C/2024/7284

6.12.2024 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2024/7284)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Lessini Durello / Durello Lessini“

PDO-IT-A0447-AM03

Дата на съобщението: 10.9.2024 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Заличаване на вида „Spumante“ (пенливо вино) класически метод**

Описание: заличаване на вида пенливо вино по класическия метод.

Обосновка: решението е резултат от съществена реорганизация, която предвижда разделяне на производството на пенливо вино по италианския метод и производството на пенливо вино по класическия метод; поради това е избрано вече да не се включва производството на пенливо вино по класическия метод, а само това, което е резултат от вторична ферментация в автоклав.

Това изменение се отнася до членове 1, 5, 6 и 9 от продуктовата спецификация и до раздел „Описание на виното или на вината“ и „Описание на връзката или връзките“ от единния документ.

2. **Изменение на системите на отглеждане**

Описание: опростяване на системите на отглеждане.

Обосновка: взето е решение да се опростят описанията, като се разрешат по-съвременни начини за отглеждане, за да се адаптира лозарството към иновациите от последните години.

Това изменение се отнася до член 4 от продуктовата спецификация.

3. **Посочване на метода на ферментация**

Описание: заличаване на частите, отнасящи се до видовете, произведени по класическия метод, и адаптиране към преработката в пенливо вино в автоклав.

Обосновка: продуктовата спецификация е адаптирана за винификация чрез вторична ферментация в автоклав.

Това изменение се отнася до член 5 от продуктовата спецификация и до раздел „Специфични енологични практики“ от единния документ.

4. **Заличаване на химическото и органолептичното описание на „Spumante“ (пенливо вино) класически метод**

Описание: заличаване на частите, отнасящи се до видовете, произведени по класическия метод.

Обосновка: продуктовата спецификация е адаптирана към характеристиките на пенливите вина, получени в резултат на вторична ферментация в автоклав.

Това изменение се отнася до член 6 от продуктовата спецификация и до раздел „Описание на виното или на вината“ от единния документ.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

5. **Актуализиране на връзката с околната среда**

Описание: заличаване на частите, отнасящи се до видовете, произведени по класическия метод.

Обосновка: продуктовата спецификация е адаптирана към характеристиките на превръщането в пенливо вино в автоклав, като текстът на съответния член е рационализиран и реорганизиран.

Това изменение се отнася до член 9 от продуктовата спецификация и до раздел „Описание на виното или на вината“ от единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование (наименования)**

Lessini Durello

Durello Lessini

2. **Вид на географското означение:**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

5. Качествени пенливи вина

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

пенливо вино (Spumante) „Lessini Durello“ или „Durello Lessini“, произведено по метода Martinotti или Charmat

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Пяна: фина, дълготрайна.

Цвят: блед сламеножълт, с отблясъци, преминаващи към зелено.

Мирис: деликатен, характерен и леко плодов.

Вкус: от брют натюр до екстра брют, брют, екстра сух, сух и полусух.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,00 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 14 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 6,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Преработка в пенливо вино по метода Martinotti или Charmat (автоклав)

Специфична енологична практика

Вторична ферментация в автоклав, по метода Martinotti или Charmat, в съответствие с действащите правила за производство на пенливи вина.

5.2. *Максимални добиви:*

2. пенливо вино (Spumante) „Lessini Durello / Durello Lessini“, произведено по метода Martinotti или Charmat

16 000 килограма грозде от хектар

6. **Определен географски район**

Производственият район на вината, обхванати от контролираното наименование за произход „Lessini Durello / Durello Lessini“, включва:

а) провинция Верона: цялата територия на следните общини: Vestenanova, San Giovanni Ilarione и част от територията на общините: Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago и Badia Calavena;

б) провинция Виченца: цялата територия на общините Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano, Trissino и част от територията на общините Cornedo, Costabissara, Gambellara, Isola Vicentina, Malo, Marano Vicentino, Monte di Malo, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montorso Vicentino, Nogarole Vicentino, San Vito di Leguzzano, Schio и Zermeghedo.

7. **Винени сортове грозде**

Durella B.

8. **Описание на връзката или връзките:**

Пенливо вино (Spumante) „Lessini Durello / Durello Lessini“, произведено по метода Martinotti или Charmat

а) Специфични характеристики на географския район

Природни фактори

Районът, включен в района на КНП на виното „Lessini Durello“ или „Durello Lessini“, се простира върху площ от повече от 30 000 хектара в хълмистата част на източните планини Lessini, разположени от двете страни на границата между провинциите Верона и Виченца.

Физико-географската структура на района, която е обща за целия регион на планината Lessini, се характеризира с дълги, понякога тесни долини, простиращи се главно в посока север-северозапад — юг-югоизток, разделени от хребети, следващи топографията на мястото, които се простират на юг, докато изчезнат под алувиалните седименти на Паданската равнина. Денивелацията в района е около 800 m.

Хидрографската система на района е особено развита и се състои главно от водните потоци на планините Lessini, които обикновено текат на юг.

Климатът на разглеждания район се характеризира с годишно количество на валежите от приблизително 1 063 mm и средни годишни температури от приблизително 13,7 °C.

Въпреки че геологията на територията е сравнително сложна, може да се твърди, че вулканичните и вулканично-детритните скални основи преобладават в районите, понастоящем посветени на лозарството, главно по склоновете на Val d'Alpone и Val di Chiampo.

Получените почви са относително дълбоки, с фина текстура и съдържание на базалтови скали, което е ниско на повърхността, но по-значително в дълбочина.

Основният сорт грозде тук е Durella — практически единствен в района сорт, който произхожда от сорта Durasena, споменат в устава на община Costozza от 1290 г.

Това е сорт бяло грозде с крилат и сбит грозд. Името му произтича от твърдостта или плътността на кожицата и високата обща киселинност, която характеризира виното и му придава значителна дълготрайност и забележителна пригодност за преработване в пенливо вино.

Благодарение на постоянното производство, добрата устойчивост на болести, отличната пригодност за преработване в пенливо вино (вж. съдържанието на киселини) и голямата жизненост (съответстваща на обилните валежи по източните хълмове на Верона и Виченца), този сорт грозде е намерил в региона идеалните педоклиматични условия за постигане на най-добри качествени резултати и за превръщането си в устойчив и способен да посрещне екстремни предизвикателства сорт.

Исторически и човешки фактори

Присъствието на лозарство в района на планината Lessini в продължение на седем века е убедително свидетелство за грижата, с която местните жители отглеждат лозята в този район, който се отличава с високи хълмове и е разположен между провинциите Верона и Виченца.

Изразът „*Terra cum vineis*“, а именно „земя, изцяло посветена на лоза“, често се споменава в исторически документи, отнасящи се до селското стопанство в планините Lessini. През периода между Средновековието и първите години на XIX век лозарството и енологията в провинциите Верона и Виченца, и следователно — в района на Алпоне и Аньо-Киампо, са останали на базовите технически нива, установени през Средновековието.

Най-добрата продукция се получава от терени с добро изложение и вулканични почви, като се използват интелигентни земеделски техники, съобразени с местните традиции.

Сортът Durella се развива отлично при добро излагане на слънце, но преди всичко изисква добра циркулация на въздуха в лозето, което е добре известно на лозарите.

Системите на отглеждане са се променили значително през годините.

Днес най-използваните системи в лозарския район Durella са единичната или двойната пергола и резитбата Гюйо. През последните години в района се наложи двойната пергола Veronese, отворена в центъра и с ниско натоварване по отношение на пъпките. Тази система на отглеждане позволява повишена слънчева светлина, по-добро обновяване на въздуха и по-добра пигментация на гроздовете.

Наименованието е създадено с министерско постановление от 25.6.1987 г. (GU, бр. 6 от 9.1.1988 г.). Consorzio di Tutela del Lessini Durello (Консорциум за защита на наименованието „Lessini Durello“), който е признат от италианското министерство през ноември 2000 г., работи за повишаването на осведомеността за наименованията, произвеждани в района, както и за социално-икономическите и производствените условия в долините на провинциите Верона и Виченца, които са включени в района, обхванат от продуктовата спецификация. В сътрудничество с консорциума производителите на виното с това наименование са усъвършенствали техниката, използвана за преработването в пенливо вино „Lessini Durello“, което му осигурява престижна позиция сред пенливите вина, произвеждани в регион Венето.

б) Специфична характеристика на продукта

Гроздовете от Durella са средно големи, с пирамидална форма, сбити и крилати; зърната имат доста дебела, плътна и танинова кожица.

Пенливото вино Durello е произведено от смес, която включва минимум 85 % грозде Durella и възможни добавки от Chardonnay, Garganega, Pinot bianco и Pinot nero. Благодарение на високите стойности на общата киселинност гроздето се поддава добре на преработка в пенливо вино.

Това вино има фина и устойчива пяна и повече или по-малко интензивен сламеножълт цвят, със зеленикави отблясъци. Букетът му се характеризира с морски нотки на гипс и йод, които сякаш открояват по-флоралните нотки на бъз и глог. На вкус се характеризира с жизнена киселинност. Долавя се присъствието на морски нотки, типични за тази територия, и въпреки че това вино никога не е прекалено плътно, неговият подсилен от горчив минерален послевкус аромат изглежда безкраен. Именно тези характеристики позволяват голяма гъвкавост при поднасянето му — както като аперитив, така и с по-мазни ястия с изразен вкус.

в) Причинно-следствена връзка между околната среда и продукта

Няма съмнение, че лозарството в района на производство на КНП „Lessini Durello“ може да се възползва от тясната връзка между вината и типичните характеристики на територията: от една страна, Durella — древен и местен сорт грозде, а от друга страна, околна среда, която все още е до голяма степен незамърсена, с напълно съхранен пейзаж, чиито най-характерни кътчета са с неусвоен потенциал. Многобройни библиографски източници хвърлят светлина върху многообразието от характеристиките на сортовете в подобна или аналогична околна среда.

Лозарството в тази област показва, че енологичният резултат зависи в много голяма степен от перфектната хармония между сорта грозде и околната среда: от една страна, лозарска територия със своите добре определени и специфични особености, а от друга страна, сорт грозде, който е много чувствителен към въздействието на фактори като топлина, вода, почва и начини на отглеждане. Високите хълмове и предимно базалтовите почви обуславят получаването на много характерни вина.

Използваната за сорта грозде Durella асмовидна формировка остава една от най-добрите системи на отглеждане, свързана с територията и околната среда, но трябва да се управлява добре, за да се гарантира високо и постоянно ниво на качество на гроздето.

Макар високото съдържание на нелетливи киселини да е свързано с особеностите на сорта грозде, почти всички останали характеристики са силно обусловени от почвено-климатичните условия. Всъщност има много тясна връзка между вулканичните почви и минералните нотки на кремък, които може да се считат за специфичен маркер на сорта грозде Durella. Наклонът и надморската височина, които водят до големи температурни колебания, определят и другите характеристики на това вино. Тези вина никога няма да бъдат разпознавани като добре структурирани вина; уханието е това, което характеризира Durello и по този начин откроява идентичността му. Повече или по-малко осезаеми аромати на зелена ябълка се редуват с по-интензивни и по-сложни нотки от минерален и кремъчен произход, примесени с морски нотки на йод и сяра.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Производство на пенливи вина

Правна уредба:

Законодателство на Европейския съюз

Вид допълнително условие:

Дерогация от задължението за производство в определения географски район

Описание на условието:

Производството на пенливите вина трябва да се осъществява единствено в рамките на територията на регион Венето.

Линк към продуктовата спецификация

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/21934