jednostkach administracyjnych, które są większe niż prowincje, muszą wykazać, że w ciągu ostatnich pięciu lat winiarskich nieprzerwanie prowadziły tę działalność w przypadku win objętych ChOG „Vallagarina”.

Odstępstwo to jest uzasadnione utrwaloną tradycją i umożliwia zainteresowanym producentom korzystanie również z usług zakładów przetwórczych znajdujących się na wspomnianych powyżej obszarach graniczących z obszarem produkcji winogron; jednocześnie odstępstwo nie zostaje rozszerzone na inne przedsiębiorstwa przetwórcze, m.in. w celu uproszczenia niezbędnych kontroli.

Zmiana dotyczy sekcji 2.9 jednolitego dokumentu „Dodatkowe wymogi zasadnicze” i art. 5 specyfikacji produktu.

2.4. *Szczegóły dotyczące praktyki enologicznej mieszania win*

Zmienione zostaje brzmienie art. 5 dotyczącego praktyk enologicznych w zakresie mieszania win i moszczy winogronowych, aby wykluczyć możliwość wykorzystania, nawet tylko częściowego, win otrzymanych z odmian winorośli innych niż odmiany, które można uprawiać w prowincjach Trento i Werona.

Zmiana ta ma na celu udzielenie podmiotom bardziej przejrzystych informacji, jakkolwiek powoduje ona, że zmieniona specyfikacja staje bardziej restrykcyjna niż poprzednia specyfikacja pod względem możliwości stosowania tradycyjnej praktyki mieszania. To doprecyzowanie ma na celu zapobieganie szkodliwemu wpływowi praktyki mieszania z odmianami winorośli innymi niż odmiany, które można uprawiać w danych prowincjach, na charakterystykę i typowe właściwości przedmiotowych win.

Zmiana dotyczy sekcji 2.5 jednolitego dokumentu „Praktyki wytwarzania wina” i art. 5 specyfikacji produktu.

2.5. Usunięcie typu odmianowego Pinot Grigio

Nie można już odwoływać się do odmiany winorośli „Pinot Grigio” w nazwie i prezentacji win niemusujących, półmusujących i musujących objętych ChOG „Vallagarina”, w tym w przypadku, gdy na etykiecie podano dwie odmiany winorośli.

Usunięcie typu odmianowego Pinot Grigio ma związek z równoległym wnioskiem o ochronę ChNP „Delle Venezie”, w odniesieniu do którego zastrzeżone jest stosowanie tego typu odmianowego. Powyższa decyzja została uzgodniona w ramach łańcucha produkcji i jej celem jest przyznanie najwyższego statusu chronionej nazwy pochodzenia wina pozyskiwanemu z odmiany „Pinot Grigio”, która jest najbardziej charakterystyczna i reprezentatywna dla północno-wschodnich Włoch.

Zmiana dotyczy punktów 2.4 Opis win, 2.7 Główne odmiany winorośli i 2.9 Dodatkowe wymogi zasadnicze w jednolitym dokumencie oraz w art. 2 i 7 specyfikacji produktu.

2.6. Aktualizacja dotycząca organu kontrolnego

Zaktualizowano organ kontrolny: Jako organ kontrolny wskazano Izbę handlową, przemysłową, rzemieślniczą i rolniczą w Trento zamiast Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej.

Przyczyną tej zmiany jest fakt, że począwszy od dnia 1 sierpnia 2012 r. Izba handlowa, przemysłowa, rzemieślnicza i rolnicza w Trento przejęła od Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej zadanie przeprowadzania kontroli łańcucha produkcji ChOG „Vallagarina”.

Zmiana dotyczy art. 9 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Vallagarina

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino
4. Wino musujące
5. Gatunkowe wino musujące
6. Aromatyczne gatunkowe wino musujące
8. Wino półmusujące

4. Opis win

„Vallagarina” Bianco – Kategorie Wino (1) i Wino półmusujące (8), w tym wskazanie jednej lub dwóch odmian winorośli, z wyjątkiem Pinot Grigio

Różne rodzaje win białych dostępne są w całej gamie barw – od słomkowożółtej po złotożółtą, niekiedy z odcieniami jasnej zieleni lub miedzi. Mają delikatny aromat z owocowymi, niekiedy aromatycznymi nutami, które są znamienne dla głównej odmiany winorośli użytej do produkcji wina. Ich smak jest harmonijny o wyraźnej strukturze, począwszy od wytrawnego po słodki z zachowaniem równowagi między zawartością alkoholu a kwasowością.

W przypadku białego wina półmusującego obecność dwutlenku węgla nadaje mu świeżość i wyrazistość.

Te kategorie i rodzaje białego wina, które zawierają nazwę(-y) jednej lub dwóch odmian winorośli, muszą posiadać organoleptyczne cechy charakterystyczne odpowiedniej odmiany lub odmian winorośli, z których uzyskano wino, w szczególności pod względem cech dotyczących barwy.

