

Amtsblatt der Europäischen Union

C 378



Ausgabe
in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen 7. November 2019

62. Jahrgang

Inhalt

II Mitteilungen

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2019/C 378/01	Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.9566 — CK Asset/CK Hutchison/Alberta/Northumbrian Water/Northumbrian Services/West Gas/Western Gas/UK Rail/Dutch Enviro) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Informationen

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2019/C 378/02	Euro-Wechselkurs — 6. November 2019	2
---------------	---	---

V Bekanntmachungen

VERWALTUNGSVERFAHREN

Europäisches Amt für Personalauswahl

2019/C 378/03	BEKANNTMACHUNG EINES ALLGEMEINEN AUSWAHLVERFAHRENS	3
---------------	--	---

DE

⁽¹⁾ Text von Bedeutung für den EWR.

GERICHTSVERFAHREN

EFTA-Gerichtshof

2019/C 378/04	Ersuchen des Berufungsgerichts Borgarting (Borgarting lagmannsrett) vom 4. Juli 2019 um ein Gutachten des EFTA-Gerichtshofs in der Strafsache gegen F und G (Rechtssache E-5/19)	4
2019/C 378/05	EFTA-GERICHTSHOF ENTSCHEIDUNG DES GERICHTSHOFS vom 26. Juli 2019 in der Rechtssache E-1/17, COSTS Nettbuss AS/Konkurrenten.no AS (<i>Kostenfestsetzung — Erstattungsfähige Kosten — Verzugszinsen</i>)	6
2019/C 378/06	ENTSCHEIDUNG DES GERICHTSHOFS vom 26. Juli 2019 in der Rechtssache E-1/17, COSTS II Provinz Aust-Agder/Konkurrenten.no AS (<i>Kostenfestsetzung — Erstattungsfähige Kosten — Verzugszinsen</i>)	7
2019/C 378/07	URTEIL DES GERICHTSHOFS vom 1. August 2019 in der Rechtssache E-7/18 Fosen-Linjen AS, vertreten durch den Norwegischen Unternehmerverband (Næringslivets Hovedorganisasjon) gegen AtB AS (<i>Öffentliches Auftragswesen — Richtlinie 89/665/EWG — Klage auf Schadensersatz für entgangenen Gewinn — Schwere des Verstoßes — Grundsatz der Gleichwertigkeit und der Wirksamkeit</i>)	8

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER GEMEINSAMEN HANDELSPOLITIK

Europäische Kommission

2019/C 378/08	Bekanntmachung zur Präzisierung der Bekanntmachung der Einleitung eines Antidumpingverfahrens betreffend die Einfuhren bestimmter Polyvinylalkohole mit Ursprung in der Volksrepublik China	9
---------------	---	---

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2019/C 378/09	Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission	11
---------------	---	----

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN
DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss

**(Sache M.9566 — CK Asset/CK Hutchison/Alberta/Northumbrian Water/Northumbrian Services/
West Gas/Western Gas/UK Rail/Dutch Enviro)**

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2019/C 378/01)

Am 18. Oktober 2019 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ⁽¹⁾ entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

- der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden;
- der Website EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de>). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32019M9566 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

⁽¹⁾ ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN
STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs ⁽¹⁾

6. November 2019

(2019/C 378/02)

1 Euro =

Währung	Kurs	Währung	Kurs		
USD	US-Dollar	1,1090	CAD	Kanadischer Dollar	1,4599
JPY	Japanischer Yen	120,88	HKD	Hongkong-Dollar	8,6786
DKK	Dänische Krone	7,4713	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7385
GBP	Pfund Sterling	0,86033	SGD	Singapur-Dollar	1,5065
SEK	Schwedische Krone	10,6440	KRW	Südkoreanischer Won	1 284,30
CHF	Schweizer Franken	1,1010	ZAR	Südafrikanischer Rand	16,4153
ISK	Isländische Krone	137,70	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,7604
NOK	Norwegische Krone	10,1260	HRK	Kroatische Kuna	7,4343
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	IDR	Indonesische Rupiah	15 542,64
CZK	Tschechische Krone	25,498	MYR	Malaysischer Ringgit	4,5874
HUF	Ungarischer Forint	331,68	PHP	Philippinischer Peso	56,126
PLN	Polnischer Zloty	4,2693	RUB	Russischer Rubel	70,6538
RON	Rumänischer Leu	4,7627	THB	Thailändischer Baht	33,608
TRY	Türkische Lira	6,3803	BRL	Brasilianischer Real	4,4242
AUD	Australischer Dollar	1,6070	MXN	Mexikanischer Peso	21,3050
			INR	Indische Rupie	78,6855

⁽¹⁾ Quelle: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

V

(Bekanntmachungen)

VERWALTUNGSVERFAHREN

EUROPÄISCHES AMT FÜR PERSONALAUSWAHL

BEKANNTMACHUNG EINES ALLGEMEINEN AUSWAHLVERFAHRENS*(2019/C 378/03)*

Das Europäische Amt für Personalauswahl (EPSO) führt das folgende allgemeine Auswahlverfahren durch:

EPSO/AST-SC/09/19 — KONFERENZASSISTENTEN (m/w) (SC 2)

Die Bekanntmachung des Auswahlverfahrens wird in 24 Sprachen im *Amtsblatt der Europäischen Union* C 378 A vom 7. November 2019 veröffentlicht.

Weitere Informationen finden Sie auf der EPSO-Website: <https://epso.europa.eu/>

GERICHTSVERFAHREN

EFTA-GERICHTSHOF

Ersuchen des Berufungsgerichts Borgarting (Borgarting lagmannsrett) vom 4. Juli 2019 um ein Gutachten des EFTA-Gerichtshofs in der Strafsache gegen F und G**(Rechtssache E-5/19)**

(2019/C 378/04)

Mit Schreiben vom 4. Juli 2019, das am 5. Juli 2019 in der Kanzlei des Gerichtshofs einging, ersuchte das Berufungsgericht Borgarting (Borgarting lagmannsrett) den EFTA-Gerichtshof in der Strafsache gegen F und G um ein Gutachten zu folgenden Fragen:

1. Anwendung des Verbots der Marktmanipulation auf reale Geschäfte

Ist es mit Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe a erster Gedankenstrich der Richtlinie über Marktmissbrauch vereinbar, dass reale Geschäfte, d. h. Geschäfte, bei denen unabhängige Parteien einander Kosten und Risiken mit voller Wirkung übertragen, vom Wortlaut „falsche oder irreführende Signale ... geben oder geben könnten“ erfasst werden können?

2. Einem realen Kauf- oder Verkaufsinteresse zuwiderlaufende Geschäfte

Ist es mit Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe a erster Gedankenstrich der Richtlinie über Marktmissbrauch vereinbar, dass auch erteilte Kauf- bzw. Verkaufsaufträge oder durchgeführte und dem Markt unter korrekter Angabe von Preis und Volumen gemeldete Geschäfte als Marktmanipulation zu betrachten sind, wenn davon ausgegangen wird, dass sie hinsichtlich eines realen Interesses am Kauf oder Verkauf des betreffenden Wertpapiers einen falschen Eindruck erwecken oder irreführende Signale aussenden?

3. Geschäfte bei anormalem oder künstlichem Kursniveau

Ist es mit Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe a zweiter Gedankenstrich der Richtlinie über Marktmissbrauch vereinbar, dass die Feststellung, ob ein Kurs auf einem „anormale[n]“ oder „künstliche[n]“ Niveau liegt, auf der Grundlage der individuellen Voraussetzungen der einen Kauf- bzw. Verkaufsauftrag oder ein Geschäft tätigen Anleger, wie zum Beispiel deren Strategie, ihrer Bewertung des betreffenden Wertpapiers und/oder ihrer Beurteilung der Marktsituation (Angebot und Nachfrage) sowie ihrer allgemeinen Erwartung, dass andere Anleger im Einklang mit ihrem eigenen realen Kauf- und Verkaufsinteresse zu den besten Kursen verkaufen bzw. kaufen und somit beispielsweise nicht zu einem niedrigeren Kurs als jenem, zu dem auch sie zu kaufen bereit wären, verkaufen, erfolgt?

Ist es im Hinblick auf die Feststellung, ob ein Kurs auf einem „anormale[n]“ oder „künstliche[n]“ Niveau liegt, mit Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe a zweiter Gedankenstrich der Richtlinie über Marktmissbrauch vereinbar anzunehmen, dass ein individueller Kauf- bzw. Verkaufsauftrag oder ein individuelles Geschäft ein solches Niveau begründen kann?

In welchem Umfang und unter welchen Umständen wird ein Geschäft, das nicht ein im Zuge einer Auktion (eines Auktionsmechanismus) gehandeltes, sondern ein im Rahmen direkter Verhandlungen zwischen zwei oder mehreren Maklerunternehmen verbrieftes Wertpapier betrifft, in der Lage sein, den Kurs im Sinne von Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe a zweiter Gedankenstrich der Richtlinie über Marktmissbrauch zu beeinflussen?

4. Legitime Gründe für das Geschäft oder den Kauf- bzw. Verkaufsauftrag

Ist es mit Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe a zweiter Gedankenstrich der Richtlinie über Marktmissbrauch vereinbar, es als „legitimen Grund“ für die Ausführung eines Geschäfts oder Kauf- bzw. Verkaufsauftrags im Sinne des ersten und zweiten Gedankenstrichs zu erachten, dass die das Geschäft oder den Kauf- bzw. Verkaufsauftrag ausführende Partei die Absicht verfolgte,

- das reale Kauf- oder Verkaufsinteresse anderer Anleger aufzudecken,
- sich die Ungewissheit oder das Informationsdefizit anderer Anleger hinsichtlich des realen Kauf- oder Verkaufsinteresses auf dem Markt zunutze zu machen oder
- offenzulegen, ob am Markt falsche Informationen bezüglich Angebot, Nachfrage und Kurs im Umlauf sind.

