



Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, wijziging productdossier (Vigneti delle Dolomiti/Weinberg Dolomiten (BGA))

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 197 van 13 juni 2019 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen wijziging van bestaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 13 augustus 2019 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

UITVOERINGSBESLUIT VAN DE COMMISSIE van 4 juni 2019 inzake de bekendmaking in het Publicatieblad van de Europese Unie van een aanvraag tot wijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 105 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad (Vigneti delle Dolomiti/Weinberg Dolomiten (BGA))

(2019/C 197/02)

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad van 17 december 2013 tot vaststelling van een gemeenschappelijke ordening van de markten voor landbouwproducten en tot intrekking van de Verordeningen (EEG) nr. 922/72, (EEG) nr. 234/79, (EG) nr. 1037/2001 en (EG) nr. 1234/2007 van de Raad ⁽¹⁾, en met name artikel 97, lid 3,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Italië heeft een aanvraag tot wijziging van het productdossier voor de naam „Vigneti delle Dolomiti”/„Weinberg Dolomiten” ingediend overeenkomstig artikel 105 van Verordening (EU) nr. 1308/2013.
- (2) De Commissie heeft de aanvraag onderzocht en is tot de conclusie gekomen dat aan de voorwaarden van de artikelen 93 tot en met 96, artikel 97, lid 1, en de artikelen 100, 101 en 102 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 is voldaan.
- (3) Met het oog op de eventuele indiening van bezwaarschriften overeenkomstig artikel 98 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 moet de aanvraag tot wijziging van het productdossier voor de naam „Vigneti delle Dolomiti”/„Weinberg Dolomiten” worden bekendgemaakt in het Publicatieblad van de Europese Unie,

BESLUIT:

Enig artikel

De aanvraag tot wijziging van het productdossier voor de naam „Vigneti delle Dolomiti”/„Weinberg Dolomiten” (BGA) overeenkomstig artikel 105 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 is opgenomen in de bijlage bij dit besluit.

Overeenkomstig artikel 98 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 geeft de bekendmaking van dit besluit in het Publicatieblad van de Europese Unie het recht om uiterlijk twee maanden na de datum van de bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de in de eerste alinea van dit artikel bedoelde wijziging van het productdossier.

Gedaan te Brussel, 4 juni 2019.

*Voor de Commissie
Phil HOGAN
Lid van de Commissie*



(¹) PB L 347 van 20.12.2013, blz. 671.

BIJLAGE

AANVRAAG TOT WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER „VIGNETI DELLE DOLOMITI” / „WEINBERG DOLOMITEN” PGI-IT-A0755-AM02

Datum van aanvraag: 14.4.2015

1. Regels die op de wijziging van toepassing zijn

Artikel 105 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 – Niet-minimale wijziging

2. Beschrijving van en redenen voor wijziging

2.1. Toevoeging van nieuwe categorieën mousserende wijn

De wijziging betreft de toevoeging van de volgende categorieën mousserende wijn:

- „mousserende wijn” – wit en rosé;
- „mousserende kwaliteitswijn” – wit en rosé;
- „aromatische mousserende kwaliteitswijn” – wit.

Redenen: Al meer dan een eeuw worden in de provincie Trente veel vooraanstaande mousserende wijnen geproduceerd door middel van nagisting op fles. Meer recentelijk – in de jaren 50 en 60 – begon men een aantal mousserende wijnen van een of meer druivenrassen te produceren aan de hand van de methode van nagisting in grote vaten (Charmat-methode). Alleen al in de provincie Trente is deze productie momenteel goed voor ongeveer 3,5 miljoen flessen. Een aanzienlijk deel daarvan komt in aanmerking voor de BGA in kwestie omdat het daarvoor de vereiste kenmerken heeft.

Met dit wijzigingsverzoek wordt voorgesteld dat de bovengenoemde wijn categorieën een grotere bescherming en een nauwer verband met het gebied van oorsprong krijgen door ze in het productdossier van de BGA „Vigneti delle Dolomiti” op te nemen en zo aan dezelfde regels te onderwerpen als die welke reeds lang gelden voor niet-mousserende wijnen en parelwijnen.

Een klein aantal ondernemingen staat in voor het grootste deel van de productie van mousserende wijnen aan de hand van de Charmat-methode. Ondernemingen met een lage output doen echter steeds vaker een beroep op vestigingen van derde partijen die de verwerking voor hen uitvoeren, omdat de investeringskosten voor de aanschaf van de voor deze soort productie vereiste systemen en technologie voor deze ondernemingen hoog zijn. Daarom willen meer en meer ondernemingen hun eigen wijnen verder verbeteren door ze te verwerken tot mousserende wijn door middel van nagisting in autoclaven.

Daarom ook werd voorgesteld dat de verwerking tot mousserende wijn overal in de regio's Veneto en Lombardije mag worden uitgevoerd door ondernemingen die kunnen aantonen dat er in de laatste vijf oogstjaren een traditie van de bereiding van wijnen met de BGA „Vigneti delle Dolomiti” en/of van de verwerking ervan tot parelwijn bestond.

Niet alleen biedt de kwalificatie van deze producten als BGA „Vigneti delle Dolomiti” de consument duidelijkheid over de geografische oorsprong ervan, maar kan die ook rechtvaardigen dat de waarde van het product toeneemt in termen van de positie ervan op de prijschaal, met een aanpassing van de prijs per fles en als gevolg daarvan ook van de waarde van de gebruikte druiven.

Voorts zou de indeling onder de BGA „Vigneti delle Dolomiti” de lokale productie kunnen onderscheiden van de vele andere mousserende wijnen van een of meer druivenrassen, zodat geen rekening moet worden gehouden met het prijsbeleid veroorzaakt door de grootschalige aanwezigheid van zulke producten op de markt.

Deze wijziging betreft de artikelen 2, 6 en 8 van het productdossier en de volgende rubrieken van het enig document: punt 2.3 „Categorie van wijnbouwproducten”, punt 2.4 „Beschrijving van de wijnen”, punt 2.5.1 „Specifieke oenologische procedés” en punt 2.8 „Verband met het geografische gebied”.