Wytwarzanie wina z wykorzystaniem winogron pochodzących z dwóch różnych odmian tej samej barwy jest powszechnie stosowaną praktyką. Aby wina te odzwierciedlały właściwości obu odmian winorośli, z których je wytworzono, „drugorzędna” odmiana winorośli musi jednak stanowić ponad 15 % całości i odmiany muszą być wymienione na etykiecie w porządku malejącym zgodnie z rzeczywistą ilością użytych winogron.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 9,0 %.

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

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % obj.)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.)	
Minimalna kwasowość ogólna	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)	

Wszelkie parametry analityczne, które nie zostały wymienione, są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

„Vallagarina” Rosato – Kategorie Wino (1) i Wino półmusujące (8), w tym wskazanie jednej lub dwóch odmian winorośli, z wyjątkiem Pinot Grigio

Wina różowe należą do grupy produktów „gotowych do spożycia”, produkowanych głównie z odmian winorośli Schiava i Merlot.

Charakteryzują się różową barwą o zróżnicowanej intensywności, która zależy od procesu produkcji wina, a czasem od długości kontaktu ze skórkami owoców. Posiada delikatny owocowy aromat kojarzący się z dzikimi jagodami; występuje w wariantach od wytrawnego do słodkiego i charakteryzuje się wysokim stopniem świeżości i pijalności, szczególnie w przypadku wina rodzaju półmusującego.

W przypadku różowego wina półmusującego obecność dwutlenku węgla nadaje mu świeżość i wyrazistość.

Te kategorie i rodzaje wina, które zawierają nazwę(-y) jednej lub dwóch odmian winorośli, muszą posiadać organoleptyczne cechy charakterystyczne odpowiedniej odmiany lub odmian winorośli, z których uzyskano wino, w szczególności pod względem cech dotyczących barwy.

Wytwarzanie wina z wykorzystaniem winogron pochodzących z dwóch różnych odmian tej samej barwy jest powszechnie stosowaną praktyką. Aby wina te odzwierciedlały właściwości obu odmian winorośli, z których je wytworzono, „drugorzędna” odmiana winorośli musi stanowić ponad 15 % całości i odmiany muszą być wymienione na etykiecie w porządku malejącym zgodnie z rzeczywistą ilością użytych winogron.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 9,0 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 g/l.

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % obj.)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.)	
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	
-------------------------------------------------------------------------	--

Wszelkie parametry analityczne, które nie zostały wymienione, są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

„Vallagarina” Rosso – Kategorie Wino (1) i Wino półmusujące (8), w tym wskazanie jednej lub dwóch odmian winorośli

Wina te mają rubinową barwę o różnej intensywności, niekiedy z odcieniami pomarańczowymi pojawiającymi się w miarę dojrzewania wina.

Mają owocowy aromat, niekiedy z nutami eterycznymi o różnej intensywności, które nasilają się, kiedy wino dojrzeje. Smak jest harmonijny, od wytrawnego po słodki. Rodzaj „Novello” charakteryzuje się aromatami i smakami związanymi ze szczególną techniką maceracji węglowej stosowaną w produkcji wina z winogron.

W przypadku czerwonego wina półmusującego obecność dwutlenku węgla nadaje mu świeżość i wyrazistość.

Te kategorie i rodzaje czerwonego wina, które zawierają nazwę(-y) jednej lub dwóch odmian winorośli, muszą posiadać organoleptyczne cechy charakterystyczne odpowiedniej odmiany lub odmian winorośli, z których uzyskano wino, w szczególności pod względem barwy.

Wytwarzanie wina z wykorzystaniem winogron pochodzących z dwóch różnych odmian tej samej barwy jest powszechnie stosowaną praktyką. Aby wina te odzwierciedlały właściwości obu odmian winorośli, z których je wytworzono, „drugorzędna” odmiana winorośli musi jednak stanowić ponad 15 % całości i odmiany muszą być wymienione na etykiecie w porządku malejącym zgodnie z rzeczywistą ilością użytych winogron.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu:

— 11,0 % w przypadku rodzaju „Novello”,

— 9,0 % w przypadku innych rodzajów.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18,0 g/l.

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % obj.)	
----------------------------------------------------	--

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.)	
-----------------------------------------------------	--

Minimalna kwasowość ogólna	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)	
-------------------------------------------------------------------------	--

Wszelkie parametry analityczne, które nie zostały wymienione, są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

„Vallagarina” Bianco – Kategorie Wino musujące (4) i Gatunkowe wino musujące (5), w tym wskazanie jednej lub dwóch odmian winorośli, z wyjątkiem Pinot Grigio

Te rodzaje win mogą być produkowane wyłącznie z odmian Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero i Müller Thurgau, osobno lub w połączeniu.

Barwa win waha się od słomkowożółtej po złotożółtą z odcieniami jasnej zieleni i tworzą one delikatną i trwałą piankę; mają one szlachetny, niekiedy owocowy aromat z nutami drożdży.