5. Verbreitung von Informationen

Ist es mit Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe c der Richtlinie über Marktmissbrauch vereinbar, Informationen als „verbreitet“ zu erachten, wenn

- diese von einem Anleger an einen Makler übermittelt wurden, damit sie an einen oder mehrere andere Anleger am Markt weitergegeben werden, oder
 - der Makler diese tatsächlich an einen oder mehrere andere Anleger am Markt weitergegeben hat, obwohl die Informationen noch nicht angekündigt oder der Öffentlichkeit mitgeteilt wurden?
-

EFTA-GERICHTSHOF ENTSCHEIDUNG DES GERICHTSHOFS**vom 26. Juli 2019****in der Rechtssache E-1/17, COSTS****Nettbuss AS/Konkurrenten.no AS***(Kostenfestsetzung — Erstattungsfähige Kosten — Verzugszinsen)*

(2019/C 378/05)

In der Rechtssache E-1/17, COSTS, Nettbuss AS/Konkurrenten.no AS — ANTRAG auf Festsetzung der Kosten, die der Gerichtshof Nettbuss AS in seiner Entscheidung vom 22. Dezember 2017 in der Rechtssache E-1/17, Konkurrenten.no/ESA, EFTA Court Report (Bericht des EFTA-Gerichtshofs) 2017, S. 989, zugesprochen hat, hat der Gerichtshof, bestehend aus dem Präsidenten Páll Hreinsson (Berichtersteller) sowie den Richtern Bernd Hammermann und Ola Mestad (ad hoc), am 26. Juli 2019 eine Entscheidung mit folgendem Tenor erlassen:

1. Die von Konkurrenten.no AS an Nettbuss AS zu zahlenden Kosten werden auf 351 738 NOK festgesetzt.
2. Ab dem Tag der Bekanntgabe der vorliegenden Entscheidung bis zum Tag der Zahlung sind Verzugszinsen fällig; der anwendbare Zinssatz wird auf der Grundlage des am ersten Kalendertag des Fälligkeitsmonats geltenden Leitzinssatzes der norwegischen Zentralbank zuzüglich dreieinhalb Prozentpunkten berechnet.

ENTSCHEIDUNG DES RICHTSHOFS**vom 26. Juli 2019****in der Rechtssache E-1/17, COSTS II****Provinz Aust-Agder/Konkurrenten.no AS****(Kostenfestsetzung — Erstattungsfähige Kosten — Verzugszinsen)**

(2019/C 378/06)

In der Rechtssache E-1/17, COSTS II, Provinz Aust-Agder/Konkurrenten.no AS — ANTRAG auf Festsetzung der Kosten, die der Gerichtshof der Provinz Aust-Agder auf der Grundlage seiner Entscheidung vom 22. Dezember 2017 in der Rechtssache E-1/17, Konkurrenten.no/ESA, EFTA Court Report (Bericht des EFTA-Gerichtshofs) 2017, S. 989, zugesprochen hat, hat der Gerichtshof, bestehend aus dem Präsidenten Páll Hreinsson (Berichtersteller) sowie den Richtern Bernd Hammermann und Ola Mestad (ad hoc), am 26. Juli 2019 eine Entscheidung mit folgendem Tenor erlassen:

1. Die von Konkurrenten.no AS an die Provinz Aust-Agder zu zahlenden Kosten werden auf 230 589,42 NOK festgesetzt.
2. Ab dem Tag der Bekanntgabe der vorliegenden Entscheidung bis zum Tag der Zahlung sind Verzugszinsen fällig; der anwendbare Zinssatz wird auf der Grundlage des am ersten Kalendertag des Fälligkeitsmonats geltenden Leitzinssatzes der norwegischen Zentralbank zuzüglich dreieinhalb Prozentpunkten berechnet.

URTEIL DES GERICHTSHOFS**vom 1. August 2019****in der Rechtssache E-7/18****Fosen-Linjen AS, vertreten durch den Norwegischen Unternehmerverband (Næringslivets Hovedorganisasjon)****gegen****AtB AS***(Öffentliches Auftragswesen — Richtlinie 89/665/EWG — Klage auf Schadensersatz für entgangenen Gewinn — Schwere des Verstoßes — Grundsatz der Gleichwertigkeit und der Wirksamkeit)*

(2019/C 378/07)

In der Rechtssache E-7/18, Fosen-Linjen AS, vertreten durch den Norwegischen Unternehmerverband (Næringslivets Hovedorganisasjon), gegen AtB AS — ERSUCHEN des Obersten Gerichtshofs Norwegens (Norges Høyesterett) an den Gerichtshof gemäß Artikel 34 des Abkommens zwischen den EFTA-Staaten zur Errichtung einer Überwachungsbehörde und eines Gerichtshofs um Auslegung der Richtlinie 89/665/EWG des Rates vom 21. Dezember 1989 zur Koordinierung der Rechts- und Verwaltungsvorschriften für die Anwendung der Nachprüfungsverfahren im Rahmen der Vergabe öffentlicher Liefer- und Bauaufträge, insbesondere Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe c — erließ der Gerichtshof, bestehend aus dem Präsidenten Páll Hreinsson (Berichtersteller) sowie den Richtern Bernd Hammermann und Ola Mestad (ad hoc), am 1. August 2019 ein Urteil mit folgendem Tenor:

Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe c der Richtlinie 89/665/EWG des Rates vom 21. Dezember 1989 zur Koordinierung der Rechts- und Verwaltungsvorschriften für die Anwendung der Nachprüfungsverfahren im Rahmen der Vergabe öffentlicher Liefer- und Bauaufträge verlangt nicht, dass das alleinige Vorliegen eines Verstoßes gegen die für das öffentliche Auftragswesen geltenden Bestimmungen ausreicht, um einer durch diesen Verstoß geschädigten Person Schadensersatz für einen entgangenen Gewinn zuzuerkennen.

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER GEMEINSAMEN HANDELSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Bekanntmachung zur Präzisierung der Bekanntmachung der Einleitung eines Antidumpingverfahrens betreffend die Einfuhren bestimmter Polyvinylalkohole mit Ursprung in der Volksrepublik China

(2019/C 378/08)

Am 30. Juli 2019 veröffentlichte die Kommission eine Bekanntmachung der Einleitung einer Antidumpinguntersuchung betreffend die Einfuhren bestimmter Polyvinylalkohole mit Ursprung in der Volksrepublik China ⁽¹⁾ (im Folgenden „Bekanntmachung vom 30. Juli 2019“).

In jener Bekanntmachung wurde die zu untersuchende Ware wie folgt beschrieben:

„Gegenstand dieser Untersuchung sind bestimmte Polyvinylalkohole (PVA) in Form von Homopolymer-Harzen mit einer Viskosität (gemessen in einer 4%igen Lösung) von mindestens 3 mPa·s, aber nicht mehr als 61 mPa·s und einem Hydrolysegrad von mindestens 80,0 mol-%, aber nicht mehr als 99,9 mol-% (im Folgenden „zu untersuchende Ware“).“

Bei der Untersuchung hat sich gezeigt, dass die Warendefinition — insbesondere hinsichtlich der Methode zur Messung der Viskosität und des Hydrolysegrads — nicht genau genug war und Anlass zu Fehlinterpretationen und/oder zu einer falschen Einstufung durch nationale Zollbehörden geben könnte. Außerdem ist es möglich, dass Wirtschaftsbeteiligte die Warendefinition falsch interpretiert und deshalb beschlossen haben, sich nicht als interessierte Parteien zu melden. Daher bedarf die in der Einleitungsbekanntmachung enthaltene Warendefinition einer weiteren Präzisierung hinsichtlich der Art und Weise der Messung der Viskosität und des Hydrolysegrads und der Bedingungen, unter denen die Messung erfolgt, wobei insbesondere darauf hinzuweisen ist, dass sowohl die Viskosität als auch der Hydrolysegrad nach ISO 15023-2 gemessen werden.

Aus diesem Grund nimmt die Kommission in der vorliegenden Bekanntmachung eine Präzisierung der Definition der zu untersuchenden Ware vor.

Weitere Informationen sind in einem Vermerk in dem zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien bestimmten Dossier enthalten.

1. Präzisierung hinsichtlich der zu untersuchenden Ware

In Abschnitt 2 der Bekanntmachung vom 30. Juli 2019 wurde die zu untersuchende Ware wie folgt beschrieben:

„Gegenstand dieser Untersuchung sind bestimmte Polyvinylalkohole (PVA) in Form von Homopolymer-Harzen mit einer Viskosität (gemessen in einer 4%igen Lösung) von mindestens 3 mPa·s, aber nicht mehr als 61 mPa·s und einem Hydrolysegrad von mindestens 80,0 mol-%, aber nicht mehr als 99,9 mol-% (im Folgenden „zu untersuchende Ware“).“

Wie bereits festgestellt, hat die Untersuchung ergeben, dass diese Definition nicht genau genug war.

Aus diesem Grund hält es die Kommission für angezeigt, die Definition der Ware, die Gegenstand der Untersuchung ist, wie folgt zu präzisieren:

„Poly(vinylalkohole), auch nicht hydrolisierte Acetatgruppen enthaltend, in Form von Homopolymer-Harzen mit einer Viskosität (gemessen in einer 4%igen wässrigen Lösung bei 20 °C) von mindestens 3 mPa·s, aber nicht mehr als 61 mPa·s und einem Hydrolysegrad von mindestens 80,0 mol-%, aber nicht mehr als 99,9 mol-%, beide gemessen nach ISO 15023-2.“

Informationshalber werden weiter unten die entsprechenden KN- und TARIC-Codes angegeben.