2.2. Toevoeging van nieuwe rassen aan de assemblage van druivenrassen

De wijziging betreft de toevoeging aan de assemblage van druivenrassen van de volgende rassen die recentelijk zijn geïntroduceerd in de betrokken provincies binnen het productiegebied van de BGA „Vigneti delle Dolomiti”:

- BRONNER (B)/(Bolzano en Trente);
- CARMENÈRE (N)/(Bolzano);



- DIOLINOIR (N)/(Bolzano);
- HELIOS (B)/(Trente);
- JOHANNITER (B)/(Trente);
- SOLARIS (B)/(Bolzano en Trento);
- TURCA (N)/(Trente).

Deze nieuwe druivenrassen worden daarom toegevoegd aan de rassen die reeds in de betrokken provincies zijn toegestaan.

De voorgestelde wijziging is vooral belangrijk omdat deze interspecifieke hybriden van *Vitis vinifera* en andere soorten van het geslacht *Vitis* van nature bestand zijn tegen de voornaamste ziekteverwekkers bij wijnstokken (valse meeldauw en echte meeldauw) en dus geen chemische behandeling vereisen; deze specifieke eigenschap houdt in dat de druiven voornamelijk worden geteeld in de buurt van „gevoelige” gebieden, zoals scholen, bebouwde kommen, sportvoorzieningen, fietsroutes enz.

Rekening houdend met deze milieueigenschappen, de uitbreiding van het met de betrokken rassen beplante gebied en de gunstige resultaten die de vinificatie van deze innovatieve rassen oplevert, wordt daarom met deze wijziging beoogd deze producten de nodige herkenbaarheid en bescherming te bieden.

De mogelijkheid om BGA-wijnen op de markt te brengen met de namen van dergelijke rassen op het etiket, zou de waarde van de wijnen verhogen.

De mogelijkheid om deze rassen, samen met de geografische aanduiding „Vigneti delle Dolomiti” op het etiket te vermelden, zou de waarde van individuele producten vergroten. Hierbij moet worden aangetekend dat deze rassen weinig bekendheid of waardering genieten bij consumenten omdat het voorheen niet mogelijk was ze op de etiketten van de betrokken wijnen te vermelden.

Deze wijziging betreft artikel 2 van het productdossier en rubriek 2 van het enig document, punt 2.7 „Voornaamste wijndruivenrassen”.

2.3. Productie van wijnen met de naam van de druivenrassen „bianchetta trevigiana” of „pavana” op het etiket.

Aan de categorieën „wijn” en „parelwijn” worden de wijnsoorten met op het etiket de naam van de volgende druivenrassen toegevoegd:

- BIANCHETTA TREVIGIANA (B);
- PAVANA (N).

Redenen: De voorgestelde wijziging staat toe dat uit de rassen „bianchetta trevigiana” en „pavana” verkregen wijnen worden geproduceerd en dat die rassen op het etiket worden genoemd overeenkomstig de relevante voorschriften van de Europese Unie.

De betrokken druivenrassen waren immers reeds opgenomen in de in het productdossier van de BGA „Vigneti delle Dolomiti” vermelde assemblages van druivenrassen voor de productie van respectievelijk de witte en de rode/rosésoorten. Het doel van deze wijziging is derhalve het mogelijk te maken de namen van die twee druivenrassen in het belang van de producenten op de etiketten van de betrokken wijnen te plaatsen.

In deze rubriek van het enig document zijn de twee bovengenoemde druivenrassen niet opgenomen in de lijst van druivenrassen die niet op de etikettering mogen worden vermeld.

Deze wijziging betreft artikel 2 van het productdossier en rubriek 2 van het enig document, punt 2.9 „Andere voorwaarden”.

2.4. Uitzonderingen waardoor de wijn in naburige regio's mag worden verwerkt tot parelwijn en mousserende wijn

Het productdossier staat reeds toe dat de normale wijnbereidingsprocedures voor niet-mousserende wijnen in naburige regio's (in heel Veneto en Lombardije) worden verricht mits de betrokken ondernemingen kunnen aantonen dat er in de laatste vijf oogstjaren een ononderbroken traditie van de bereiding van wijnen met de BGA „Vigneti delle Dolomiti” bestond.

Het doel van deze wijziging is toe te staan dat de wijn verwerkt wordt tot parelwijn en mousserende wijn in hetzelfde gebied als waar niet-mousserende wijnen mogen worden verwerkt.



Redenen: de mogelijkheid om wijn te verwerken tot parelwijn en mousserende wijn in de naburige regio's is gerechtvaardigd door en in overeenstemming met het feit dat normale wijnbereidingsprocedures in deze regio's mogen worden verricht (zoals reeds in het productdossier is bepaald). Opgemerkt moet worden dat dergelijke procedés niet worden beschouwd als een fase ná de wijnbereiding, maar veeleer als een integraal onderdeel van de bereiding, en als zodanig alleen mogen worden uitgevoerd binnen het voor de wijnproductie afgebakende gebied.

Ook doen ondernemingen met een lage output aan parelwijnen en mousserende wijnen steeds vaker een beroep op vestigingen van derde partijen die de verwerking voor hen uitvoeren, omdat de investeringskosten voor de aanschaf van de voor deze soort verwerking vereiste systemen en technologie voor deze ondernemingen hoog zijn. Het is gebruikelijk dat lokale marktdeelnemers bedrijven in de naburige regio's Veneto en Lombardije verzoeken de verwerking uit te voeren, vooral in het geval van een lage output.

Deze wijziging betreft artikel 5 van het productdossier en rubriek 2 van het enig document, punt 2.9 „Andere voorwaarden”.

2.5. Oenologisch procedé voor het assembleren van wijnen en druivenmost

De formulering van de alinea over het oenologisch procedé voor het assembleren van wijnen en druivenmost, waaronder met niet uit het gebied afkomstige producten (maximaal 15%) is aangepast om te voorkomen dat zelfs maar gedeeltelijk gebruik wordt gemaakt van wijnen die worden verkregen uit andere druivenrassen dan die welke in de provincies Trente, Bolzano en Belluno mogen worden geteeld.

Redenen: Met de wijziging wordt beoogd de marktdeelnemers preciezere informatie te geven over de mogelijkheden voor het gebruik van het traditionele assemblageprocedé – hoewel nu meer restricties gelden dan in het vorige productdossier. In het bijzonder is het doel te voorkomen dat de praktijk van het assembleren met druivenrassen die niet in het gebied mogen worden geteeld een negatieve invloed heeft op de karakterisering en de typische kenmerken van de betrokken wijnen.