Smak jest wyrazisty i harmonijny, od „brut nature” po słodki.

Te kategorie i rodzaje białego wina musującego, które zawierają nazwę(-y) jednej lub dwóch odmian winorośli, muszą posiadać organoleptyczne cechy charakterystyczne odpowiedniej odmiany lub odmian winorośli, z których uzyskano wino, w szczególności pod względem barwy, z wyjątkiem winogron Pinot Nero fermentowanych bez skórki i wykorzystywanych do produkcji win musujących oraz gatunkowych win musujących.

Wytwarzanie wina z wykorzystaniem winogron pochodzących z dwóch różnych odmian tej samej barwy jest powszechnie stosowaną praktyką. Aby wina te odzwierciedlały właściwości obu odmian winorośli, z których je wytworzono, „drugorzędna” odmiana winorośli musi jednak stanowić ponad 15 % całości i odmiany muszą być wymienione na etykiecie w porządku malejącym zgodnie z rzeczywistą ilością użytych winogron.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,0 %.

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

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % obj.)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.)	10,5
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)	

Wszelkie parametry analityczne, które nie zostały wymienione, są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

„Vallagarina” Rosato – Kategorie Wino musujące (4) i Gatunkowe wino musujące (5), w tym wskazanie jednej lub dwóch odmian winorośli, z wyjątkiem Pinot Grigio

Te rodzaje win mogą być produkowane wyłącznie z win wytwarzanych z odmian Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero i Müller Thurgau, osobno lub w połączeniu.

Różowe wina musujące mają różową barwę o różnej intensywności, a także delikatną i trwałą piankę; mają one szlachetny, niekiedy owocowy aromat z nutami drożdży.

Smak jest wyrazisty i harmonijny, od „brut nature” po słodki.

Te kategorie i rodzaje różowych win musujących, które zawierają nazwę(-y) jednej lub dwóch odmian winorośli, oprócz powyższych właściwości, muszą po dopuszczeniu do konsumpcji posiadać organoleptyczne cechy charakterystyczne odpowiedniej odmiany lub odmian winorośli, z których uzyskano wino.

Wytwarzanie wina z wykorzystaniem winogron pochodzących z dwóch różnych odmian tej samej barwy jest powszechnie stosowaną praktyką. Aby wina te odzwierciedlały właściwości obu odmian winorośli, z których je wytworzono, „drugorzędna” odmiana winorośli musi jednak stanowić ponad 15 % całości i odmiany muszą być wymienione na etykiecie w porządku malejącym zgodnie z rzeczywistą ilością użytych winogron.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,0 %.

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

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % obj.)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.)	10,5
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)	

Wszelkie parametry analityczne, które nie zostały wymienione, są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

„Vallagarina” Bianco – Kategoria aromatycznych gatunkowych win musujących (6), w tym wskazanie odmiany winorośli Moscato Giallo

Ten rodzaj może być produkowany wyłącznie z moszczu winogronowego lub częściowo sfermentowanego moszczu winogronowego pochodzących z odmiany Moscato Giallo.

Barwa aromatycznych białych win musujących waha się od słomkowożółtej po złotożółtą z odcieniami jasnej zieleni i tworzą one delikatną i trwałą pianką. Zapach jest aromatyczny, szlachetny i typowy dla Moscato, a smak jest wyrazisty, extra brut po słodki.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,0 %.

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

Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % obj.)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.)	6,0
Minimalna kwasowość ogólna	5,0 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Wszelkie parametry analityczne, które nie zostały wymienione, są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

5. Praktyki winiarskie

a. Podstawowe praktyki enologiczne

Praktyki enologiczne w zakresie mieszania moszczy winogronowych i win

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

W specyfikacji produktu dopuszczono mieszanie moszczy i win do 15 %, zgodnie z odpowiednimi przepisami Unii Europejskiej, z moszczami winogronowymi i winami, w tym z pochodzącymi z innych włoskich obszarów uprawy winorośli, o ile zostały one uzyskane z niearomatycznych odmian winorośli zaklasyfikowanych jako „nadające się do uprawy” lub „pod obserwacją” w prowincjach Trento i Werona.

Praktyka enologiczna przetwarzania na wino musujące

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

Przetwarzanie na wino musujące jest dozwolone wyłącznie przy użyciu metody fermentacji wtórnej w dużych zbiornikach (autoklawach).

b. Maksymalne zbiory

Rodzaje „Vallagarina” Bianco, Rosato i Rosso bez wskazania odmiany winorośli

23 000 kg winogron z hektara

Rodzaje „Vallagarina”, które zawierają wskazanie odmiany winorośli – w odniesieniu do winogron zebranych w prowincji Weron

23 000 kg winogron z hektara

Rodzaje „Vallagarina”, które zawierają wskazanie odmiany winorośli – w odniesieniu do winogron zebranych w prowincji Trento

19 500 kg winogron z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar produkcji winogron wykorzystywanych do produkcji win „Vallagarina” obejmuje:

— całe terytorium administracyjne gmin Ala, Aldeno, Avio, Besenello, Brentonico, Calliano, Cimone, Garniga, Isera, Mori, Nogaredo, Nomi, Pomarolo, Rovereto, Terragnolo, Trambileno, Vallarsa, Villa Lagarina i Volano w autonomicznej prowincji Trento,

— określoną część terytorium gmin Brentino Belluno, Dolcè i Rivoli Veronese w prowincji Weron.