Der Klarheit halber weist die Kommission darauf hin, dass diese Präzisierung sich nicht nennenswert auf die von der Kommission vorgenommene Analyse der Vorbringen betreffend Dumping und Schädigung auswirkt, da bei der Analyse der Untersuchungsgegenstand bereits zur Gänze abgedeckt wird.

(1) ABl. C 256 vom 30.7.2019, S. 4.

2. KN- und TARIC-Codes

Zur Vermeidung weiterer Missverständnisse nennt die Kommission außerdem die KN- und TARIC-Codes, die in Abschnitt 3.1 der Bekanntmachung vom 30. Juli 2019 rein informationshalber angegeben wurden. Die untersuchte Ware wird unter folgenden Codes eingereiht: KN-Code ex 3905 30 00 (TARIC-Code 3905 30 00 91).

Wie zuvor werden die KN- und TARIC-Codes rein informationshalber angegeben.

3. Verfahren

Interessierte Parteien, die meinen, von dieser Präzisierung betroffen zu sein, oder die sich möglicherweise nicht gemeldet haben, weil sie meinten, von dem Verfahren nicht betroffen zu sein, werden aufgefordert, sich innerhalb von sieben Tagen nach dieser Bekanntmachung bei der Kommission zu melden, um gegebenenfalls weitere Beiträge zu übermitteln oder, sofern Interesse besteht, einen Fragebogen anzufordern.

Entsprechende Mitteilungen sind an eine der folgenden E-Mail-Adressen zu richten:

TRADE-AD654-PVA-INJURY@ec.europa.eu

TRADE-AD654-PVA-DUMPING@ec.europa.eu

Stellungnahmen und Beiträge, die auf diese Bekanntmachung hin eingehen, sowie etwaige weitere diesbezügliche Informationen werden in Form eines entsprechenden Vermerks in das zur Einsichtnahme durch interessierte Parteien bestimmte Dossier aufgenommen.

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(2019/C 378/09)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ⁽¹⁾ veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Venezia“**Referenznummer: PDO-IT-A0517-AM02****Datum der Mitteilung: 17.7.2019****BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG****1. Neue Weinsorten, einschließlich Weine mit Angabe der Rebsorte**

Beschreibung und Änderungsgründe

Beschreibung:

- a) Bei den bereits im Einzigem Dokument vorgesehenen Weinkategorien werden die folgenden neuen Weinsorten angegeben:
- Sorte „Riserva“ für Rosso, Merlot und Cabernet Sauvignon;
 - Carménère — Malbec, Cabernet und Refosco dal peduncolo rosso, auch als „Riserva“;
 - Pinot Nero, auch als Schaumwein;
 - Pinot, auch als Schaum- und Perlwein;
 - Pinot Roséwein, auch als Schaum- und Perlwein;
 - Chardonnay Schaum- und Perlwein, auch mit Angabe von zwei Keltertraubensorten mit Glera, Verduzzo, Tai, Pinot Bianco und Pinot Nero (Weißweinbereitung);
 - Manzoni Bianco;
 - Sauvignon;
 - Verduzzo, auch als „Passito“;
 - Pinot Bianco;
 - Traminer, auch als Schaumwein;
 - Tai;
 - Pinot Grigio, in den Sorten Rosé-, Schaum- und Perlwein;
 - Roséschaumwein und Roséperlwein;
 - Bianco Passito (neue Weinkategorie).
- b) Es wurde Absatz 2 in Bezug auf die vorgesehene Erzeugung von Weinen mit Angabe von zwei Keltertraubensorten gleicher Farbe ergänzt.

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Gründe:

- a) Das Erzeugungsgebiet der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Venezia“ ist für den Weinanbau besonders geeignet und weist einen Rebsortenbestand mit einer Vielzahl unterschiedlicher Keltertrauben auf, von denen viele traditionell angebaut werden. Die daraus gewonnenen Weine werden auch als „Riserva“ (gereifter Wein), „Passito“ (Wein aus eingetrockneten Trauben), Schaumwein, Perlwein und Roséwein bereitet, wobei die Merkmale der Keltertraubensorten berücksichtigt werden, die sich am besten für die Bereitung dieser Weinsorten eignen. Die neuen Weinarten mit Angabe der Keltertraubensorte sind das Ergebnis langer Versuche, die darauf abzielten, die bereits in diesem Gebiet angebauten Rebsorten aufzuwerten, die für die sortenmäßige Zusammensetzung anderer Weine mit der betreffenden geschützten Ursprungsbezeichnung (Weiß-, Rot- und Roséweine) bzw. anderer Weine mit geschützter geografischer Angabe aus demselben Gebiet verwendet werden konnten. Mit dieser Änderung soll den Erzeugern fortan die Möglichkeit gegeben werden, Anspruch auf ihre Trauben bzw. Weine zu erheben, die im betreffenden Erzeugungsgebiet bereits seit langer Zeit angebaut und erzeugt werden und nach jahrzehntelangem Anbau dank der Erfahrungen der Erzeuger und aufgrund des kulturellen Zusammenhangs zwischen dem Gebiet und den Weinen sowie wegen der Qualität der erzeugten Weine ihre Bedeutung und ihren ganzen Wert bewiesen haben. Die Weinproduktion mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Venezia“ wird daher durch die neuen Weinsorten bereichert, die in die bereits in der Produktspezifikation vorgesehenen Weinkategorien aufgenommen werden. Dadurch kann zudem ein größeres Sortiment an Weinen angeboten werden, das der Nachfrage auf dem Markt besser gerecht wird.

Der Rebsortenbestand im betreffenden Erzeugungsgebiet besteht im Einzelnen aus folgenden Sorten: Carménère, Malbec, Refosco dal peduncolo rosso, Manzoni Bianco, Sauvignon, Verduzzo Trevigiano und Verduzzo Friulano sowie Tai. Die Rebsorte Pinot Bianco wird in diesem Gebiet ebenfalls in großem Umfang angebaut, denn es hat sich herausgestellt, dass sich diese Keltertraubensorte gut zur Erzeugung von Qualitätsweinen eignet, bei denen das Gleichgewicht zwischen Zuckergehalt und Säure, auch im Hinblick auf den Apfelsäureanteil, ausgewogen ist.

Die Rebsorte Pinot Nero ist durch ihren Zucker- und Säuregehalt auch zur Schaumweinbereitung geeignet. Zudem besitzt sie im Hinblick auf die Weinsäure eine gute Struktur. Traminer-Trauben zeichnen sich durch ihren hohen Zuckergehalt aus, der durch die gute Säurestruktur und den Apfelsäureanteil noch stärker zum Ausdruck kommt. Bei der organoleptischen Analyse sind kräftige Aromen mit Noten von Südfrüchten und Rosen zu erkennen, sowie ein lang anhaltender Geschmack und Struktur. Alle Weine der geschützten Ursprungsbezeichnung in den unterschiedlichen erzeugten Sorten (Stillwein, Schaumwein, Perlwein und Passito-Wein) sind ausgewogen und elegant.

- b) Es wird die Verwendung der bereits für die sortenreinen Weine gemäß Absatz 1 zugelassenen Rebsorten auch in Kombination miteinander vorgesehen, um Weine aus zwei Rebsorten zu erzeugen. Die Erzeuger, die die Trauben aus ihren Weinbergen mit ihrem Können traditionell assemblieren, können diese Möglichkeit somit optimal nutzen und zugleich den erzeugten Weinen mit der Angabe der verwendeten Keltertraubensorten auf dem Etikett mehr Geltung verschaffen und gleichzeitig dem Verbraucher klare Informationen liefern.

Diese Standardänderung betrifft die Artikel 1, 2, 4, 5, 6 und 9 der Produktspezifikation und die Abschnitte 1.4, 1.5, 1.7, 1.8 und 1.10 des Einigen Dokuments.

2. **Kombination von Keltertraubensorten: Aufnahme der sortenmäßigen Zusammensetzung für die neuen Weinarten, auch mit Angabe der Keltertraubensorte**

Beschreibung und Änderungsgründe

Beschreibung: Es werden die neuen Weinsorten und die entsprechende sortenmäßige Zusammensetzung aufgenommen.

- Carménère, Cabernet (aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon und/oder Cabernet Franc und/oder Carménère), Malbec, Refosco dal peduncolo rosso, Pinot Nero, Pinot (aus den Rebsorten Pinot Nero, Pinot Bianco, Pinot Grigio), Manzoni Bianco, Sauvignon, Verduzzo (aus den Rebsorten Verduzzo Trevigiano und/oder Verduzzo Friulano), Pinot Bianco, Tai aus den Rebsorten Tocai Friulano und Traminer.
- Bei diesen neuen Weinsorten wird vorgesehen, dass Rebsorten der gleichen Farbe, die sich für den Weinanbau in den Provinzen Treviso und Venedig eignen, in einem Anteil von 15 % verwendet werden dürfen, einschließlich aromatischer Keltertrauben, jedoch unter Ausschluss von Muskatellertrauben.

Gründe:

- Der Artikel mit Bezug auf die Aufnahme der Zusammensetzung der Rebsorten für die neuen Weinsorten wird aktualisiert.