Deze wijziging betreft artikel 5 van het productdossier en rubriek 2 van het enig document, punt 2.5.1 „Specifieke oenologische procedés”.

ENIG DOCUMENT

1. Naam waarvoor de registratie wordt aangevraagd

Vigneti delle Dolomiti

Weinberg Dolomiten

2. Type geografische aanduiding

BGA – beschermde geografische aanduiding

3. Wijncategorieën

1. Wijn
4. Mousserende wijn
5. Mousserende kwaliteitswijn
6. Aromatische mousserende kwaliteitswijn
8. Parelwijn
15. Wijn van ingedroogde druiven
16. Wijn van overrijpe druiven

4. Beschrijving van de wijn(en)

Vigneti delle Dolomiti Bianco in de categorieën „wijn” en „parelwijn”, met of zonder vermelding van een of twee druivenrassen

Deze verschillende soorten witte wijnen variëren qua kleur van strogeel tot goudgeel, soms met lichtgroene of koperen schakeringen zoals in het geval van pinot grigio.

De aroma's van de wijnen worden gekenmerkt door hun subtiliteit, met fruitige toetsen die in het



algemeen het voornaamste voor de wijn gebruikte druivenras tot uiting brengen, maar ook het typische karakter van producten uit bergstreken.

De harmonische, goed gestructureerde volle smaak van de wijnen varieert van droog tot zoet en vertoont evenwicht wat betreft alcoholgehalte en zuurgraad.

In het geval van witte parelwijn bevordert de aanwezigheid van koolzuurgas de frisheid en levendigheid.

Wanneer witte wijnen die met de naam) van een of twee druivenrassen zijn aangeduid, in de handel worden gebracht, vertonen ze naast de bovengenoemde kenmerken ook de organoleptische kenmerken van het (de) druivenras(sen) waaruit de wijn verkregen is.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10%

Minimaal suikervrij extract: 14,0 g/l

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Vigneti delle Dolomiti Rosato in de categorieën „wijn” en „parelwijn”, met of zonder vermelding van een of twee druivenrassen

Deze roséwijnen zijn een reeks „drinkklare” producten die hoofdzakelijk uit de druivenrassen schiava, merlot en teroldego worden verkregen.

De wijnen hebben een roze kleur van variërende intensiteit, afhankelijk van het wijnbereidingsprocedé en hoe lang het sap in contact is met de schillen.

Ze hebben een verfijnd en delicaat aroma met aangename fruitige accenten.

Hun smaak is fris en harmonisch met een evenwichtige zuurgraad, en kan variëren van droog tot zoet.

In het geval van parelwijn bevordert de aanwezigheid van koolzuurgas de frisheid en levendigheid.

Wanneer roséwijnen die met de naam van een of twee druivenrassen zijn aangeduid, in de handel worden gebracht, vertonen ze naast de bovengenoemde kenmerken ook de organoleptische kenmerken van het (de) druivenras(sen) waaruit de wijn verkregen is.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10%

Minimaal suikervrij extract: 15,0 g/l

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	



Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Vigneti delle Dolomiti Rosso in de categorieën „wijn” en „parelwijn”, met of zonder vermelding van een of twee druivenrassen

Deze wijnen hebben een robijnrode kleur van variërende intensiteit en vertonen soms oranje schakeringen als ze gerijpt zijn. Hun aroma is vineus en soms etherisch of fruitig. Afhankelijk van het druivenras waaruit ze worden verkregen, kunnen de wijnen fruitige aroma's van variërende intensiteit hebben, die in gerijpte wijn goed ontwikkeld zijn.

De harmonische, vlezig, en soms enigszins bittere en sobere smaak kan variëren van droog tot zoet.

De rode „novello” geeft uiting aan de aroma's en smaken die het resultaat zijn van de specifieke voor de wijnbereiding gebruikte techniek van maceratie onder koolzuur. Deze techniek versterkt het vineuze profiel van de wijn en de typische toetsen van het druivenras.

In het geval van parelwijn bevordert de aanwezigheid van koolzuurgas de levendigheid.

Wanneer rode wijnen die met de naam van een of twee druivenrassen zijn aangeduid, in de handel worden gebracht, vertonen ze naast de bovengenoemde kenmerken ook de organoleptische kenmerken van het (de) druivenras(sen) waaruit de wijn verkregen is.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte:

- 11% voor de soort „vino novello”;
- 10% voor andere soorten.

Minimaal suikervrij extract: 18,0 g/l

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumepercent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumepercent)	
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Vigneti delle Dolomiti Bianco in de categorieën 15 en 16, ook met de traditionele aanduiding „passito” of „vino passito”, zonder aanduiding van het druivenras

Deze wijnen hebben veel karakter. Hun kleur varieert van goudgeel tot amberkleurig.

Hun aroma is delicaat, verfijnd en karakteristiek, met toetsen van rozijnen, en soms kruidig.

De volle en harmonische smaak doet denken aan rozijnenwijn, is soms alcoholisch en kan variëren van droog tot zoet.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 16%

Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumepercent): 9,0% (wijn van ingedroogde druiven) en 12,0% (wijn van overrijpe druiven)

Minimaal suikervrij extract: 14,0 g/l

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumepercent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumepercent)	



Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Vigneti delle Dolomiti Rosato in de categorieën 15 en 16, ook met de traditionele aanduiding „passito” of „vino passito”, zonder aanduiding van het druivenras

Deze wijnen hebben veel karakter. Ze hebben een roze kleur van variërende intensiteit, soms met oranje tinten.

Hun aroma is delicaat, verfijnd en karakteristiek, met toetsen van rozijnen, en soms kruidig.

De volle en harmonische smaak doet denken aan rozijnenwijn, is soms alcoholisch en kan variëren van droog tot zoet.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 16%

Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumepercent): 9,0% (wijn van ingedroogde druiven) en 12,0% (wijn van overrijpe druiven)

Minimaal suikervrij extract: 15,0 g/l

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumepercent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumepercent)	
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Vigneti delle Dolomiti Rosso in de categorieën 15 en 16, ook met de traditionele aanduiding „passito” of „vino passito”, zonder aanduiding van het druivenras

Deze wijnen hebben veel karakter. Ze hebben een granaatrode kleur, soms met oranje tinten.