Obszar produkcji obejmuje obszar znany pod względem geograficznym i historycznym jako „Vallagarina”, rozciągający się na odcinku ok. 60 km wzdłuż odcinka rzeki Adyga między prowincjami Trento i Weron.

Obszar ten należy do stref uprawy winorośli UE „C I” (w odniesieniu do obszaru w prowincji Trento) oraz „C II” (w odniesieniu do obszaru w prowincji Weron).

7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

Grapariol B.

Gosen N.

Goldtraminer B.

Garganega B. – Garganego

Franconia N.

Forsellina N.

Maor B.

Manzoni Bianco B. – Incrocio Manzoni 6.0.13 B.

Malvasia Istriana B. – Malvasia

Malvasia Bianca Lunga B. – Malvoisier

Corbina N. – Corbinella

Chardonnay B.

Lagrein N.

Lagarino B.

Kerner B.

Johanniter B.
Helios B.
Groppello di Revò N. – Groppello
Bianchetta Trevigiana B. – Bianchetta
Barbera N.
Durella B. – Durello
Dindarella N.
Croatina N. – Bonarda
Corvinone N.
Corvina N. – Cruina
Cortese B. – Bianca Fernanda
Ancellotta N. – Lancellotta
Casetta N.
Carmenère N. – Cabernet Nostrano
Cabernet Sauvignon N. – Cabernet
Cabernet Franc N. – Cabernet
Bronner B.
Verdealbara B.
Veltliner B. – Grüner Veltliner
Turchetta N.
Tocai Friulano B. – Tuchi
Moscato Bianco B. – Moscato Reale
Teroldego N.
Syrah N. – Shiraz
Sylvaner Verde B. – Sylvaner
Spigamonti N.
Solaris B.
Sennen N.
Schiava Grossa N. – Großvernatsch
Schiava Grigia N. – Grauvernatsch
Riesling Renano B. – Riesling
Riesling Italico B. – Welschriesling
Rebo N.

Raboso Veronese N. – Raboso
Turca N.
Trebiano Toscano B. – Procanico
Trebiano Romagnolo B. – Trebbiano
Trebiano Giallo B. – Rossetto
Trebiano di Soave B. – Turbiana
Traminer Aromatico Rs. – Gewürztraminer
Petit Verdot N.
Pavana N.
Paolina B.
Oseleta N.
Nosiola B.
Schiava Gentile N. – Mittervernatsch
Sauvignon B. – Sauvignon Blanc
Sangiovese N. – Sangiovese
Saint Laurent N.
Rossignola N. – Rossetta
Rossara N.
Rondinella N.
Molinara N.
Meunier N.
Merlot N.
Marzemino N. – Berzemino
Marzemina Grossa N. – Marzemina Bastarda
Pinot Nero N. – Pinot
Pinot Grigio – Pinot
Pinot Bianco B. – Pinot
Lambrusco a Foglia Frastagliata N. – Enantio N.
Negrara N.

8. **Opis związków**

ChOG „Vallagarina” – wszystkie kategorie produktów: Wino (1), Wino musujące (4), Gatunkowe wino musujące (5), Aromatyczne gatunkowe wino musujące (6), Wino półmusujące (8)

Czynniki naturalne istotne z punktu widzenia omawianego związku

Vallagarina obejmuje obszar rozciągający się wzdłuż odcinka rzeki Adyga między prowincjami Trento i Weroną. Uprawa winorośli stanowi główną działalność rolniczą na tym obszarze, w tym pod względem krajobrazu. Obszar posiada typowe cechy dla dużych dolin polodowcowych ze stromymi zboczami otoczonymi pionowymi skalistymi ścianami. Winorośle są uprawiane na terenach położonych na wysokości od 100 do 700 metrów nad poziomem morza. Gleby na dnie doliny składają się z osadów aluwialnych w znacznej mierze piaszczysto-gliniastych z wysoką zawartością drobnego piasku; na ogół nie występują w nich skały ani kamienie, z wyjątkiem kilku obszarów zalewowych w pobliżu stożków napływowych. Gleby, stosunkowo młode o różnej głębokości – od głębokich po bardzo głębokie, są przeważnie gliniaste lub piaszczysto-gliniaste, często z wysoką zawartością wapienia; ogólnie rzecz biorąc gleba ma dobrą przepuszczalność. Obszar pagórkowaty składa się z wapiennych stożków, z reguły o wysokiej zawartości węglanów, z wieloma skałami i kamieniami. Na wzgórzach między Iserą a Brentonico występują gleby pochodzące z podłoża bazaltowych. Tam, gdzie zbocza mają większe nachylenie, utworzone zostały tarasy gleby obramowane murami z kamieni bez zaprawy. Vallagarina to obszar przejściowy między klimatem alpejskim a bardziej umiarkowanym klimatem przedalpejskiego regionu Wenecji Euganejskiej. Lata są gorące, ale zwłaszcza pod koniec lata na obszarach pagórkowatych występują duże różnice temperatur między dniem a nocą. Zimy są zimne – temperatury mogą spadać poniżej zera; dzięki prądom znad pobliskiego jeziora Garda temperatury są łagodniejsze niż na obszarach położonych dalej na północ. Wysokości opadów są typowe dla Morza Śródziemnego i roczne średnie opady deszczu wynoszą 850–1 000 mm.