- Diese Rebsorten, einschließlich aromatischer Keltertrauben, werden der Zusammensetzung der Weine hinzugefügt, die bis zu einem Anteil von höchstens 15 % verwendet werden dürfen. Davon ausgeschlossen sind Rebsorten aus der Familie der Muskateller. Dies ist dadurch begründet, dass die aromatischen Muskatellertrauben den Weinen zu viel Würze verleihen, denn die Erzeuger verwenden lieber Rebsorten, die nicht zu aromatisch sind wie z. B. die Glera-Trauben, die im Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung stark vertreten sind. Die Qualität der daraus erzeugten Weißweine, die vorwiegend jung getrunken werden, wird so mit frischen und duftenden Aromen verbessert.

Diese Standardänderung betrifft Artikel 2 der Produktspezifikation.

3. **Kombination von Keltertraubensorten: Aufnahme der sortenmäßigen Zusammensetzung für die neuen Weinsorten**

Beschreibung und Änderungsgründe

Beschreibung: Aufnahme der Weinsorten mit Angabe der Keltertraubensorte Pinot, einschließlich Perl- und Schaumweine aus den Rebsorten Pinot Grigio, Pinot Bianco, Pinot Nero (zur Weißweinbereitung), die allein verwendet oder miteinander assembliert werden.

Gründe: Durch die Änderung soll den aus den o. g. Keltertraubensorten erzeugten Weinen, Qualitätsschaumweinen und Perlweinen mit der g. U. „Venezia“, die als Weinkategorien bereits in der Produktspezifikation und im Einzigen Dokument vorgesehen sind, höhere Anerkennung verschafft werden. Die Erzeugung der neuen Weinsorten ist das Ergebnis längerer Versuche, die auf die Aufwertung des bereits vorhandenen Bestands an Rebsorten, die sich für den Anbau in dem betreffenden Gebiet eignen, abzielte.

Diese Standardänderung betrifft Artikel 2 Absatz 2 der Produktspezifikation.

Beschreibung: Für die Roséweine mit der g. U. „Venezia“ aus Pinot-Trauben (einschließlich der Sorten „Spumante“ und „Frizzante“) wurde die folgende sortenmäßige Zusammensetzung hinzugefügt: Pinot Grigio und Pinot Bianco in einem Anteil von mindestens 50 % und Pinot Nero in einem Anteil von 5 % bis höchstens 50 %.

Gründe: Die Änderung dient dazu, die Erzeugung dieser Weinsorten aufzuwerten und die Rebsorten zu schützen, die nach sorgfältigen Versuchen, eingehenden Analysen der erzeugten Weine und des erreichten Qualitätsniveaus verwendet werden.

Diese Standardänderung betrifft Artikel 2 Absatz 3 der Produktspezifikation.

Beschreibung: Zur Erzeugung des „Venezia Cabernet“ dürfen Trauben aus Weinbergen verwendet werden, die innerhalb des Weinguts folgende sortenmäßige Zusammensetzung aufweisen: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Carménère, die allein verwendet oder miteinander assembliert werden.

Gründe: Im betreffenden Erzeugungsgebiet existieren noch alte Weinberge, in denen Rebstöcke der Sorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Carménère in Reihen nebeneinanderstehen, aus denen sich die gesamten Rebflächen der Weinberge zusammensetzen. Darüber hinaus werden die Weine, die durch das gekonnte Assemblieren der Cabernet-Trauben bereitet werden, traditionell in diesem Gebiet erzeugt und im Handel angeboten, wobei die jahreszeitliche und qualitative Entwicklung bei der Erzeugung der genannten Trauben Jahr für Jahr berücksichtigt wird.

Diese Standardänderung betrifft Artikel 2 Absatz 4 der Produktspezifikation.

Beschreibung: Reduzierung des Mindestanteils der Rebsorte Raboso Piave und/oder Raboso Veronese von 70 % auf 50 % beim Roséwein „Venezia Rosato“ bzw. „Venezia Rosè“, einschließlich Schaum- und Perlweine, und Verwendung von 15 % anderer Rebsorten der entsprechenden Farbe, die für den Anbau in den Provinzen Venedig und Treviso geeignet sind, unter Ausschluss von Muskatellertrauben.

Gründe: Der Wein aus Raboso-Trauben ist ausgesprochen herb und reich an Säure und Tanninen. Daher erscheint es sinnvoll, den Anteil der Raboso-Trauben herabzusetzen und auch andere Rebsorten zuzulassen, die bis zu einem Anteil von höchstens 15 % zugesetzt werden dürfen, wobei Rebsorten aus der Familie der Muskatellertrauben ausgeschlossen werden, da sie den Weinen eine zu starke Würze verleihen würden. Zu viel Würze wirkt sich negativ auf das Aroma aus, wodurch die Weine weniger ausgewogen und harmonisch werden würden.

Diese Standardänderung betrifft Artikel 2 Absatz 5 der Produktspezifikation.

Beschreibung: In Bezug auf die Zusammensetzung des Rotweins „Venezia Rosso“ wurde die Angabe „nicht aromatische Rebsorten“ gestrichen und die Verwendung von aromatischen Keltertrauben unter Ausschluss von Muskatellertrauben zugelassen.

Gründe: Die kleineren Erzeugerbetriebe, insbesondere die Winzer der älteren Generation, bauen auf ihren Weinbergen traditionell unterschiedliche Rebsorten und auch aromatische Traubensorten an. Daher wird die Verwendung dieser Rebsorten zugelassen, um die erzeugten Weine besser zu charakterisieren, ohne die Merkmale in Bezug auf das Gleichgewicht und die Qualität der Weine zu verändern, was dank der Erfahrungen und Kenntnisse der Erzeuger möglich ist.

Diese Standardänderung betrifft Artikel 2 Absatz 6 der Produktspezifikation.

Beschreibung: Aufnahme des Weißweins und des Passito-Weins mit der g. U. „Venezia“ (Weinkategorie). Zur Erzeugung dieser Weine dürfen Trauben aus Weinbergen verwendet werden, die innerhalb des Weinguts folgende sortenmäßige Zusammensetzung aufweisen: Tocai Friulano und/oder Verduzzo Friulano und/oder Verduzzo Trevigiano und/oder Glera zu mindestens 50 %. Zur Erzeugung dieser Weine dürfen höchstens 50 % andere Rebsorten entsprechender Farbe oder die Rebsorte Pinot Nero (zur Weißweinbereitung) zugesetzt werden, die für den Anbau in den Provinzen Venedig und Treviso geeignet sind, unter Ausschluss von Muskatellertrauben.

Gründe: In Bezug auf die Zusammensetzung des Weißweins, einschließlich Passito-Wein, Perl- und Schaumwein, wird genau angegeben, dass die als Weißwein bereiteten Trauben der Rebsorte Pinot Nero den anderen verwendeten Rebsorten zugesetzt werden dürfen. Außerdem wird die Verwendung aller weißen Rebsorten, einschließlich aromatischer Keltertraubensorten, zugelassen. Ausgenommen davon sind nur Muskatellertrauben, die dieser Art von Weinen zu viel Würze verleihen würden, da Rebsorten mit milderem Aromen bevorzugt werden.

Diese Standardänderung betrifft Artikel 2 Absatz 1 der Produktspezifikation.

4. Erzeugungsgebiet

Beschreibung und Änderungsgründe

Beschreibung: Es wurden ebenfalls die Verfahren in Bezug auf das Eintrocknen der Trauben und die Reifung im betreffenden Weinbereitungsgebiet (Verwaltungsgebiet der Region Venetien und Verwaltungsgebiet der Provinzen Udine und Pordenone) hinzugefügt.

Gründe: Es werden keine Änderungen in Bezug auf das Weinbereitungsgebiet vorgenommen, jedoch wird gemäß der geplanten Erzeugung der neuen Weinsorten „Passito“ und „Riserva“ die Angabe hinzugefügt, dass auch das Eintrocknen der Trauben und die Reifung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen, wie in den geltenden Rechtsvorschriften der aktuellen Fassung der Produktspezifikation vorgesehen.

Diese Standardänderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

5. Anbaustandards

Beschreibung und Änderungsgründe

Erster Satz in Absatz 3 — Beschreibung: Für die Rebsorten Raboso Piave und Raboso Veronese werden fortan mindestens 1 500 Rebstöcke pro Hektar anstelle der 2 500 Rebstöcke pro Hektar für die anderen Sorten der g. U. vorgesehen.

Gründe: Die Rebsorten Raboso Piave und Raboso Veronese sind besonders wuchsstark. Daher muss ihr starkes vegetatives Wachstum entsprechend kontrolliert werden, sodass ein übermäßiges Wuchern der Vegetation reduziert wird. Nicht zu dichte Pflanzabstände sorgen daher für ein optimales vegetativ-produktives Gleichgewicht der Pflanzen und ermöglichen ein qualitativ hochwertigeres Erzeugnis, da die volle Ertragsfähigkeit und die Säure dieser Rebsorten nicht beeinträchtigt werden.

Diese Standardänderung betrifft den ersten Abschnitt in Absatz 3 des Artikels 4 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

Beschreibung: In Bezug auf die Eignung zur Erzeugung der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung entfällt die Frist für die Übergangszeit von höchstens 10 Jahren. Diese Frist galt für die vor der Genehmigung der Produktspezifikation zur Anerkennung der g. U. „Venezia“ [Ministerialdekret vom 22. Dezember 2010, Amtsblatt Nr. 4 vom 7.1.2011 (Beiblatt Nr. 6)] mit der „Bellussera-Erziehung“ angebauten Rebflächen.