Hun aroma is delicaat, verfijnd en karakteristiek, met toetsen van rozijnen, en soms kruidig.

De volle en harmonische smaak doet denken aan rozijnenwijn, is soms alcoholisch en kan variëren van droog tot zoet.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 16%

Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumepercent): 9,0% (wijn van ingedroogde druiven) en 12,0% (wijn van overrijpe druiven)

Minimaal suikervrij extract: 18,0 g/l

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumepercent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumepercent)	



Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Vigneti delle Dolomiti Bianco in de categorieën 4 „mousserende wijn”, 5 „mousserende kwaliteitswijn” en 6 „aromatische mousserende kwaliteitswijn”, met of zonder vermelding van een of twee druivenrassen

De mousserende wijn wordt gekenmerkt door levendige en aanhoudende bubbels en een kleur die varieert van strogeel tot goudgeel met lichtgroene schakeringen. Hij onderscheidt zich door zijn bijzondere subtiliteit en elegantie. De wijn heeft een karakteristiek, verfijnd en delicaat aroma met een vleugje gist; de aromatische mousserende kwaliteitswijn bezit de typische aroma's van het druivenras moscato giallo. De smaak is verfijnd, levendig en kenmerkend voor het druivenras; wat het suikergehalte betreft, kan de smaak variëren van droog tot zoet, i.e. met aanduidingen van „brut nature” tot „doux”. Wanneer witte mousserende wijnen en witte mousserende kwaliteitswijnen die met de naam van een of twee druivenrassen zijn aangeduid, in de handel worden gebracht, vertonen ze naast de bovengenoemde kenmerken ook de organoleptische kenmerken van het (de) druivenras(sen) waaruit de wijn verkregen is. Aromatische mousserende kwaliteitswijn met of zonder vermelding van het druivenras moet de organoleptische kenmerken van het druivenras moscato giallo hebben en volledig uit dat ras zijn verkregen. Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,0%

Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumepercent): 10,5% (mousserende wijn en mousserende kwaliteitswijn) en 6,0% (aromatische mousserende kwaliteitswijn)

Minimale totale zuurgraad: 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur (mousserende wijn en mousserende kwaliteitswijn) 5,0 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur (aromatische mousserende kwaliteitswijn)

Minimaal suikervrij extract: 14,0 g/l

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumepercent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumepercent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Vigneti delle Dolomiti Rosato in de categorieën 4 „mousserende wijn” en 5 „mousserende kwaliteitswijn”, met of zonder vermelding van een of twee druivenrassen

De mousserende wijn wordt gekenmerkt door levendige en aanhoudende bubbels en een roze kleur van variërende intensiteit. Hij onderscheidt zich door zijn bijzondere subtiliteit en elegantie.

De wijn heeft een karakteristiek, verfijnd en delicaat aroma met een vleugje gist.

De smaak is verfijnd, levendig en kenmerkend voor het druivenras; wat het suikergehalte betreft, kan de smaak variëren van droog tot zoet, i.e. met aanduidingen van „brut nature” tot „doux”.

Wanneer rosé mousserende wijnen en rosé mousserende kwaliteitswijnen die met de naam van een of twee druivenrassen zijn aangeduid, in de handel worden gebracht, vertonen ze naast de bovengenoemde kenmerken ook de organoleptische kenmerken van het (de) druivenras(sen) waaruit de wijn verkregen is.



Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11%

Minimaal suikervrij extract: 14,0 g/l

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumepercent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumepercent)	10,5
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

5. *Wijnbereidingsprocedés*

a. Essentiële oenologische procedés

Oenologisch procedé voor het assembleren van wijnen en druivenmost

Relevante beperkingen inzake oenologische procedés

Het productdossier staat toe wijnen en druivenmost overeenkomstig de relevante wetgeving van de Europese Unie te assembleren met maximaal 15% andere wijnen en most, met inbegrip van wijnen en most afkomstig uit andere Italiaanse wijnbouwgebieden, mits die zijn verkregen uit niet-aromatische druivenrassen die geclassificeerd zijn als „geschikt voor de teelt” of „onder observatie” in de provincies Belluno, Bolzano en Trento.

Oenologisch procedé voor de verwerking tot mousserende wijn door middel van nagisting in autoclaven

Relevante beperkingen inzake oenologische procedés

De verwerking tot mousserende wijn is alleen toegestaan door middel van nagisting in grote vaten (autoclaven).

b. Maximale opbrengsten

De soorten Vigneti delle Dolomiti Bianco, Rosato en Rosso, zonder vermelding van het druivenras

23 000 kg druiven per hectare

Vigneti delle Dolomiti verkregen uit het druivenras moscato rosa

12 000 kg druiven per hectare

De soorten Vigneti delle Dolomiti met vermelding van andere toegestane druivenrassen

19 500 kg druiven per hectare

6. *Afgebakend geografisch gebied*

Het productiegebied van de voor de productie van de „Vigneti delle Dolomiti” gebruikte druiven beslaat het volledige grondgebied van de autonome provincies Trento en Bolzano en van de provincie Belluno in de regio Veneto, die alle deel uitmaken van de EU-wijnbouwzone C I b.

7. *Voornaamste wijndruivenras(sen)*

cabernet franc n. – cabernet

cabernet sauvignon n. – cabernet



carmenère n. – cabernet

carmenère n. – cabernet italiano

carmenère n. – cabernet nostrano

casetta n.

chardonnay b.

franconia n.

goldtraminer b.

gosen n.

groppello di revò n. – groppello

kerner b.

lagarino b.

lambrusco a foglia frastagliata n. – enantio n.

lambrusco a foglia frastagliata n. – lambrusco

manzoni bianco b. – incrocio manzoni 6.0.13 b.

maor b.

merlot n.

moscato giallo b. – goldmuskateller

moscato giallo b. – moscato

moscato giallo b. – moscatellone

moscato rosa rs. – moscato delle rose

moscato rosa rs. – rosen muskateller

müller thurgau b. – riesling x sylvaner

nosiola b.

paolina b.

pavana n.