Czynniki historyczne i ludzkie istotne z punktu widzenia omawianego związku

Uprawa winorośli na tym obszarze sięga czasów Wenetów (okres zwany w jęz. włoskim Paleoveneto), czyli czasów etrusko-etyckiej cywilizacji (od VII do V wieku p.n.e.). Już w czasach rzymskich strategiczne położenie obszaru łączącego Europę północną i południową umożliwiło rozprzestrzenienie się win na rynki w obu kierunkach. Istotnym dowodem na to jest stela nagrobna z II/III w. n.e. poświęcona sprzedawcy win z Trento o imieniu Publius Tenlius Tensius Essimus, którą znaleziono w Passau w Niemczech. Uprawa winorośli na tym obszarze została w znacznym stopniu pobudzona dzięki przyłączeniu do Republiki Weneckiej, kiedy to w regionie Vallagarina wprowadzono odmianę Marzemino. Uprawa winorośli utraciła nieco na znaczeniu, gdy lokalni rolnicy zaczęli interesować się uprawą morwy do celów żywienia jedwabników. Odbudowa, która nastąpiła po zwalczeniu filoksery i zakończeniu wojny, pozwoliła Vallagarina odzyskać swoje znaczenie w kontekście krajowej produkcji wina już w latach 50. XX w. Dowody wskazują, że od tego czasu nazwa „Vallagarina” była ciągle używana, co doprowadziło do uznania oznaczenia geograficznego tej nazwy w 1995 r. Nazwa geograficzna „Vallagarina” była również tradycyjnie używana zarówno w sprawozdaniach rynkowych Izby handlowej Trento, jak i w katalogach wydarzeń winiarskich, które odbywają się w regionie od początku XX w.

Od tamtej pory na działalność winiarską i enologiczną w Vallagarina pozytywny wpływ wywierała bliskość historycznych szkół enologii San Michele all'Adige (Trento) oraz Conegliano Veneto (Treviso), którym można przypisać rozpowszechnienie nowych technik uprawy winorośli i technik enologicznych oraz wiedzy od czasu ich założenia.

Ponadto kluczowe znaczenie ma również wkład lokalnych zainteresowanych stron (producentów winogron i enologów) w stosowanie metod produkcji opartych na zrównoważonym rozwoju środowiskowym i gospodarczym oraz w przyjęcie innowacyjnych technik i technologii produkcji.

Wina ChOG „Vallagarina” zawdzięczają swoje cechy i właściwości umiejętnościom producentów wina, którzy działają na terytorium, na którym topografia i rozdrobnienie gruntów uprawnych wymagają wielu godzin pracy rocznie (uprawa 1 ha winnicy wymaga ponad 600 godzin). Większość tego czasu poświęcana jest w szczególności na działania mające na celu zoptymalizowanie wzrostu roślin i dojrzewania winogron, stymulację naturalnej odporności na patogeny i ograniczenie stosowania środków ochrony zdrowia roślin. W tym względzie należy zauważyć, że na całym niemal obszarze przeznaczonym pod uprawę winorośli uprawa prowadzona jest zgodnie z zasadami integrowanej i coraz bardziej ekologicznej ochrony roślin.

Obecnie uprawa winorośli stanowi jeden z głównych rodzajów działalności gospodarczej w regionie Vallagarina, gdzie znajduje się ponad 800 gospodarstw rolnych zajmujących się winiarstwem, co ma pozytywny wpływ na szereg dziedzin, takich jak popularne tradycje, kultura, sztuka i gastronomia. Z punktu widzenia ochrony środowiska winorośle są również elementami krajobrazu typowymi dla terytorium Vallagarina oraz niezbędnym warunkiem dla enoturystyki.

ChOG „Vallagarina” – Kategoria (1) Wino

Informacje dotyczące szczególnej jakości produktów przypisywanej pochodzeniu geograficznemu i przyczynowemu związkowi z czynnikami naturalnymi i ludzkimi występującymi na obszarze geograficznym.