Gründe: Damit soll die nach den Brüdern Bellussi benannte „Bellussera-Erziehung“ geschützt werden, die als wahres Monument des lokalen Weinbaus gilt, da sie eine traditionelle und für dieses Gebiet typische Erziehungsmethode ist und einen besonderen landschaftlichen und historischen Wert darstellt. Es soll verhindert werden, dass diese Erziehungssysteme am Ende der genannten Übergangsfrist abgerissen werden, weshalb den Weinbauern die Möglichkeit eingeräumt wird, diese Systeme solange weiter zu nutzen, bis die Natur im Laufe der Zeit für deren natürlichen Austausch sorgt, auch weil diese alten Weinberge in den Jahren konstante Erträge und eine gleichmäßige Qualität erbracht haben.

Diese Standardänderung betrifft den zweiten Abschnitt in Absatz 3 des Artikels 4 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

6. Höchsterträge und natürlicher Mindestalkoholgehalt

Beschreibung und Änderungsgründe

Beschreibung: Für die neuen Weinsorten gemäß Artikel 1 der Produktspezifikation (Carménère, Malbec, Refosco dal peduncolo rosso, Pinot Nero, einschließlich Schaumwein (in Weißweinbereitung), Chardonnay, auch zur Erzeugung von Perl- und Schaumweinen, Manzoni Bianco, Sauvignon, Verduzzo Trevigiano und Verduzzo Friulano, Pinot Bianco, Tocai Friulano, Traminer, einschließlich Schaumwein, Pinot Grigio Schaum- und Perlwein, Weißwein und Raboso Piave/Veronese) wurden die Erträge pro Hektar und der Alkoholgehalt hinzugefügt.

Begründung: Es wurden die Erträge an Trauben je Hektar ergänzt, die sich an den Erträgen der bereits zugelassenen Weinsorten orientieren: 15 Tonnen Trauben je Hektar zur Erzeugung der Weißweine, 16 Tonnen Trauben je Hektar zur Erzeugung der Rotweine und 17 Tonnen Trauben je Hektar zur Erzeugung der Schaum- und Perlweine. Diese Angaben in Bezug auf die Erträge pro Hektar und den natürlichen Mindestalkoholgehalt der Trauben sind das Ergebnis der Daten aus Versuchen, die über die Jahre hinweg durchgeführt wurden. Sie beziehen sich sowohl auf die Mengen, die dank der bepflanzten Rebflächen auf fruchtbaren Böden mit optimalen Wasserressourcen erzeugt werden können, als auch auf die Qualitätsparameter der Trauben und der erzeugten Weine.

Diese Standardänderung betrifft Artikel 4 der Produktspezifikation und Punkt 1.5.2 des Einzigsten Dokuments.

7. Natürlicher Mindestalkoholgehalt der Trauben, die für die Erzeugung der gereiften Weine mit der Angabe „Riserva“ bestimmt sind

Beschreibung und Änderungsgründe

Beschreibung: Die Trauben zur Erzeugung der gereiften Weine mit der Angabe „Riserva“ (Rotwein, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet, Malbec und Refosco dal peduncolo rosso) müssen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt aufweisen, der 1 % höher ist als beim jeweiligen Grundwein.

Gründe: Die Trauben mit einem um 1 % höheren Mindestalkoholgehalt als beim jeweiligen Grundwein eignen sich besser zur Erzeugung von Weinen, die der Reifung unterzogen werden sollen. Zugleich wird dadurch ihre Qualität garantiert.

Diese Standardänderung betrifft Artikel 4 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigsten Dokuments zur Folge.

8. Weinbereitungsstandards

Beschreibung und Änderungsgründe

Beschreibung: Die gereiften Weine mit der Angabe „Riserva“ dürfen frühestens nach 24 Monaten ab dem 1. November des Erzeugungsjahres in den Handel gebracht werden.

Gründe: Aufgrund der frühzeitigen Reife der Trauben und den immer effizienteren Techniken der Weinbereitung und Kellerbehandlung ist es möglich, dass die Weine schneller in den Handel gebracht werden können. Dennoch soll für die Weine mit der Angabe „Riserva“ eine angemessene Reifezeit von zwei Jahren sichergestellt werden, wie in den geltenden Rechtsvorschriften vorgesehen. Bei der traditionellen Bereitung müssen diese Weine nicht über einen langen Zeitraum in Fässern reifen. Infolgedessen scheint eine Reifezeit von mindestens zwei Jahren ab dem 1. November des Erzeugungsjahres angemessen.

Beschreibung: Die Weine aus eingetrockneten Trauben mit der Angabe „Passito“ dürfen frühestens nach 12 Monaten ab dem 1. November des Erzeugungsjahres in den Handel gebracht werden.

Gründe: Bei der Erzeugung von Weißwein und Verduzzo aus eingetrockneten Trauben („Passito-Weine“) hat man im Verlauf der Versuche festgestellt, dass die genannten Weine nach einem einjährigen Ausbau eine hervorragende Qualität erreichen, ohne den frischen Charakter dieser Weine zu verändern, der von den Verbrauchern geschätzt wird. Außerdem wurde festgestellt, dass der 1. November des Erzeugungsjahres als Datum für den Beginn des Ausbaus geeignet ist.

Diese Standardänderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigsten Dokuments zur Folge.

9. Weinbereitungsverfahren

Beschreibung und Änderungsgründe

Beschreibung: Verwendung eines Anteils von Mosten und Weinen, auch aus verschiedenen Jahrgängen, für den Verschnitt von Weinen mit derselben Ursprungsbezeichnung von höchstens 15 %. Die Zugabe von Mosten und Weinen mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Venezia“, die auch aus verschiedenen Jahrgängen stammen können, ist bis zu einem Anteil von höchstens 15 % zulässig, insofern die Rebfläche bzw. der Weinberg, aus dem die zur Weinbereitung verwendeten Trauben stammen, sortenrein bepflanzt wurde bzw. die Trauben der weiteren Rebsorten gemäß Artikel 2 Absatz 1, die zusätzlich zu den für dieses Verfahren zugelassenen Rebsorten verwendet werden, den genannten Anteil insgesamt nicht übersteigen.

Gründe: In Übereinstimmung mit den geltenden Rechtsvorschriften über die Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnung und geschützter geografischer Angabe wird die Möglichkeit eingeräumt, das betreffende Verfahren anzuwenden, um einige Qualitätsparameter wie Säure, Struktur, Farbe und aromatische Anteile der Weine zu verbessern.

Standardänderung von Artikel 5 Absatz 5 der Produktspezifikation und des Einzigen Dokuments unter Punkt 1.5 — Weinbereitungsverfahren — 1.5.1 Spezielle önologische Verfahren

Beschreibung: Der Traubenertrag bei der Weinerzeugung der „Passito-Weine“ und der Weine aus eingetrockneten Trauben, die zur Bereitung der gereiften Weine mit der Zusatzangabe „Riserva“ bestimmt sind, darf höchstens 50 % betragen.

Gründe: Bei den Trauben, die zur Erzeugung der „Passito-Weine“ und der Weine aus eingetrockneten Trauben (höchstens 30 %) zur Bereitung der Weine mit der Zusatzangabe „Riserva“ bestimmt sind, darf der Höchstertag 50 % nicht übersteigen, da durch diesen Anteil gewährleistet wird, dass die erzeugten Weine dank der Konzentration an Traubenbestandteilen in Bezug auf den Zucker, die Extrakte und die Säure mehr Struktur und Komplexität aufweisen.

Standardänderung von Artikel 5 der Produktspezifikation und des Einzigen Dokuments unter Punkt 1.5 — Weinbereitungsverfahren — 1.5.1 Spezielle önologische Verfahren

Beschreibung: Die Schaum- und Perlweine gemäß Artikel 1 dürfen ausschließlich durch Nachgärung im Autoklav erzeugt werden.

Gründe: In dem betreffenden Gebiet hat sich die Tradition bewährt, die Weine nach dem Charmat-Verfahren mit Nachgärung im Autoklav zu erzeugen, da es das genannte Weinbereitungsverfahren ermöglicht, die typischen Noten der verwendeten Rebsorten besser zu erhalten. Mit dieser genauen Angabe erhält der Verbraucher zudem eine eindeutige und klare Information über das Verfahren zur Erzeugung der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Venezia“.

Standardänderung von Artikel 5 Absatz 7 der Produktspezifikation

Beschreibung: Verwendung von höchstens 30 % eingetrockneter Trauben bei der Bereitung der Weine der Sorte „Riserva“

Gründe: Dieses Verfahren ermöglicht es, die Weine deutlich zu verbessern, und wird sehr oft von den lokalen Erzeugern, die hochwertigen Wein herstellen wollen, angewendet. Die angegebene Höchstmenge von 30 % erscheint angemessen, um eine hohe Qualität sicherzustellen, ohne die Art der Riserva-Weine mit einem zu hohen Zuckergehalt zu stark zu verändern und dennoch körperreiche und harmonische Weine erzeugen zu können.

Standardänderung von Artikel 5 Absatz 8 der Produktspezifikation

Beschreibung: Die Trauben müssen in geeigneten Räumen getrocknet werden. Die Trauben können auch in klimatisierten Räumen getrocknet werden, vorausgesetzt, die Trocknung erfolgt bei ähnlichen Temperaturen, wie es bei den traditionellen Verfahren der Fall ist.

Gründe: In diesem Absatz wird genau angegeben, dass die Trocknung der Trauben in geeigneten Räumen erfolgen muss, in denen das Erzeugnis sowie die Umgebung mit technischen Anlagen kontrolliert werden können, die die richtigen Bedingungen gewährleisten, damit die Trauben allmählich und gleichmäßig eintrocknen, sodass auch die Verwendung von Chemikalien zur Haltbarmachung der Trauben begrenzt wird.