petit verdot n

pinot bianco b. – pinot

pinot bianco b. – pinot blanc

pinot bianco b. – weissburgunder

pinot bianco b. – weiss burgunder

pinot bianco b. – weissburgunder

pinot grigio – grauburgunder

pinot grigio – grauer burgunder



pinot grigio – pinot

pinot grigio – pinot gris

pinot grigio – ruländer

pinot nero n. – blauer spätburgunder

pinot nero n. – pinot

pinot nero n. – pinot noir

pinot nero n. – spätburgunder

pinot nero n. – blauburgunder

rebo n.

rossara n.

saint laurent n.

sauvignon b. – sauvignon blanc

schiaiva gentile n. – kleinvernatsch

schiaiva gentile n. – mittervernatsch

schiaiva gentile n. – schiaiva

schiaiva gentile n. – vernatsch

schiaiva n.

schiaiva grigia n. – grauvernatsch

schiaiva grigia n. – schiaiva

schiaiva grigia n. – vernatsch

schiaiva grossa n. – edelvernatsch gr

schiaiva grossa n. – grossvernatsch

schiaiva grossa n. – schiaiva

schiaiva grossa n. – vernatsch

sennen n.

sylvaner verde b. – grüner sylvaner

sylvaner verde b. – silvaner

sylvaner verde b. – sylvaner

syrah n. – shiraz

teroldego n.

verdealba b.

brunner b.

helios b.



johanniter b.

solaris b.

turca n.

turca n. – serbina n.

lagrein n.

marzemino n. – berzamino

marzemino n. – berzemino

meunier n.

negrara n.

riesling italico b. – riesling

riesling italico b. – welschriesling

riesling renano b. – rheinrieseling

riesling renano b. – riesling

traminer aromatico rs. – gewürztraminer

trebbiano toscano b. – procanico

trebbiano toscano b. – trebbiano

trebbiano toscano b. – ugni blanc

veltliner b. – gruner veltliner

moscato giallo b. – moscatello

moscato giallo b. – muscat

moscato giallo b. – muskateller

malvasia nera lunga n. – malvasia

malvasia n. – malvasier

malvasia n. – roter malvasier

petit manseng b.

portoghese n. – blauer portugieser

portoghese n. – portugieser

tannat n.

tempranillo n.

viogner b.

zweigelt n.

diolinoir n.

barbera n.



bianchetta trevigiana b. – bianchetta

malvasia istriana b. – malvasia

marzemina grossa n. – marzemina bastarda

marzemina bianca b. – marzemina

moscato bianco b. – gelber muskateller

moscato bianco b. – moscatello

moscato bianco b. – moscatello

moscato bianco b. – moscatellone

moscato bianco b. – moscato

moscato bianco b. – muscat

moscato bianco b. – muskateller

glera b. – serprino

glera lunga b. – glera

glera lunga b. – serprino

tocai friulano b. – tai

trevisana nera n.

8. Beschrijving van het (de) verband(en)

Vigneti delle Dolomiti, alle categorieën (1, 4, 5, 6, 8, 15 en 16)

Natuurlijke factoren die van belang zijn voor het verband:

Het gebied omvat Trente, Zuid-Tirol en de provincie Belluno in de regio Veneto, en is gesitueerd in de Dolomieten, een bijzondere bergketen die tot het Unesco-werelderfgoed behoort. Het is een voornamelijk heuvelachtig of bergachtig gebied met een gevarieerde geologie omdat het bergen met een verschillende geologische oorsprong omvat, waarvan de Dolomieten de grootste oppervlakte bestrijken

Er heerst een overgangsklimaat tussen een semicontinentaal en een alpien klimaat; de wintermaanden zijn de koudste, terwijl juli en augustus de warmste maanden zijn. Er valt gemiddeld 1 000 mm neerslag per jaar en de verdeling ervan over de seizoenen is typerend voor het mediterrane gebied; de meeste regen valt in de lente en de herfst. Afdoende neerslag en een uitstekende watercapaciteit dankzij de aanwezigheid van de bergen en smeltende sneeuw zorgen ervoor dat de bodems voldoende water bevatten. De specifieke geografische omstandigheden in de Dolomieten vormen samen met het overgangsklimaat tussen het mediterrane en het alpiene klimaat een uniek milieu in het productiegebied van de IGT (indicazione geografica tipica) „Vigneti delle Dolomiti” en kentekenen de wijnen die er geproduceerd worden.

De bodems bestaan hoofdzakelijk uit kalksteenpuin met een hoog steengehalte, wat zorgt voor een goede afwatering en verluchting. Deze bodems worden over het algemeen aangetroffen op kalksteenpuin in middelhoog tot hooggelegen gebieden van sedimentwaaiers. Op de lageregelegen delen van de hellingen hebben de bodems een lager steengehalte. Sommige laaggelegen gebieden vertonen formaties van opgehoopt colluvium en bodems bovenop morenen of door rivieren afgezet grind. Er bevinden zich ook bodems met een andere geologische oorsprong, zoals in Valle di Cembra (porfierisch), Val d'Isarco (metamorf-kristallijn) en het centrale Vallagarina (basalt).

Historische en menselijke factoren die van belang zijn voor het verband:

De wijnbouw heeft altijd deel uitgemaakt van het culturele erfgoed van het gebied, zoals blijkt uit talrijke archeologische vondsten en historische gegevens die dateren uit de periode van de bronstijd



tot nu. Ook behoorde het gebied eeuwenlang het Oostenrijks-Hongaarse Rijk toe en sommige van de administratieve en culturele kenmerken van het rijk zijn tot op heden duidelijk bewaard gebleven. Gedurende de duizenden jaren waarin reeds sprake is van wijnbouw, is een onlosmakelijke band tussen mens en druif ontstaan, die niet alleen wordt weerspiegeld in de plaatselijke cultuur en de traditionele landbouw- en wijnbouwmethoden maar ook in bredere, indirectere zin, in de kunst en de gastronomie. De oprichting van het landbouwinstituut van San Michele all'Adige in 1874 heeft een belangrijke en onuitwisbare impact gehad op de wijnbouw en -productie en de plaatselijke wijncultuur in het algemeen. Het instituut functioneerde als buitengewone bron van kennis en opleiding in de sector. De moderne wijnbouw heeft immers veel te danken aan de opleidingen over en de verspreiding van nieuwe oenologische procedés die door dit instituut en de wijnschool in Conegliano werden aangeboden. Veel is ook te danken aan de plaatselijke wijnbouwers, die technieken en methoden voor wijngaardbeheer introduceerden waarbij ecologische en economische duurzaamheid en innovatieve wijntechnologieën hand in hand gaan.

