C/2024/7284

6.12.2024

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína podle čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2024/7284)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Lessini Durello / Durello Lessini“

PDO-IT-A0447-AM03

Datum oznámení: 10.9.2024

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. **Vypuštění typu Spumante metodo Classico**

Popis: vypuštění typu šumivého vína vyráběného klasickou metodou.

Odůvodnění: rozhodnutí vychází z podstatné reorganizace, která stanoví oddělení výroby šumivých vín italskou metodou od výroby šumivých vín klasickou metodou; bylo proto rozhodnuto, že se již nebude zahrnovat výroba šumivého vína klasickou metodou, ale pouze výroba druhotným kvašením v autoklávu.

Tato změna se týká článků 1, 5, 6 a 9 specifikace výrobku a oddílu „Popis vín“ a „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ jednotného dokumentu.

2. **Změna pěstebních systémů**

Popis: zjednodušení pěstebních systémů.

Odůvodnění: bylo rozhodnuto o tom, že se zjednoduší popisy a prostřednictvím modernějších pěstebních systémů se pěstování vinné révy přizpůsobí inovacím z posledních let.

Změna se týká článku 4 specifikace výrobku.

3. **Specifikace metody kvašení**

Popis: vypuštění částí týkajících se typů vyráběných klasickou metodou a přizpůsobení se výrobě šumivého vína v autoklávech.

Odůvodnění: specifikace byla přizpůsobena výrobě vína druhotným kvašením v autoklávech.

Tato změna se týká článku 5 specifikace výrobku a oddílu „Zvláštní enologické postupy“ jednotného dokumentu.

4. **Vypuštění chemického a organoleptického popisu šumivého vína vyráběného klasickou metodou**

Popis: vypuštění částí týkajících se typů vyráběných klasickou metodou.

Odůvodnění: specifikace byla přizpůsobena vlastnostem šumivých vín vzniklých druhotným kvašením v autoklávech.

Tato změna se týká článku 6 specifikace výrobku a oddílu „Popis vín“ jednotného dokumentu.

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

5. **Aktualizace souvislosti se zeměpisným prostředím**

Popis: vypuštění částí týkajících se typů vyráběných klasickou metodou.

Odůvodnění: specifikace byla přizpůsobena vlastnostem výroby šumivého vína v autoklávech a racionalizoval se a reorganizoval obsah článku.

Tato změna se týká článku 9 specifikace výrobku a oddílu „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Lessini Durello

Durello Lessini

2. **Typ zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

5. Jakostní šumivé víno

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

„Lessini Durello“ nebo „Durello Lessini“ spumante vyráběné Martinottiho neboli Charmatovou metodou

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: jemná, dlouhotrvající

Barva: světle slámově žlutá s nazelenalými odlesky

Vůně: jemná, charakteristická a mírně ovocná

Chuť: přírodně tvrdá či pas dosè, zvláště tvrdá, tvrdá, zvláště suchá, suchá a polosuchá

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11,00 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 14 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 6,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1. Výroba šumivého vína Martinottiho neboli Charmatovou metodou (autokláv)

Zvláštní enologický postup

Druhotné kvašení v autoklávu, Martinottiho neboli Charmatovou metodou, v souladu s platnými předpisy pro výrobu šumivých vín.

5.2 *Maximální výnosy*

2. „Lessini Durello“ nebo „Durello Lessini“ spumante vyráběné Martinottiho neboli Charmatovou metodou

16 000 kilogramů hroznů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Oblast produkce vín s kontrolovaným označením původu „Lessini Durello“ nebo „Durello Lessini“ zahrnuje:

a) v provincii Verona: celé území obcí: Vestenanova, San Giovanni Ilarione a část území obcí: Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago a Badia Calavena;

b) v provincii Vicenza: celé území obcí Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano, Trissino a část území obcí Cornedo, Costabissara, Gambellara, Isola Vicentina, Malo, Marano Vicentino, Monte di Malo, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montorso Vicentino, Nogarole Vicentino, San Vito di Leguzzano, Schio a Zermeghedo.

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

Durella B.

8. **Popis souvislostí**

„Lessini Durello“ nebo „Durello Lessini“ spumante vyráběné Martinottiho neboli Charmatovou metodou

a) Specifičnost zeměpisné oblasti

Přírodní faktory

Oblast kontrolovaného označení původu vína „Lessini Durello“ / „Durello Lessini“ se rozkládá na více než 30 000 hektarech kopcovité části východního pohoří Lessini na hranici mezi provinciemi Verona a Vicenza.

Fyziografická struktura, která je pro celou oblast Lessini společná, se vyznačuje dlouhými a místy úzkými údolími, která se většinou rozbíhají severozápadním a jihovýchodním směrem a jsou odděleny odpovídajícím způsobem uspořádanými hřbety, které se táhnou směrem na jih, dokud nezmizí pod naplaveninami Pádské nížiny. Rozdíl v nadmořské výšce v oblasti je přibližně 800 m.

Hydrografický systém oblasti je zvláště rozvinutý a tvoří jej především řeky protékající pohořím Lessini, které mají obvykle poledníkový průběh.

Podnebí zkoumané oblasti se vyznačuje ročním úhrnem srážek přibližně 1 063 mm a průměrnými ročními teplotami okolo 13,7 °C.

Ačkoli se území vyznačuje poměrně složitým geologickým podložím, můžeme konstatovat, že v oblastech, kde se v současnosti pěstuje vinná réva, zejména na svazích údolí Val d'Alpone a Val di Chiampo, až po údolí Valle dell'Agno, převažují vulkanické a vulkanicko-detritické horninové vrstvy.

Výsledné půdy se vyznačují střední hloubkou, jemnou strukturou s obsahem čedičových hornin, které se na povrchu vyskytují řídce, avšak hluboko v půdě pak ve větším množství.

Hlavní moštovou odrůdou je zde Durella, která je omezena téměř výhradně na tuto oblast a pochází z odrůdy Durasena zmíněné ve statutu obce Costozza z roku 1290.

Jedná se o bílou moštovou odrůdu s křídlatým a kompaktním hroznem. Název je odvozen od tvrdosti nebo celistvosti slupky a vysoké celkové kyselosti, která je pro toto víno charakteristická, což mu umožňuje dlouhou trvanlivost a vynikající výsledky při výrobě šumivého vína.

Tato moštová odrůda, která díky stálé produkci, dobré odolnosti vůči chorobám, vynikající vhodnosti pro výrobu šumivých vín (z důvodu obsahu kyselin) a značné síle (odpovídající dobrým srážkám na východních svazích provincií Verona a Vicenza), našla v oblasti vhodné půdní a klimatické podmínky, aby mohla dosahovat nejlepších kvalitativních výsledků a byla silná a schopná čelit extrémním výzvám.

Historické a lidské faktory

Sedm století historie pěstování vinné révy v oblasti Monti Lessini je milníkem, který svědčí o maximální péči, se kterou lidé pěstují vinnou révu v této oblasti, která se vyznačuje vysokými kopci rozkládajícími se mezi provinciemi Verona a Vicenza v oblasti Monti Lessini.

V historických dokumentech o zemědělství v oblasti Monti Lessini je často vyzdvihován výraz „*Terra cum vineis*“, tj. půda, která je celá osázena vinicemi. V období od středověku do počátku 19. století zůstalo vinařství a enologie v provinciích Verona a Vicenza, a tedy v oblastech Alpone a Agno-Chiampo, na základní technické úrovni, která byla stanovena ve středověku.

Nejlepší produkce se dosahuje na dobře osluněných půdách sopečného původu za použití rozumných pěstitelských technik v souladu s místními tradicemi.

Odrůdě Durella se daří na slunci, avšak vyžaduje především to, aby ve vinici dobře proudil vzduch, a toho jsou si vinaři vědomi.

Systémy vedení révy se v průběhu let značně vyvinuly.

V současné době jsou v oblasti pěstování odrůdy Durella nejběžněji používanými systémy vedení révy jednoduchá nebo dvojitá pergola a Guyotova metoda. V poslední době se prosadila dvojitá veronská pergola, otevřená i uprostřed, s tvorbou malého počtu pupenů. Tento systém vedení révy umožňuje více slunečního svitu, lepší výměnu vzduchu a lepší pigmentaci hroznů.

Na základě ministerského nařízení ze dne 25. června 1987 (Úřední věstník č. 6 ze dne 9. ledna 1988) vzniklo Konsorcium na ochranu „Lessini Durello“ [Consorzio di Tutela del Lessini Durello], které bylo v listopadu 2000 uznáno italským ministerstvem a které usiluje o zvýšení prestiže vín s označením původu vyráběných v této oblasti a také o zlepšení výrobních a socioekonomických podmínek v údolích provincií Verona a Vicenza, která se nacházejí v oblasti, na níž se specifikace výrobku vztahuje. Výrobci vína s tímto označením zdokonalili ve spolupráci s konsorciem techniku výroby šumivého vína Lessini Durello, čímž mu zajistili prestižní postavení mezi šumivými víny, která se vyrábějí v benátské oblasti.

b) Specifičnost produktu

Hrozny odrůdy Durella jsou středně velké, pyramidově tvarované, celistvé a křídlaté; bobule mají poměrně silnou, tvrdou a třídlovitou slupku.

Durello Spumante se vyrábí ze směsi obsahující nejméně 85 % hroznů odrůdy Durella s možnými přídavky odrůd Chardonnay, Garganega, Pinot bianco a Pinot nero. Díky vysokému procentu celkové kyselosti se dobře hodí k výrobě šumivých vín.

Toto víno má jemnou a dlouhotrvající pěnu a slámově žlutou barvu různé intenzity s nazelenalými odlesky. Vůně se vyznačuje mořskými tóny sádrovce a jodových solí, které jako by umocňovaly květinové tóny černého bezu a hlohu. V ústech určuje jeho charakter živá kyselinka. Patrné jsou typické mořské tóny tohoto území, a přestože víno nemá nikdy příliš plnou chuť, vnímané aroma umocněné hořkou minerální dochutí nepřestává přinášet potěšení. Právě díky těmto vlastnostem se vyznačuje velkou přizpůsobivostí buď jako aperitiv, nebo jako doprovod k aromatickým pokrmům s vyšším obsahem tuku.

c) Příčinná souvislost mezi prostředím a produktem

Není pochyb o tom, že vinařství oblasti kontrolovaného označení původu (DOC) Lessini Durello se může opírat o úzkou spojitost mezi svými víny a typickými prvky tohoto území: na jedné straně prastará původní odrůda Durella a na straně druhé do značné míry nedotčené prostředí s krajinou, která je plně zachována a stále se nabízí ve svých nejtypičtějších zákoutích. Bohatá bibliografie opět objasňuje rozdílné chování odrůd, pokud se provede porovnání v podobných nebo analogických prostředích.

Vinařství v této oblasti je důkazem toho, že enologický výsledek je úzce závislý na dokonalé harmonii mezi odrůdou a prostředím. Na jedné straně tedy máme vinařskou oblast s přesně vymezitelnými a vymezenými zvláštnostmi a na straně druhé odrůdu, která se přesně přizpůsobila faktorům, jako jsou teplota, voda, půda a pěstitelské faktory. Vysoké kopce a půdy převážně čedičového původu určují velmi charakteristická vína.

Pro odrůdu Durella zůstává pergola jedním z nejlepších systémů vedení révy, který je spojen s územím a prostředím, ale tento systém musí být dobře řízen, aby se zaručila trvale vysoká kvalita hroznů.

Zatímco stálá kyselost souvisí se zvláštnostmi odrůdy, téměř všechny ostatní znaky jsou silně spjaty s půdními a klimatickými podmínkami. Ve skutečnosti existuje velmi silná souvislost mezi sopečnými půdami a minerálními křemičitými tóny, téměř specifickými znaky odrůdy Durello. Ostatní vlastnosti tohoto vína jsou dány svažitým terénem a nadmořskou výškou se souvisejícím značným kolísáním teploty. Tato vína se nikdy nebudou vyznačovat významnou strukturou, ale je to právě čichový aspekt, který identitu odrůdy Durello charakterizuje a téměř určuje. V aromatu více či méně zelených jablek se střídají výraznější a komplexnější tóny minerálního a křemičitého původu, včetně mořského aromatu jódu a síry.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Výroba šumivých vín

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Výroba šumivých vín musí probíhat pouze na území regionu Benátsko.

Odkaz na specifikaci výrobku

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