Standardänderung von Artikel 5 Absatz 9 der Produktspezifikation

Beschreibung: Die eingetrockneten Trauben dürfen nicht vor dem 15. November zu Wein bereitet werden. Auf dokumentierte Anfrage des Konsortiums kann die Region Venetien den früheren Beginn dieser Vorgänge genehmigen. Die Trauben müssen nach der Trocknung einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 15 % vol aufweisen.

Gründe: Das vorgeschriebene Datum für das Auspressen der eingetrockneten Trauben ist dadurch begründet, dass sich die Eigenschaften der Trauben, die der Trocknung unterzogen werden, tatsächlich erst im Laufe der Zeit ausbilden. Der Zeitraum für die Weinlese hat aufgrund der veränderten Klimafaktoren in den vergangenen Jahren immer früher begonnen. Da die Trauben frühzeitiger den nötigen Trocknungsgrad erreichen, kann daher auch der vorgeschriebene Zeitraum vorverlegt werden und das Auspressen vor Mitte November erfolgen, ohne die gewollte Qualität zu beeinträchtigen, insbesondere den natürlichen Mindestalkoholgehalt von 15 % vol.

Standardänderung von Artikel 5 Absatz 10 der Produktspezifikation

10. Änderung in Bezug auf die Eigenschaften beim Genuss

Beschreibung und Änderungsgründe

Beschreibung: Erhöhung des Mindestwerts für den zuckerfreien Extrakt von 20 g/l auf 23 g/l für die bereits in der Produktspezifikation vorgesehenen Weinsorten Venezia Rosso, Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc.

Gründe: Mit Bezug auf die Daten über die Erzeugung dieser Weine wurden im Lauf der Jahre höhere Werte festgestellt als vorgeschrieben. Daher wollte man die genannten Höchstwerte angeben, weil sie für die erreichte Qualität dieser Weinerzeugnisse von Bedeutung sind.

Beschreibung: Es werden folgende neue Weinsorten aufgenommen: Sorte „Riserva“ für Rosso, Merlot und Cabernet Sauvignon; Refosco dal peduncolo rosso, auch als „Riserva“; Cabernet und Malbec, auch als „Riserva“; Carnénère; Pinot Nero, auch als Schaumwein; Pinot, auch als Schaum- und Perlwein; Pinot Rosato oder Roséwein, auch als Schaum- und Perlwein; Chardonnay Schaum- und Perlwein, auch mit Angabe von zwei Keltertraubensorten mit Glera, Verduzzo, Tai, Pinot Bianco und Pinot Nero (als Weißweinbereitung); Manzoni Bianco; Sauvignon; Verduzzo, auch als Passito-Wein; Pinot Bianco; Traminer, auch als Schaumwein; Tai; Pinot Grigio, auch als Roséwein, Schaum- und Perlwein sowie Roséschaumwein und Roséperlwein; Weißwein aus eingetrockneten Trauben („Passito“) und die entsprechenden Eigenschaften beim Genuss

Gründe: Es werden die neuen Weinsorten mit den Eigenschaften und Parametern laut den organoleptischen, physikalischen und chemischen Analysen beschrieben.

Änderung des Mindestgesamtalkoholgehalts von 11 % vol auf 10,5 % vol für die bereits zugelassenen Weinsorten Bianco Spumante, Rosato oder Rosè Spumante und Bianco Frizzante (weißer Schaumwein, Rosato- oder Roséschaumwein und weißer Perlwein)

Gründe: Die Trauben, aus denen sich diese Weine zusammensetzen, werden frühzeitig gelesen, um Weine zu erzeugen, die weniger Alkohol und mehr Säure enthalten. Demnach wird der Alkoholgehalt leicht herabgesetzt, ohne die Qualität der Weine zu beeinträchtigen.

Beschreibung: Reduzierung des Mindestwerts für den zuckerfreien Extrakt von 16 g/l auf 14 g/l für die bereits in der Produktspezifikation vorgesehene Weinsorte Venezia Bianco Frizzante (weißer Perlwein).

Gründe: Die Trauben, aus denen sich diese Weine zusammensetzen, werden frühzeitig gelesen und ergeben Weine mit weniger Struktur, die bei den Verbrauchern, die leichtere Weine bevorzugen, beliebt sind.

Beschreibung: Bei der Sorte Rosato- oder Roséwein wird anstelle der Geschmacksangabe „trocken“ die Angabe „trocken bis halbtrocken“ eingefügt.

Gründe: Die Spanne in Bezug auf die Werte für den Zuckergehalt wurde erweitert, denn die Rebsorte Raboso kann durch den von 70 % auf 50 % geänderten prozentualen Anteil Eigenschaften entwickeln, die den Zuckergehalt tendenziell erhöhen können, wobei jedoch die durch die Säure der genannten Hauptrebsorte verliehene Frische erhalten bleibt.

Beschreibung: Bei der Sorte Rosato- oder Roséschaumwein wird anstelle der Geschmacksangabe „herb bis halbtrocken“ die Angabe „naturherb bis halbtrocken“ eingefügt.

Gründe: In Anbetracht der Nachfrage auf dem Markt bietet die Erweiterung des Sortiments an Schaumweinen den Erzeugern die Möglichkeit eines umfangreicheren Angebots, das den Vorlieben der Verbraucher gerecht wird.

Beschreibung: Nach der Beschreibung der Weine wird der folgende Absatz 2 aufgenommen:

2. Bei den aus zwei Keltertraubensorten erzeugten Weinen wird hinsichtlich der Eigenschaften beim Genuss auf die beschreibenden Parameter für die sortenreinen Weine Bezug genommen, insbesondere auf die Rebsorte mit dem höheren Anteil.

Gründe: Beim Assemblieren der zwei Keltertraubensorten sind die charakteristischen Eigenschaften der so erzeugten Weine für gewöhnlich auf die Rebsorte mit dem höheren Anteil zurückzuführen.

Beschreibung: Der letzte Abschnitt wird zu Absatz 3, und es wird das Wort „Geruch“ in den Satz aufgenommen, der folgendermaßen umformuliert wird: „Bei der Lagerung in Holzfässern können der Geruch und der Geschmack der Weine leichte Holznoten aufweisen.“

Gründe: Es handelt sich um eine formelle Änderung der Nummerierung der Absätze und eine Standardänderung, da genauer angegeben wird, dass auch das Bukett der Weine eine Holznote aufweisen kann.

Standardänderung der Produktspezifikation (Artikel 6 — Eigenschaften beim Genuss) und des Einzigen Dokuments (Punkt 1 — Beschreibung der Weine, Punkt 1.4)

11. Etikettierung und Aufmachung — fakultative Angaben auf dem Etikett

Beschreibung und Änderungsgründe

Beschreibung: Bei den Rotweinen mit der g. U. „Venezia“ wird der Satz „Die Angabe der Farbe auf dem Etikett ist wegzulassen“ gestrichen und durch folgenden Wortlaut ersetzt: „Auf dem Etikett kann die Angabe der Farbe weggelassen werden.“

Gründe: Diese genauere Angabe ist notwendig, um den Verbraucher nicht in die Irre zu führen und die Art des Erzeugnisses „Weißwein oder Rotwein“ bereits an der Aufmachung besser erkennen zu können.

Standardänderung der Produktspezifikation (Artikel 7 Absatz 4)

Beschreibung: Bei den g. U.-Weinen Venezia Bianco, Bianco Spumante und Bianco Frizzante (Weißwein, weißer Schaumwein und weißer Perlwein) wird der Satz: „Die Angabe der Farbe auf dem Etikett ist wegzulassen“ gestrichen und durch folgenden Wortlaut ersetzt: „Auf dem Etikett kann die Angabe der Farbe weggelassen werden.“

Gründe: Man ist der Auffassung, dass es den Erzeugern überlassen werden sollte, je nach eventuellen Erfordernissen oder Marktchancen die Farbe des Weins anzugeben oder diese Angabe wegzulassen.

Standardänderung der Produktspezifikation (Artikel 7 Absatz 5)

Beschreibung: Fakultative Angaben auf dem Etikett: Beim Pinot Grigio, einschließlich der Schaum- und Perlweine, ist die Angabe der Farbe „Rosé“ oder ihrer Synonyme (Blush, hellrot usw.) auf dem Etikett zulässig.

Gründe: Roséweine werden auf den Märkten und auch im Ausland immer beliebter. Die Erzeuger möchten daher die Möglichkeit haben, bei der Aufmachung des Roséweins der Sorte „Venezia Pinot Grigio“ die Farbe „Rosé“ oder die entsprechenden Synonyme durch die Angabe auf dem Etikett hervorheben zu können.

Standardänderung der Produktspezifikation (Artikel 7 Absatz 6)

12. **Etikettierung und Aufmachung — Angabe des Namens der verwendeten Keltertrauben auf dem Etikett**

Beschreibung und Änderungsgründe

Beschreibung: Es wird Absatz 9 in Bezug auf die Vorschriften über die Verwendung der Angabe des Namens von zwei oder mehreren Keltertraubensorten auf dem Etikett hinzugefügt.

Gründe: Bei der Angabe der Weine aus zwei oder mehreren Keltertraubensorten in der Produktspezifikation wird Absatz 9 hinzugefügt, der sich auf die Vorschriften im Sinne von Artikel 50 Absatz 1 Buchstabe a Punkt ii der Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission und Artikel 45 Absatz 1 des Gesetzes Nr. 238/2016 bezieht.