Vigneti delle Dolomiti, categorie 1 „Wijn”

Informatie over de bijzondere kwaliteit van de producten die is toe te schrijven aan de geografische oorsprong en de door de natuur en de mens bepaalde eigenschappen van het geografische gebied

De verschillende soorten witte wijnen variëren qua kleur van strogeel tot goudgeel, soms met lichtgroene of koperen schakeringen zoals in het geval van pinot grigio. De verfijnde aroma's van de wijnen worden gekenmerkt door hun subtiliteit, met fruitige toetsen die in het algemeen het voorname voor de wijn gebruikte druivenras tot uiting brengen, in het bijzonder in het geval van de aromatische of semi-aromatische variëteiten zoals muller thurgau en sauvignon. De smaak van de wijnen varieert van droog tot zoet en is harmonisch, goed gestructureerd fris en vol.

De rosés, en in het bijzonder de wijnen die uit schiava, merlot en teroldego worden verkregen, hebben een roze kleur van variërende intensiteit, afhankelijk van het wijnbereidingsprocedé. Hun smaak is fris en harmonisch met een evenwichtige zuurgraad, en kan variëren van droog tot zoet.

De rode wijnen hebben een robijnrode kleur van variërende intensiteit en vertonen soms oranje schakeringen als ze gerijpt zijn. Hun aroma is vineus en soms etherisch of fruitig. Afhankelijk van het druivenras waaruit ze worden verkregen, kunnen de wijnen fruitige aroma's van variërende intensiteit hebben, die in gerijpte wijn goed ontwikkeld zijn. De harmonische en volle smaak kan variëren van droog tot zoet.

De rode „novello” geeft uiting aan de aroma's en smaken die het resultaat zijn van de specifieke voor de wijnbereiding gebruikte techniek van maceratie onder koolzuur. Deze techniek versterkt het vineuze profiel van de wijn en de typische toetsen van het druivenras.

De grote diversiteit van de verbouwde druivenrassen maakt het mogelijk de verschillende bodemsoorten optimaal te benutten. De wijngaarden liggen over het algemeen in de zones met de meeste zonneschijn. In heuvelachtige gebieden worden voornamelijk witte druivenrassen geteeld, terwijl de rode rassen die in de diepere bodems van de vlakten worden verbouwd, vlezig, tannische en smaakvolle wijnen kunnen opleveren met sterk ontwikkelde toetsen van rijp fruit.

De temperatuurverschillen tussen dag en nacht die eigen zijn aan dit gebied, zorgen voor een aanzienlijke toename van de aromatische precursoren die de wijnen hun specifieke organoleptische kenmerken geven, in het bijzonder in de witte druiven. De diverse soorten locaties en de hoogteverschillen scheppen een grote verscheidenheid aan omstandigheden waardoor het mogelijk is voor elk van de wijnen te bepalen welke de meest geschikte locatie is.

De kenmerken en kwaliteiten van de wijnen met de IGT „Vigneti delle Dolomiti” zijn eveneens te danken aan menselijke factoren en in het bijzonder aan de vakbekwaamheid van de wijnproducenten. In de ondernemingen is de oppervlakte die met wijnstokken is beplant eerder bescheiden: gemiddeld zo'n 1,3 hectare. De topografie leidt er ook toe dat om 1 hectare wijngaard te exploiteren een hoog aantal arbeidsuren nodig is (meer dan 600 uur). Het grootste deel van die tijd wordt besteed aan activiteiten die erop gericht zijn de plantengroei en de rijping van de druiven te optimaliseren, de natuurlijke resistentie tegen ziekteverwekkers te bevorderen en het gebruik van fytosanitaire maatregelen te beperken. In dat opzicht moet worden opgemerkt dat haast de hele met wijnstokken beplante oppervlakte wordt geëxploiteerd volgens de beginselen van geïntegreerde, en in toenemende mate biologische, gewasbescherming. De druiven worden uitsluitend met de hand geplukt.

De wisselwerking tussen de natuurlijke factoren (klimaat, bodemomstandigheden en topografie), de door de plaatselijke marktdeelnemers vergaarde ervaring en de moderne teelt- en wijnbereidingstechnieken maakt het mogelijk kwaliteitswijnen te produceren waarvan de kenmerken en de faam verband



houden met zowel het productiegebied als met de druivenrassen waaruit ze worden verkregen.

Vigneti delle Dolomiti, categorieën 4 „mousserende wijn”, 5 „mousserende kwaliteitswijn”, 6 „aromatische mousserende kwaliteitswijn”, 8 „parelwijn”

Informatie over de bijzondere kwaliteit van de producten die is toe te schrijven aan de geografische oorsprong en de door de natuur en de mens bepaalde eigenschappen van het geografische gebied

Mousserende wijn boogt er op een eeuwenoude traditie en wordt beschouwd als het pronkjuweel van de plaatselijke wijnbereiding. De bijzondere aandacht die wordt besteed aan de teelt en de oogst van de druiven en de verwerking ervan tot basiswijn en aan de nagisting schenkt de mousserende wijn een bijzondere subtiliteit en elegantie die hem doen opvallen.

De kwaliteit van de mousserende wijnen wordt gekenmerkt door de beschikbaarheid van grondstoffen die geteeld worden in bergachtige gebieden, waar de druiven en wijnen kwaliteitskenmerken bezitten die ideaal zijn voor de productie van dit soort wijn. Deze kenmerken houden specifiek in dat de druiven een goed evenwicht tussen suikergehalte en zuurgraad bewaren, ondersteund door de temperatuurverschillen tussen dag en nacht, die groter naarmate de wijngaarden hoger gelegen zijn.

Voorts hangt de karakterisering van het product af van de beperkte reeks wijnstokrassen die mogen worden gebruikt voor de bereiding van mousserende wijnen.

Wat de aromatische mousserende kwaliteitswijn betreft, is het causale verband ook het gevolg van de selectie van het druivenras, zijnde de inheemse moscato giallo die in het gebied wordt verbouwd, en waarvan de verfijnde aroma's worden versterkt door een rijpingsproces dat de juiste intensiteit heeft, ondersteund door het subalpiene klimaat.