Warunki glebowo-klimatyczne obszaru produkcji winogron, takie jak jego korzystne nasłonecznienie, bryzy i wiatry, struktura i skład gleby, łagodzący wpływ pobliskiego jeziora Garda oraz znaczne zróżnicowanie temperatur między dniem a nocą zapewniają optymalne warunki do pozyskiwania wysokiej jakości winogron zawierających duże ilości substancji aromatycznych, równowagę między zawartością cukru i kwasu i wynikające stąd organoleptyczne cechy charakterystyczne win.

Większość tego czasu poświęcana jest „ekologicznemu zarządzaniu”, tj. działaniom mającym na celu zoptymalizowanie wzrostu roślin i dojrzwania winogron, stymulację naturalnej odporności na patogeny i ograniczenie stosowania środków ochrony zdrowia roślin.

Wiedza producentów na temat właściwości poszczególnych odmian winorośli w różnych obszarach produkcji umożliwia im planowanie zbiorów (w dalszym ciągu prowadzonych ręcznie) w taki sposób, aby określić najlepszy możliwy moment zbioru stosownie do żądanych właściwości wina.

Białe winogrona zazwyczaj zbiera się wcześniej, aby zachować składnik kwasowy, który jest niezbędny, aby zapewnić charakterystyczną świeżość i typowe owocowe nuty win; natomiast winogrona używane do produkcji win czerwonych zbiera się później, aby mogły dojrzeć i uzyskać bardziej złożony skład, tym samym zwiększając zawartość alkoholu i polifenoli w winie.

Wina białe są dostępne w całej gamie barw, od słomkowożółtej po złotożółtą, niekiedy z odcieniami jasnej zieleni, mają owocowy aromat oraz świeży i lekko kwaskowaty smak; jeśli wina otrzymuje się z odmian aromatycznych lub półaromatycznych, właściwość ta staje się w większym lub mniejszym stopniu bardziej wyczuwalna i wyrazista w smaku wina.

Wina białe pochodzą głównie z obszarów pagórkowatych – zazwyczaj są to wina o średniej strukturze, jednak są bardzo cenione ze względu na ich świeżość, zapach i ogólny zrównoważony smak. Większość win białych pochodzi z międzynarodowych odmian, które są jednak od dłuższego czasu uprawiane na tym obszarze, takich jak Chardonnay, Müller Thurgau i Sauvignon, do których dodaje się wiele odmian rodzimych, takich jak Nosiola i Traminer Aromatico.

Wina czerwone są głównie wytwarzane z winorośli uprawianych na głębokich glebach osadowych dna doliny. Wyższa jakość tych gleb pod względem zawartości minerałów sprzyja produkcji win, które są dość złożone i mają strukturę i nadają się do leżakowania, którego efekty można poprawić, przechowując wino w drewnianych pojemnikach przez niezbyt długi okres. Wina mają rubinową barwę o różnej intensywności w zależności od czasu oddziaływania fermentacji na skórki owoców; w przypadku leżakowania barwa może ulec stonowaniu i mogą pojawić się odcienie pomarańczowe. Większość win czerwonych również pochodzi z międzynarodowych odmian, takich jak Merlot i Cabernet, do których dodaje się wiele odmian rodzimych, takich jak Schiava, Lagrein i Teroldego.

Wina różowe stanowią mniejszość wśród win „Vallagarina” pod względem ilości i są wytwarzane głównie z kilku odmian (Schiava, Merlot), których winogrona są fermentowane bez skórek lub jedynie przez krótki okres kontaktu ze skórkami. Wina różowe mają charakterystyczną jasnoróżową barwę; mają delikatny aromat kojarzący się z dzikimi jagodami i zostawiają owocowy posmak na podniebieniu, któremu towarzyszy wyraźna świeżość i pijalność.

Wzajemne oddziaływanie czynników naturalnych (odmiana winorośli, klimat, gleba), doświadczenie zdobyte przez lokalne podmioty oraz nowoczesne techniki uprawy i produkcji wina umożliwiają produkcję win gatunkowych, których cechy charakterystyczne są powiązane zarówno z obszarem produkcji, jak i z odmianą winorośli, z których są produkowane. Zwłaszcza połączenie czynników naturalnych, środowiskowych i klimatycznych nadaje winom wyraźną strukturę, umiarkowaną zawartość alkoholu, wyjątkową świeżość związaną z wysoką zawartością kwasów oraz niespotykaną świeżość i intensywność aromatów.

ChOG „Vallagarina” – Kategorie (4) Wino musujące, (5) Gatunkowe wino musujące oraz (6) Aromatyczne gatunkowe wino musujące

Informacje dotyczące szczególnej jakości produktów przypisywanej pochodzeniu geograficznemu i przyczynowemu związkowi z czynnikami naturalnymi i ludzkimi występującymi na obszarze geograficznym.