Standardänderung der Produktspezifikation (Artikel 7)

13. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Beschreibung und Änderungsgründe

Beschreibung: Unter Buchstabe b wird der Bezug auf die Erzeugung der Weinsorten aus eingetrockneten Trauben „Bianco Passito“ und „Bianco Passito mit Angabe der Keltertraubensorte Verduzzo“ innerhalb der bereits vorgesehenen Weinkategorie (1) im Einzigem Dokument hinzugefügt.

Gründe: Aufgrund der bewährten Tradition, die Trauben in Trockenanlagen oder am Rebstock zu trocknen, wollte man der Erzeugung dieser Passito-Weine durch die Aufnahme in die Produktspezifikation mehr Geltung verschaffen. Verwendet werden vor allem Trauben der Rebsorten Verduzzo Trevigiano oder Verduzzo Friulano, die sich besonders zur Trocknung eignen, gemeinsam mit anderen, traditionell im Erzeugungsgebiet angebauten Sorten wie Tocai- und Glera-Trauben, die dieser Art von Weinen eine aromatische Note oder Säure und Frische verleihen.

Beschreibung: Unter dem Buchstaben b wird die Angabe hinzugefügt, dass die Schaum- und Perlweine der entsprechenden und bereits im Einzigem Dokument enthaltenen Weinkategorien „Qualitätsschaumweine“ und „Perlweine“ ausschließlich nach dem Charmat-Verfahren (mit Nachgärung im Autoklav) erzeugt werden.

Gründe: Man wollte ausdrücklich darauf hinweisen, dass das genannte Verfahren zur Schaumweinbereitung im Erzeugungsgebiet der g. U. „Venezia“ traditionell mit dieser Technik erfolgt, bei der die Erzeuger große Fähigkeiten und Kenntnisse erlangt haben und der so erzeugte Perl- und Schaumwein auch weltweit einen großen Bekanntheitsgrad hat.

Standardänderung der Produktspezifikation (Artikel 9) und des Einzigem Dokuments (Abschnitt 1.8)

14. **Verweise auf die Kontrollstelle**

Beschreibung und Änderungsgründe

Beschreibung: Aktualisierung der Verweise auf die geltenden Rechtsvorschriften

Gründe: Die Verweise auf die geltenden Rechtsvorschriften wurden aktualisiert.

Standardänderung der Produktspezifikation (Artikel 10); formelle Änderung der Produktspezifikation

15. **Traditionelle Bezeichnungen**

Beschreibung und Änderungsgründe

Beschreibung: Innerhalb der bereits in der Produktspezifikation vorgesehenen Weinkategorie (1) wird beim Weißwein und Verduzzo mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Venezia“ die Weinsorte mit der Bezeichnung „Passito“ (Wein aus eingetrockneten Trauben) aufgenommen. Die Weinsorte mit der Bezeichnung „Riserva“ wird beim Rotwein aufgenommen sowie bei den Weinen mit Angabe der Keltertraubensorte Merlot und Cabernet Sauvignon, Carménère, Malbec, Cabernet und Refosco dal peduncolo rosso.

Gründe: Mit diesen Bezeichnungen wird die Produktspezifikation sowie das Einzige Dokument in Bezug auf die Aufwertung der entsprechenden Weinsorten, die in Artikel 1 der Produktspezifikation aufgenommen wurden, aktualisiert.

Aufnahme der Bezeichnungen „Passito“ und „Riserva“

Standardänderung der Produktspezifikation und des Einzigsten Dokuments unter Punkt 1.3 „Traditionelle Bezeichnungen“, Buchstabe b Punkt 1.3.2

16. Wichtigste Keltertrauben

Beschreibung und Änderungsgründe

Es wurde die Auflistung der Keltertrauben aktualisiert, die zur Erzeugung der Rot-, Weiß- und Roséweine und der Weine mit Angabe einer oder zweier Rebsorten verwendet werden dürfen.

Standardänderung Punkt 1.7 des Einzigsten Dokuments

17. Nebensorten

Beschreibung und Änderungsgründe

Aktualisierung der Nebensorten, die sich zum Anbau in den Provinzen Venedig und Treviso eignen

Standardänderung des Einzigsten Dokuments — Punkt 1 Sonstige Angaben Punkt 1.5 — Nebensorten

EINZIGES DOKUMENT

1. Name des Erzeugnisses

„Venezia“

2. Art der geografischen Angabe

g. U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein
5. Qualitätsschaumwein
8. Perlwein

4. Beschreibung des Weines/der Weine

Weinkategorie (1) Rotweine: „Venezia Rosso“ und „Venezia“ mit Angabe der Keltertraubensorte

Die Rotweine mit der g. U. „Venezia“, einschließlich der Rotweine mit Angabe der Keltertraubensorten Merlot, Cabernet Sauvignon, Carménère, Malbec, Cabernet, Refosco dal peduncolo rosso und Pinot Nero, haben eine rubinrote bis kräftig rote Farbe, bei gereiften Weinen wie den „Riserva“-Weinen hin und wieder mit granatroten oder violetten Reflexen. Geruch: intensiv, fein und lang anhaltend Geschmack: trocken, harmonisch und samtig, je nach vorwiegenden Rebsorten manchmal mit Kräuter- oder Fruchtnoten. Der Gesamtalkoholgehalt beträgt mindestens 11 %vol und bei Weinen mit der Bezeichnung „Riserva“ mindestens 12,5 % vol. Der zuckerfreie Extrakt beträgt mindestens 23 g/l und bei Weinen mit der Bezeichnung „Riserva“ mindestens 25 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Weinkategorie (1) „Weiß- und Roséwein“: „Venezia Bianco“, „Venezia“ mit Angabe der Keltertraubensorte, Roséwein „Venezia Rosato“

Die Weißweine mit der g. U. „Venezia“, einschließlich der Weine mit Angabe der Keltertraubensorten Chardonnay, Pinot und Pinot Grigio (einschließlich Roséwein), Manzoni Bianco, Verduzzo, Sauvignon, Pinot Bianco, Tai und Traminer, haben eine stroh- bis goldgelbe Farbe, hin und wieder mit grünlichen Reflexen. Die Roséweine haben eine rosa Farbe unterschiedlicher Intensität, hin und wieder auch kupferfarben. Geruch: intensiv und charakteristisch Geschmack: trocken, harmonisch und samtig, je nach hauptsächlich verwendeter Rebsorte manchmal mit fruchtigen Noten wie beim Pinot oder Pinot Grigio. Der Mindestgesamtalkoholgehalt liegt bei 10,5 % vol beim Roséwein und bei mindestens 11 % vol bei den anderen Weinarten. Der Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt beträgt 14 g/l und beim Roséwein mindestens 16 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10,5
Mindestgesamtsäure	4,5
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Weinkategorie (1) „Venezia“ mit der Zusatzangabe „Passito“, einschließlich der Weine mit der Angabe der Keltertraubensorte

Die Weine mit der g. U. „Venezia“ werden auch als „Passito“-Weißweine und als Weine mit Angabe der Rebsorte Verduzzo erzeugt. Sie haben eine mehr oder weniger kräftige goldgelbe Farbe und können bisweilen bernsteinfarben sein. Die Weine haben einen intensiven charakteristischen Geruch und einen süßen, ausgewogenen und samtigen Geschmack. Der Gesamtalkoholgehalt beträgt mindestens 15 % vol und der Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt liegt bei 26 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12
Mindestgesamtsäure	4,5
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	25
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Weinkategorie „Qualitätsschaumwein“ (5) „Venezia“ Weiß- und Roséschaumwein mit Angabe der Keltertraubensorte

Die weißen und roséfarbenen Schaumweine mit der g. U. „Venezia“, einschließlich jener mit Angabe der Keltertraubensorten Pinot, Pinot Grigio, Pinot Nero, Chardonnay und Traminer, haben einen feinen und flüchtigen Schaum, eine mehr oder weniger kräftige strohgelbe Farbe, hin und wieder mit goldgelben oder kupferfarbenen Reflexen oder mit leicht roséfarbenen Reflexen, wenn sie aus Rebsorten mit dunklen Trauben wie Weißwein bereitet werden. Geruch: mildes und fruchtiges Aroma Geschmack: frisch, harmonisch, von naturherb bis halbtrocken, beim Traminer auch süß und aromatisch.

Der Gesamtalkoholgehalt beträgt mindestens 10,5 % vol und der Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt liegt bei 14 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10,5
Mindestgesamtsäure	5
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Weinkategorie „Schaumwein“ (8) Venezia Frizzante Bianco und Rosato (weißer und Roséschaumwein), auch mit Angabe der Keltertraubensorte

Die Weiß- und Roséschaumweine mit der g. U. „Venezia“, einschließlich jener mit Angabe der Keltertraubensorten Pinot, Pinot Grigio und Chardonnay, haben eine mehr oder weniger kräftige strohgelbe Farbe und können bisweilen kupferfarben oder mehr oder weniger intensiv roséfarben sein. Geruch: mildes und fruchtiges Aroma Geschmack: trocken bis halbtrocken

Der Gesamtalkoholgehalt beträgt mindestens 10,5 % vol und der Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt liegt bei 14 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10,5
Mindestgesamtsäure	4,5
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

5. Weinbereitungsverfahren

a. Wesentliche önologische Verfahren

Bereitung von Schaum- und Perlweinen

Anbauverfahren

Die Schaum- und Perlweine dürfen ausschließlich durch Nachgärung im Autoklav erzeugt werden.