De mousserende wijn wordt gekenmerkt door levendige en aanhoudende bubbels en een kleur die varieert van strogeel tot goudgeel met lichtgroene schakeringen. De wijn heeft een karakteristiek en verfijnd aroma met een vleugje gist. De smaak is verfijnd, levendig en kenmerkend voor het druivenras.

De mousserende roséwijn, die voornamelijk wordt verkregen uit het druivenras pinot nero, wordt gekenmerkt door levendige en aanhoudende bubbels en een roze kleur van variërende intensiteit. De wijn heeft een karakteristiek en verfijnd aroma met een vleugje gist. De smaak is verfijnd, levendig en karakteristiek.

Wat het suikergehalte betreft, kan de smaak van de mousserende wijn (zowel wit als rosé) variëren van droog tot zoet, i.e. met aanduidingen van „brut nature” tot „doux”.

Zowel witte, rosé als rode parelwijnen onderscheiden zich door hun frisheid en levendigheid, en die kenmerken houden verband met het gematigd vrijkomen van koolzuurgas.

Daarnaast heeft het specialisatieniveau dat sommige ondernemingen hebben bereikt op het gebied van de productie van parelwijnen het mogelijk gemaakt de wijnbereidingstechnieken en de technologische aspecten van de nagisting in grote vaten (autoclaven) te verfijnen en zo de kwaliteitsnorm voor parelwijnen helpen verhogen.

Dankzij de specialisatie van het productieproces is het mogelijk geworden de variëteiten te identificeren die het meest geschikt zijn voor verwerking tot parelwijn en de nagisting uit te voeren met behulp van hooggeavanceerde technologische middelen; deze factoren hebben bijgedragen aan de verbetering van de kwaliteit van het eindproduct.

De verscheidenheid aan klimatologische en bodemomstandigheden maakt het mogelijk het potentieel van de voor de verwerking tot mousserende wijn geschikte rassen optimaal te benutten. De wijngaarden liggen over het algemeen in de zones met de meeste zonneschijn. De temperatuurverschillen tussen dag en nacht die eigen zijn aan dit gebied, zorgen voor een aanzienlijke toename van de aromatische precursoren die de wijnen hun specifieke organoleptische kenmerken geven, in het bijzonder in de witte druiven. Door de diverse soorten locaties en de hoogteverschillen bestaat een grote verscheidenheid aan omstandigheden, waardoor het mogelijk is voor elk van de druivenstokrassen te bepalen welke de meest geschikte locatie is.

De kenmerken en kwaliteiten van de wijnen met de IGT „Vigneti delle Dolomiti” zijn eveneens te danken aan menselijke factoren en in het bijzonder aan de vakbekwaamheid van de wijnproducenten. In de ondernemingen is de oppervlakte die met wijnstokken is beplant eerder bescheiden: gemiddeld zo'n 1,3 hectare. De topografie leidt er ook toe dat om 1 hectare wijngaard te exploiteren een hoog



aantal arbeidsuren nodig is (meer dan 600 uur). Het grootste deel van die tijd wordt besteed aan activiteiten die erop gericht zijn de plantengroei en de rijping van de druiven te optimaliseren, de natuurlijke resistentie tegen ziekteverwekkers te bevorderen en het gebruik van fytosanitaire maatregelen te beperken. In dat opzicht moet worden opgemerkt dat haast de hele met wijnstokken beplante oppervlakte wordt geëxploiteerd volgens de beginselen van geïntegreerde, en in toenemende mate biologische, gewasbescherming. De druiven worden uitsluitend met de hand geplukt.

De wisselwerking tussen de natuurlijke factoren (druivenras, klimaat en bodemomstandigheden), de door de plaatselijke marktdeelnemers vergaarde ervaring en de moderne teelt- en wijnbereidingstechnieken maakt het mogelijk kwaliteitswijnen te produceren waarvan de kenmerken en de faam verband houden met zowel het productiegebied als met de druivenrassen waaruit ze worden verkregen.

Vigneti delle Dolomiti, categorieën 15 „wijn van ingedroogde druiven” en 16 „wijn van overrijpe druiven”

Informatie over de bijzondere kwaliteit van de producten die is toe te schrijven aan de geografische oorsprong en de door de natuur en de mens bepaalde eigenschappen van het geografische gebied. De kleur varieert van goudgeel tot amberkleurig voor de witte wijnen, en tot roze en granaatrood, afhankelijk van het gebruikte druivenras. Het aroma is delicaat en karakteristiek, met toetsen van rozijnen, soms kruidig, en wekt reminiscenties aan honing en rijp fruit. De volle en harmonische smaak doet denken aan rozijnenwijn en kan variëren van droog tot zoet, hoewel soorten met een hoger suikergehalte veel voorkomen.

Hoewel „passito”-wijnen tot op zekere hoogte zowel met witte als met rode druivenrassen worden vervaardigd, zijn de meest gebruikte variëteiten de aromatische (moscato giallo, moscato rosa, traminer aromatico) en de semi-aromatische (goldtraminer, nosiola, riesling renano, sauvignon enz.).

De druiven worden gedroogd aan de stok (wijn van overrijpe druiven) of in droogruimten (wijn van ingedroogde druiven). Hoe lang de druiven moeten overrijpen of drogen is afhankelijk van de intensiteit van de kenmerken die de wijnmaker met dit procedé wenst te doen uitkomen.

De producent bepaalt welke druiven voor „passito”-wijnen worden gebruikt op basis van de specifieke fysische en kwaliteitskenmerken van de tros.

Trossen met veel ruimte tussen de individuele druiven zijn bij uitstek geschikt om gedroogd te worden en worden in de wijngaarden geselecteerd op het ogenblik van de oogst.

Het droogproces wordt in de hand gewerkt door de aanzienlijke temperatuurverschillen tussen dag en nacht, vooral aan het eind van de zomer en in de herfst, en door de noordenwind die vanuit de Alpen door het gebied waait.

Voorts is er boven het Gardameer elke dag de matigende invloed van de wind die de „Òra del Garda” wordt genoemd, een groot deel van het productiegebied over trekt en aanzienlijk bijdraagt aan het creëren van de optimale omstandigheden voor het drogen van de druiven: een bijna continue natuurlijke ventilatie met een vochtigheidsgraad die verhindert dat de druiven te snel drogen.

Bijna alle bottelarijen produceren „passito”-wijnen, hoewel over het algemeen in kleinere hoeveelheden. Vaak is passito voor een onderneming het paradepaardje onder de producten.

Het causaal verband tussen het geografische gebied en de kenmerken van het product is voornamelijk het gevolg van drie factoren:

- de beschikbaarheid van de variëteiten (zoals hierboven genoemd) waarvan de druiven bijzonder geschikt zijn voor het indrogingsprocedé dat nodig is om dit soort wijn te maken;
- de temperatuurverschillen en de periodieke lokale winden („Òra del Garda”), die het behoud van de druiven tijdens de droging bevorderen, zowel aan de stok als in droogruimten;
- een eeuwenoude traditie voor het produceren van „passito”-wijnen die nog steeds wordt toegepast aan de hand van technieken die door de eeuwen heen zijn overgeleverd.

De verscheidenheid aan klimatologische en bodemomstandigheden maakt het mogelijk het potentieel van de meest geschikte druivenrassen voor de droging optimaal te benutten. De wijngaarden liggen over het algemeen in de zones met de meeste zonneschijn. De temperatuurverschillen tussen dag en nacht die eigen zijn aan dit gebied, zorgen voor een aanzienlijke toename van de aromatische precursoren die de wijnen hun specifieke organoleptische kenmerken geven, in het bijzonder in de witte druiven. Door de diverse soorten locaties en de hoogteverschillen bestaat een grote verscheidenheid aan omstandigheden, waardoor het mogelijk is voor elk van de druivenstokrassen te bepalen welke de meest geschikte locatie is.

De kenmerken en kwaliteiten van de wijnen met de IGT „Vigneti delle Dolomiti” zijn eveneens te danken aan menselijke factoren en in het bijzonder aan de vakbekwaamheid van de wijnproducenten. In de ondernemingen is de oppervlakte die met wijnstokken is beplant eerder bescheiden: gemiddeld zo’n 1,3 hectare. De topografie leidt er ook toe dat om 1 hectare wijngaard te exploiteren een hoog aantal arbeidsuren nodig is (meer dan 600 uur). Het grootste deel van die tijd wordt besteed aan activiteiten die erop gericht zijn de plantengroei en de rijping van de druiven te optimaliseren, de natuurlijke resistentie tegen ziekteverwekkers te bevorderen en het gebruik van fytosanitaire maatregelen te beperken. In dat opzicht moet worden opgemerkt dat haast de hele met wijnstokken beplante oppervlakte wordt geëxploiteerd volgens de beginselen van geïntegreerde, en in toenemende mate biologische, gewasbescherming. De druiven worden uitsluitend met de hand geplukt.

De wisselwerking tussen de natuurlijke factoren (druivenras, klimaat en bodemomstandigheden), de door de plaatselijke marktdeelnemers vergaarde ervaring en de moderne teelt- en wijnbereidingstechnieken maakt het mogelijk kwaliteitswijnen te produceren waarvan de kenmerken en de faam verband houden met zowel het productiegebied als met de druivenrassen waaruit ze worden verkregen.

9. Andere essentiële voorwaarden

Afwijkingen betreffende het gebied waar de wijn wordt bereid en verwerkt tot parelwijn en mousserende wijn

Rechtskader: EU-wetgeving

Type aanvullende voorwaarde: Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

In overeenstemming met de toepasselijke EU-wetgeving mag de bereiding en de verwerking van de wijn tot parelwijn en mousserende wijn ook in naburige regio’s (in heel Veneto en Lombardije) worden verricht mits de betrokken ondernemingen kunnen aantonen dat er in de laatste vijf oogstjaren een ononderbroken traditie van de bereiding van wijnen met de BGA „Vigneti delle Dolomiti” bestond.

De mogelijkheid om wijn te verwerken tot parelwijn en mousserende wijn in de naburige regio’s is gerechtvaardigd door en in overeenstemming met het feit dat normale wijnbereidingsprocedures in deze regio’s mogen worden verricht. Dergelijke procedures worden niet beschouwd als een fase na de bereiding, maar veeleer als een integraal onderdeel van de wijnproductie, en mogen als zodanig alleen worden uitgevoerd binnen het voor de wijnproductie afgebakende gebied.

Deze afwijking is gebaseerd op een lange traditie en staat producenten toe ook verwerkingsfaciliteiten te gebruiken in de hierboven genoemde bestuurlijke eenheden die aan het productiegebied grenzen.

Vermelding van de naam van het druivenras op het etiket

Rechtskader: EU-wetgeving

Type aanvullende voorwaarde: Aanvullende etiketteringsvoorschriften

Beschrijving van de voorwaarde:

Op de etiketten van de wijnen in de categorieën „wijn” en „parelwijn” met de BGA „Vigneti delle Dolomiti” mag de naam worden aangeduid van een of twee druivenrassen waaruit de wijnen zijn verkregen.

In overeenstemming met de toepasselijke EU-wetgeving is het gebruik van de naam van het (de) druivenras(sen) op het etiket en voor de presentatie verboden in de volgende gevallen:

- in de categorieën „wijn van ingedroogde druiven” en „wijn van overrijpe druiven”, met inbegrip van wijnen die worden omschreven als „vino passito” of „passito”;
- in de categorieën „wijn” en „parelwijn”, beperkt tot de volgende rassen: – voor wijnen uit de provincie Bolzano: lagrein, riesling italico, riesling renano, traminer aromatico, veltliner; – voor wijnen uit de provincie Trento: lagrein, marzemino, meunier, negrara, riesling italico, riesling renano, traminer aromatico, trebbiano toscano, veltliner.

Tevens mag in de categorieën „mousserende wijn” en „mousserende kwaliteitswijn” op het etiket worden verwezen naar een of twee druivenrassen, beperkt tot de volgende rassen: chardonnay, pinot bianco, pinot grigio, pinot nero en müller thurgau; en mag voor de categorie „aromatische moussere-



rende kwaliteitswijn” op het etiket alleen de naam van het ras moscato giallo worden vermeld.

Link naar het productdossier

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/12936>