W przypadku wina musującego związek z obszarem wynika z tradycyjnej produkcji win musujących, którą może poszczycić się ten obszar. Produkcja win musujących sięga początków XX w. i z biegiem czasu rozwijała się zarówno pod względem liczby winnic produkujących wina, jak i technologii produkcji dostępnej dla podmiotów. Zakorzeniona tradycja wytwarzania win musujących pozwoliła ustalić, że winogrona odmian Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero i Müller-Thurgau w szczególności nadają się do produkcji win musujących oraz gatunkowych win musujących, pochodzących zarówno z jednej odmiany, jak i z mieszanki odmian, natomiast rodzima odmiana winorośli Moscato Giallo jest jedyną podstawą w produkcji „aromatycznego gatunkowego wina musującego”. Typowe właściwości win musujących objętych ChOG „Vallagarina” wynikają z dostępności surowca pochodzącego z wysoko położonych obszarów uprawy winorośli, gdzie zawartość cukru i składnika kwasowego winogron jest bardziej zrównoważona niż gdziekolwiek indziej, przy czym zawartość obu tych składników nasila się w wyniku zmian temperatury między dniem a nocą, które stają się coraz bardziej wyraźne wraz z wysokością, na której położone są winnice.

Właściwości te, wraz ze szczególną starannością dołożoną podczas fazy uprawy i przerabiania winogron na wina oraz w trakcie dalszego okresu fermentacji wtórnej, prowadzą do wytworzenia produktu końcowego cechującego się szczególną subtelnością i elegancją.

Te wina musujące charakteryzują się delikatną i trwałą pianką oraz barwą wahającą się od słomkowożółtej po złotożółtą z odcieniami jasnej zieleni. Mają delikatny, niekiedy owocowy aromat z nutą drożdży. Smak jest delikatny, harmonijny i charakterystyczny dla odmiany Moscato, jeżeli wino musujące otrzymuje się z tej odmiany winorośli.

Różowe wino musujące, otrzymywane głównie z odmiany winorośli Pinot Nero, charakteryzuje się delikatną i trwałą pianką oraz różową barwą o różnej intensywności. Ma wyraźny i delikatny aromat z nutą drożdży. Jego smak jest delikatny i wyrazisty.

Wszystkie kategorie win musujących (wina musujące, gatunkowe wina musujące, aromatyzowane gatunkowe wina musujące) oraz ich rodzaje (białe, różowe) mogą być produkowane w wersjach od „brut nature” po „słodką”, w zależności od zawartości cukru resztkowego w produkcie w momencie spożycia.

Wzajemne oddziaływanie czynników naturalnych (odmiana winorośli, klimat, gleba), doświadczenie zdobyte przez lokalne podmioty oraz nowoczesne techniki uprawy i produkcji wina umożliwiają produkcję win gatunkowych, których cechy charakterystyczne są powiązane zarówno z obszarem produkcji, jak i z odmianą winorośli, z których są produkowane. Zwłaszcza połączenie czynników naturalnych, środowiskowych i klimatycznych nadaje winom wyraźną strukturę, umiarkowaną zawartość alkoholu, wyjątkową świeżość związaną z wysoką zawartością kwasów oraz niespotykaną świeżość i intensywność aromatów.

„Vallagarina” ChOG – Kategoria (8) – Wino półmusujące

Informacje dotyczące szczególnej jakości produktów przypisywanej pochodzeniu geograficznemu i przyczynowemu związkowi z czynnikami naturalnymi i ludzkimi występującymi na obszarze geograficznym.

Związek z obszarem wynika z tradycyjnej produkcji naturalnych win półmusujących w Vallagarina. Ten rodzaj produkcji zapoczątkowano już w latach 60. XX wieku w celu zaspokojenia popytu, głównie na niemieckojęzycznych rynkach, a później stał się również popularny na rynku lokalnym i krajowym. Dzięki temu zapewnione zostały zarówno ciągłość produkcji, jak i dostosowanie technik produkcji, które umożliwiły podwyższenie poziomu jakości win.

Konwersja odmiany „Vallagarina” oznacza, że większość winorośli rodzących czarne winogrona zastąpiono odmianami białych winorośli, co w efekcie spowodowało zwiększenie dostępności win o właściwościach, które pozwalały przetwarzać je na wina półmusujące. Są to głównie, choć nie tylko, te same odmiany, które stosuje się w produkcji wina musującego. Wina czerwone i różowe również przetwarzają się na wina półmusujące, ale w mniejszym zakresie.

Produkcję win półmusujących objętych ChOG „Vallagarina” umożliwia dostępność surowca z wysoko położonych obszarów uprawy winorośli, gdzie zawartość cukru i składnika kwasowego w winogronach jest zbilansowana, do czego przyczyniają się zmiany temperatur między dniem a nocą, pogłębiające się coraz bardziej wraz ze wzrostem wysokości, na której położone są winnice. Te różnice temperatur powodują znaczne nagromadzenie prekursorów aromatycznych, które nadają winom ich szczególne organoleptyczne cechy charakterystyczne.

Właściwości te, wraz ze szczególną dbałością na etapach uprawy i przerabiania winogron na wina oraz w trakcie dalszego okresu fermentacji wtórnej, nadają winom półmusującym cechy świeżości i wyrazistości, które je wyróżniają i są również powiązane z umiarkowanym uwalnianiem dwutlenku węgla.

Między innymi ze względu na znaczne inwestycje, jakich wymaga przetwórstwo wina półmusującego, produkcja tego wina jest prowadzona w ograniczonej liczbie przedsiębiorstw, które prowadzą ten proces również na rzecz osób trzecich. Wysoki stopień specjalizacji tych przedsiębiorstw, które posiadają zaawansowane technologicznie urządzenia, umożliwił udoskonalenie techniki fermentacji wtórnej w dużych kontenerach (autoklawach), co przyczyniło się do poprawy jakości win półmusujących.

Duża liczba godzin pracy rocznie (ponad 600) potrzebna do uprawy 1 ha winnicy wynika z topografii terenu i rozdrobnienia gruntów uprawnych. Większość tego czasu poświęca się na działania mające na celu zoptymalizowanie wzrostu roślin i dojrzewania winogron, stymulację naturalnej odporności na patogeny i ograniczenie stosowania środków ochrony zdrowia roślin. W tym względzie należy zauważyć, że na całym niemal obszarze przeznaczonym pod uprawę winorośli uprawa prowadzona jest zgodnie z zasadami integrowanej i coraz bardziej ekologicznej ochrony roślin.

Wzajemne oddziaływanie czynników naturalnych (odmiana winorośli, klimat, gleba), doświadczenie zdobyte przez lokalne podmioty oraz nowoczesne techniki uprawy i produkcji wina umożliwiają produkcję win gatunkowych, których cechy charakterystyczne są powiązane zarówno z obszarem produkcji, jak i z odmianą winorośli, z których są produkowane. Zwłaszcza połączenie czynników naturalnych, środowiskowych i klimatycznych nadaje winom wyraźną strukturę, umiarkowaną zawartość alkoholu, wyjątkową świeżość związaną z wysoką zawartością kwasów oraz niespotykaną świeżość i intensywność aromatów.

Również w tym przypadku bliskość Instytutu Rolniczego w San Michele all'Adige oraz Szkoły Enologii w Conegliano przyczyniła się do rozwoju wiedzy technicznej niezbędnej do produkcji wysokiej jakości win półmusujących z wykorzystaniem odmian winorośli uprawianych na tym obszarze, a także do rozpowszechniania tej wiedzy wśród producentów winogron i enologów.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze**

Odstępstwa od obszaru produkcji wina

Ramy prawne: przepisy UE

Rodzaj dodatkowego wymogu: odstępstwo dotyczące produkcji na określonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Oprócz obszaru produkcji winogron produkcja wina i przetwarzanie go na wino półmusujące i musujące może odbywać się również w całym regionie Wenecji Euganejskiej oraz w sąsiednim regionie Lombardii, o ile zainteresowane gospodarstwa rolne są w stanie udowodnić istnienie nieprzerwanej tradycji produkcji win objętych ChOG „Vallagarina” w ciągu ostatnich pięciu lat winiarskich.

Odstępstwo to jest uzasadnione utrwaloną tradycją i umożliwia zainteresowanym producentom korzystanie również z usług zakładów przetwórczych znajdujących się na wspomnianych powyżej obszarach graniczących z obszarem produkcji winogron; jednocześnie odstępstwo nie zostaje rozszerzone na inne przedsiębiorstwa przetwórcze, m.in. w celu uproszczenia niezbędnych kontroli.

Wskazanie nazwy odmiany winorośli na etykiecie

Ramy prawne: przepisy UE

Rodzaj dodatkowego wymogu: dodatkowe przepisy dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Etykiety win objętych ChOG „Vallagarina” mogą zawierać nazwę(-y) jednej lub dwóch odmian winorośli, z wyjątkiem następujących odmian, których wskazanie jest wyraźnie zabronione w oznaczaniu i prezentacji:

- odmianę Pinot Grigio wyklucza się w przypadku win z prowincji Verona,
- odmiany Pinot Grigio i Marzemino wyklucza się w przypadku win z prowincji Trento.

W przypadku win musujących można odnieść się do jednej lub dwóch odmian spośród następujących:

- wino musujące i gatunkowe wino musujące: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero i Müller Thurgau,
- aromatyczne gatunkowe wino musujące: Moscato Giallo.

Ponadto aby oznaczyć wina objęte ChOG „Vallagarina” nazwami dwóch odmian winorośli tej samej barwy, winogrona „drugorzędnej” odmiany winorośli muszą stanowić ponad 15 % całości, a odmiany muszą być wymienione na etykiecie w porządku malejącym zgodnie z rzeczywistą ilością użytych winogron. Ma to na celu zapewnienie, aby wina te odzwierciedlały właściwości obu odmian winorośli, z których są produkowane.

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/13199>