Verwendung von getrockneten Trauben zur Erzeugung des Riserva-Weins

Spezielles önologisches Verfahren

Bei der Bereitung von Weinen mit der Angabe „Riserva“ dürfen höchstens 30 % getrocknete Trauben verwendet werden.

b. Höchsterträge

Chardonnay, einschließlich Schaum- und Perlwein, Manzoni Bianco, Sauvignon, Verduzzo Trevigiano, Verduzzo Friulano, Tocai Friulano

105 Hektoliter pro Hektar

Schaum- und Perlwein aus weißen Trauben (Bianco), Rosato- oder Roséwein, einschließlich Schaum- und Perlwein, Raboso Piave und Raboso Veronese

119 Hektoliter pro Hektar

Rotwein: Venezia Rosso, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carménère, Malbec, Refosco dal peduncolo rosso, Pinot Nero, einschließlich Schaumwein

112 Hektoliter pro Hektar

Weißwein: Venezia Bianco, Pinot Bianco, Traminer, einschließlich Schaumwein, Pinot Grigio, einschließlich Schaum- und Perlwein

105 Hektoliter pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das Anbaugebiet der Rebsorten, die sich zur Erzeugung der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Venezia“ eignen, umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der Provinzen Venedig und Treviso.

7. **Wichtigste Keltertraubensorte(n)**

Carménère N. — Cabernet

Manzoni Bianco B.

Malbec N.

Sauvignon B.

Traminer Aromatico Rs

Raboso Piave N. — Friularo

Pinot Bianco B. — Pinot

Pinot Nero N. — Pinot

Refosco dal peduncolo rosso N. — Refosco

Raboso Veronese N. — Raboso

Cabernet Franc N. — Cabernet

Cabernet Sauvignon N. — Cabernet

Chardonnay B.

Pinot Grigio — Pinot

Tocai Friulano B. — Tai

Merlot N.

Verduzzo Friulano B. — Verduzzo

Glera Lunga B. — Glera

Verduzzo Trevigiano B. — Verduzzo

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Zusammenhang der g. U. „Venezia“ mit dem Gebiet

Im venezianischen und trevisanischen Gebiet wurde schon immer Wein angebaut. Mit der Republik Venedig und der Entstehung des Festlandstaates, dem so genannten „Stato di Terra“, wurde die Entwicklung des lokalen Weinbaus jedoch stark vorangetrieben. Den großen Niedergang im 18. und Anfang des 19. Jahrhunderts konnte der Weinbau dank der vorwiegend von der Weinbauschule Conegliano betriebenen kontinuierlichen Qualitätsarbeit überstehen, die dazu beitrug, im Nordosten Italiens ein wichtiges Zentrum für den Weinanbau und die Weinerzeugung zu schaffen. Im Anbaugebiet der Weine mit der g. U. „Venezia“ herrscht ein feuchtes, gemäßigtes Klima, das neben dem Breitengrad durch die Nähe zum Meer und zu den Bergen, die Lagunengebiete, die flache Lage und die daraus resultierende Windexposition bedingt ist.

Bei dem Erzeugungsgebiet der Weine mit der g. U. „Venezia“, das die Provinzen Treviso und Venedig umfasst, handelt es sich um ein ausgedehntes Gebiet mit Schwemmlandböden. Die Böden entstanden durch abgelagertes Material, das hauptsächlich durch die Schmelze der alpinen und voralpinen Gletscher und später durch die Wirkung der großen Flüsse Brenta, Piave, Tagliamento und im geringeren Maß durch den Fluss Livenza angeschwemmt wurde. Durch die von der Quellenlinie (die durch die hier entspringenden Quellen entstand) gebildete Grenze kann die Ebene in zwei Gebiete unterteilt werden: die Hoch- und die Tiefebene. Die Böden der Hochebene sind durch die vorhandenen kiesigen Schwemmkegel fluvioglazialen und fluvialen Ursprungs gekennzeichnet, bei denen sich der Unterboden vollkommen aus Kies zusammensetzt. Hinter der Quellenlinie weiter in südlicher Richtung weicht der Kiesfächer nach und nach den Ablagerungen, die immer mehr Sand enthalten. Die Struktur wird hier immer feiner, da der Boden feinkörnige Sedimente und Lehm enthält.

Das Territorium, in dem das Erzeugungsgebiet der Weine mit der g. U. „Venezia“ liegt, verfügt über Merkmale, die den verschiedenen Weinen je nach Ursprungsgebiet und verwendeten Rebsorten besondere Eigenschaften verleihen. In den lockeren und strukturreichen Böden werden in der Regel die Rebsorten mit weißen Trauben angebaut, um mehr Duft und Frische zu erhalten. Die so erzeugten Weine entfalten blumige und fruchtige Noten und eignen sich auch hervorragend zur Schaumweinbereitung. Auf den lehmhaltigen Böden werden Rebsorten mit roten Trauben angebaut, um Rot- und Roséweine mit mehr Körper und Struktur zu erzeugen. Durch den hohen Mineralanteil der Lehm Böden können vollmundige Weine erzeugt werden, deren Geschmack durch den richtigen Gehalt an Tanninen und ein optimales Säuregleichgewicht entsteht.

Die erzeugten Weine haben dank der mehr oder weniger längeren Mazeration eine Farbe, die von strohgelb bis goldgelb reicht. Ihr Geruch ist aufgrund der Temperaturschwankungen vor der Weinlese intensiv, fein und lang anhaltend. Durch die kieshaltigen Böden in den nördlichen Landstrichen und die tonhaltigen Lehm Böden weiter südlich weisen die Weine einen harmonischen, trockenen und würzigen Geschmack auf. Infolgedessen können die Weißweine aus Trauben, die auf lockerem Boden angebaut werden, frische und fruchtige Noten entfalten und eignen sich besonders gut zur Schaumweinbereitung. Die Rotweine aus Trauben, die auf lehmhaltigeren Böden angebaut werden, weisen hingegen auch nach der Reifung Struktur und Persistenz auf.

Weinkategorie (1)

Die Rot- und Roséweine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Venezia“ erhalten durch die schweren Lehm Böden, die sich für den Anbau der zur Erzeugung dieser Weine verwendeten roten Rebsorten eignen, mehr Körper und Struktur und eine höhere Farbintensität, die sich auch im Lauf der Jahre hält. Die Deskriptoren für den Geruch sind Konfitüre und Waldfrüchte oder würzige Noten von Tabak oder Kräutern. Insgesamt haben die Weine immer einen vollmundigen Geschmack mit einem ausgewogenen Gehalt an Tanninen und einem optimalen Säuregleichgewicht. Aus den Weißweinträumen, die auf lockeren und strukturreichen Böden angebaut werden, werden duftende und frische Weine erzeugt. Der Geruch zeichnet sich durch Primäraromen aus, wie z. B. Frucht- und Blumennoten, die dann hauptsächlich in Noten von Apfel, Birne und Aprikose übergehen und einen Kontrast zu den Anklängen von Akazie, Feldblumen und Kamille bilden. Die Struktur kann mehr oder weniger ausgebildet sein, jedoch wird eine hervorragende Apfelnote deutlich, die durch die optimalen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht bedingt ist. Diese Eigenschaften bilden sich bei den „Passito“-Weinen noch stärker aus. Im betreffenden Erzeugungsgebiet herrscht schon lange die Tradition, die zur Bereitung der „Passito“-Weine bestimmten Trauben in Trockenlagern einzutrocknen. Häufig werden diese Trauben zuvor am Rebstock getrocknet. Vor allem die Rebsorten Verduzzo Trevigiano und Verduzzo Friulano eignen sich besonders gut zur Trocknung, zu denen auch andere Rebsorten in verschiedenen Anteilen hinzukommen, um den aromatischen Teil oder die Säure zu erhöhen.

Weinkategorie Qualitätsschaumweine (5) und Perlweine (8)

Die aus weißen Rebsorten erzeugten Weine erhalten frische Frucht- und Blumennoten. Diese Aromen entstehen durch die lockeren und strukturreichen Böden, die den weißen Keltertrauben mehr Duft und Frische verleihen, was durch die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht aufgrund des feuchten, gemäßigten Klimas begünstigt wird. Daher eignen sie sich besonders zur Bereitung von Schaum- und Perlweinen, die traditionell erzeugt werden, sodass das betreffende Territorium zu den wichtigsten Erzeugungsgebieten weltweit zählt. Dies ist ein Zeichen dafür, dass sich dieses Gebiet besonders für den Weinanbau eignet.

Die weißen und roséfarbenen Schaumweine mit der g. U. „Venezia“, einschließlich jener mit Angabe der Keltertraubensorten Pinot, Pinot Grigio, Pinot Nero, Chardonnay und Traminer, haben eine mehr oder weniger kräftige strohgelbe Farbe, hin und wieder mit goldgelben oder kupferfarbenen Reflexen oder mit leicht roséfarbenen Reflexen, wenn Rebsorten mit dunklen Trauben wie Weißwein bereitet werden. Geruch: mildes und fruchtiges Aroma Geschmack: frisch, von naturherb bis halbtrocken, beim Traminer auch süß und aromatisch

Die weißen und roséfarbenen Perlweine mit der g. U. „Venezia“, einschließlich jener mit Angabe der Keltertraubensorten Pinot Grigio und Chardonnay, haben eine mehr oder weniger kräftige strohgelbe Farbe und können bisweilen kupferfarben oder roséfarben sein. Geruch: mildes und fruchtiges Aroma Geschmack: trocken bis halbtrocken

Diese Weine werden traditionell im Autoklav bereitet.

9. Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Etikettierung, sonstige Anforderungen)

Keine

Link zur Produktspezifikation

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

ISSN 1977-088X (elektronische Ausgabe)
ISSN 1725-2407 (Papierausgabe)



Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE