C/2024/7284

6.12.2024

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2024/7284)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Lessini Durello / Durello Lessini«

PDO-IT-A0447-AM03

Meddelelsesdato: 10.9.2024

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. **Fjernelse af typen »Spumante« (mousserende vin) efter den klassiske metode**

Beskrivelse: fjernelse af den mousserende type efter den klassiske metode.

Begrundelse: Beslutningen er resultatet af en væsentlig omstrukturering, som indebærer en adskillelse mellem fremstillingen af mousserende vin efter den italienske metode og fremstillingen af mousserende vin efter den klassiske metode. Det er blevet besluttet ikke at medtage fremstilling af mousserende vin efter den klassiske metode, men kun den, der fremkommer ved eftergæring i autoklav.

Denne ændring berører artikel 1, 5, 6 og 9 i produktspecifikationen og afsnittet »Beskrivelse af vinen/vinene« og »Tilknytning til det geografiske område« i enhedsdokumentet.

2. ***Ændring af dyrkningssystemer***

Beskrivelse: forenkling af dyrkningssystemerne.

Begrundelse: Det blev besluttet at forenkle beskrivelserne, idet mere moderne dyrkningsmetoder tillades for at tilpasse vindyrkningen til de seneste års innovationer.

Denne ændring berører artikel 4 i produktspecifikationen.

3. **Specifikation af gæringsmetoden**

Beskrivelse: fjernelse af de dele, som vedrører de typer, der fremstilles efter den klassiske metode, og tilpasning til forarbejdning til mousserende vin i autoklav.

Begrundelse: Produktspecifikationen er blevet tilpasset til vinfremstilling ved eftergæring i autoklav.

Denne ændring berører produktspecifikationens artikel 5 og afsnittet »Beskrivelse af vinen/vinene« i enhedsdokumentet.

4. **Fjernelse af den kemiske og organoleptiske beskrivelse af »Spumante« (mousserende vin) efter den klassiske metode**

Beskrivelse: fjernelse af de dele, som vedrører de typer, der fremstilles efter den klassiske metode.

Begrundelse: Produktspecifikationen er blevet tilpasset de mousserende vines egenskaber, der er resultatet af eftergæring i autoklav.

Denne ændring berører artikel 6 i produktspecifikationen og afsnittet »Beskrivelse af vinen/vinene« i enhedsdokumentet.

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

5. **Ajourføring af tilknytningen til miljøet**

Beskrivelse: fjernelse af de dele, som vedrører de typer, der fremstilles efter den klassiske metode.

Begrundelse: Produktspecifikationen er blevet tilpasset kendetegnene ved forarbejdning til mousserende vin i autoklav gennem en strømlining og omorganisering af artiklens indhold.

Ændringen berører artikel 9 i produktspecifikationen og afsnittet »Tilknytning til det geografiske område« i enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse(r)**

Lessini Durello

Durello Lessini

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

5. Mousserende kvalitetsvin

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 – DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol, druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

mousserende vin (Spumante) »Lessini Durello« eller »Durello Lessini« fremstillet efter Martinotti- eller Charmat-metoden

KORT BESKRIVELSE

Skum: fint og langvarigt

Farve: lys stråguI med grønne toner

Duft: delikat karakteristisk og let frugtagtig

Smag: fra zero dosage eller pas dosé til extra brut, brut, ekstra tør, tør og halvtør

Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 11,00 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14 g/l

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) —

— Minimalt totalt syreindhold: 6,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i mEq/l): —

— Maksimalt indhold af svovldioxid (i mg/l): —

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Forarbejdning til mousserende vin efter Martinotti- eller Charmat-metoden (i autoklav)

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

Eftergæring i autoklav efter Martinotti- eller Charmat-metoden i overensstemmelse med de gældende regler for fremstilling af mousserende vin.

5.2. *Maksimale udbytter*

2. mousserende vin (Spumante) »Lessini Durello / Durello Lessini« fremstillet efter Martinotti- eller Charmat-metoden

16 000 kg druer pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Produktionsområdet for vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Lessini Durello / Durello Lessini« omfatter:

a) provinsen Verona: hele området i kommunerne Vestenanova og San Giovanni Ilarione samt en del af området i kommunerne Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago og Badia Calavena

b) provinsen Vicenza: hele området i kommunerne Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano og Trissino samt en del af området i kommunerne Cornedo, Costabissara, Gambellara, Isola Vicentina, Malo, Marano Vicentino, Monte di Malo, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montorso Vicentino, Nogarole Vicentino, San Vito di Leguzzano, Schio og Zermeghedo.

7. **Primære druesorter**

Durella B.

8. **Tilknytning til det geografiske område**

Mousserende vin (Spumante) »Lessini Durello/Durello Lessini« fremstillet efter Martinotti- eller Charmat-metoden

a) Det geografiske områdes egenart

Naturbetingede faktorer

Det område, der er omfattet af den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Lessini Durello« eller »Durello Lessini«, dækker mere end 30 000 hektar i den bakkede del af de østlige Monti Lessini, der strækker sig over grænsen mellem provinserne Verona og Vicenza.

Områdets fysiografiske struktur, som er fælles for hele Lessiniregionen, er kendetegnet ved de lange og undertiden smalle dale, der for det meste løber ud i en nord-nordvestlig og syd-sydøstlig retning, og som er adskilt af højderygge, der ligger i et tilsvarende mønster, og som strækker sig mod syd, indtil de forsvinder under flodaflejringerne på Podalens sletter. Højdeforskellen i området er ca. 800 m.

Områdets hydrografiske system er veludviklet og består hovedsagelig af floderne i Monti Lessini-området, som typisk løber i sydlig retning.

Klimaet i området er kendetegnet ved en årlig nedbør på ca. 1 063 mm og en årlig gennemsnitstemperatur på ca. 13,7 °C.

Områdets geologi er ret kompleks, og det vulkanske og vulkansk-detritiske grundfjeld er dominerende i de områder, der i øjeblikket anvendes til vindyrkning, hovedsagelig på de bakkede skråninger i Val d'Alpone og Val di Chiampo.

Som følge heraf er jordbunden moderat dyb med en fin tekstur og et indhold af basaltklippestykker, der er begrænset i overfladen, men findes i højere koncentrationer dybt nede i jorden.

Den vigtigste sort i området er Durella, som næsten er den eneste sort i området. Den har sin oprindelse i Durasena, som er nævnt i Costozzas vedtægter fra 1290.

Det er en hvid druesort med lette og kompakte klaser. Den har fået sit navn efter dens hårde eller kompakte skal og det høje totale syreindhold, der er kendetegnende for vinen, og som giver den en lang eftersmag og gør den yderst velegnet til forarbejdning til mousserende vin.

Sorten er kendetegnet ved en konstant produktion, en god sygdomsresistens, en fremragende kapacitet til forarbejdning til mousserende vin (jf. syreindholdet) og en høj intensitet (som følge af den rigelige mængde nedbør i de østlige bakker i Verona og Vicenza). Den har i regionen de ideelle jordbunds- og klimaforhold til at opnå de bedste kvalitative resultater og gøre den modstandsdygtig og i stand til at håndtere ekstreme udfordringer.

Historiske og menneskelige faktorer

Man har dyrket vin i Monti Lessini-området i syv århundreder, og det understreger kraftigt den omhu, som de lokale har lagt i at dyrke vinstokkene i dette område med høje bakker, der strækker sig over provinserne Verona og Vicenza.

I historiske dokumenter om vindyrkning i Monti Lessini-området fremhæver man ofte udtrykket »*Terra cum vineis*«, dvs. »jord, hvor der udelukkende er vinmarker«. I perioden mellem middelalderen og de første år af det 19. århundrede befandt vindyrknings- og ønologiniveauet i provinserne Verona og Vicenza og dermed i regionerne Alpone og Agno-Chiampo sig på de grundlæggende tekniske niveauer, som blev anvendt i middelalderen.

De bedste afgrøder produceres på velekspo neret jord af vulkansk oprindelse og ved hjælp af intelligente dyrkningsmetoder, der er i overensstemmelse med de lokale traditioner.

Sorten Durella trives ved god eksponering for sollys, men kræver først og fremmest en god luftgennemstrømning på vinmarkerne, og det ved vinavlerne godt.

Dyrkningssystemerne har udviklet sig betydeligt i årenes løb.

I dag er de mest anvendte systemer i området med sorten Durella enkelt- eller dobbeltsidet pergola og Guyotbeskæring. I de senere år har den dobbeltsidede veronesiske pergola, der er åben i midten og med lav belastning på knopperne, vundet frem i regionen. Dette dyrkningssystem giver mulighed for en øget solbestråling, bedre luftfornyelse og bedre pigmentering af druerne.

Oprindelsesbetegnelsen blev indført ved ministerielt dekret 25/06/1987 (GU nr. 6 af 9.1.1988). Konsortiet for beskyttelse af »Lessini Durello« [Consorzio di Tutela del Lessini Durello], som blev anerkendt af det italienske ministerium i november 2000, har til opgave at øge synligheden af de betegnelser, der produceres i området, såvel som de produktionsmæssige og socioøkonomiske forhold i Veronas og Vicenzas dale i det område, som produktspecifikationen dækker. Producenterne af betegnelsen har sammen med konsortiet forbedret den teknik, der anvendes til fremstilling af den mousserende vin »Lessini Durello« og har dermed givet den en prestigefyldt plads blandt de mousserende vine, der fremstilles i Venedigregionen.

b) Produktets egenart

Klaserne af Durella-druer er mellemstore, pyramideformede, kompakte og lette. Bærrene har en ret tyk og læderagtig skal med tanniner.

Den mousserende Durello-vin fremstilles af en sammenstikning, der indeholder mindst 85 % Durella-druer og mulige tilsætninger af Chardonnay, Garganega, Pinot bianco og Pinot nero. Takket være et højt totalt syreindhold er druerne velegnede til forarbejdning til mousserende vin.

Vinen har et fint og langvarigt skum og en lys strågul farve af varierende intensitet med grønlige toner. Dens duft er kendetegnet ved marine noter af gips og jod, som synes at forstærke de mere blomsteragtige noter af hyld og hvidtjørn. Smagen er kendetegnet ved en markant syrlighed. De marine noter, der er typiske for området, gør sig gældende, og selv om vinen aldrig er overdrevent fyldig, ophører det behagelige smagsindtryk, som forstærkes af en bitter mineralsk eftersmag, ikke på noget tidspunkt. Det er netop disse kendetegn, der giver vinen en høj alsidighed, således at den både fungerer godt som aperitif og til fede og kraftige retter.

c) Årsagssammenhæng mellem miljø og produkt

Der er ingen tvivl om, at vindyrkningen i området omfattet af den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Lessini Durello« bygger på en tæt forbindelse mellem vinene og områdets typiske karakteristika: på den ene side en gammel og hjemmehørende sort, Durella, og på den anden side et miljø, der stadig i vid udstrækning er uforurenet, med et perfekt bevaret landskab og karakteristiske steder, der står uberørte hen. Mange litterære henvisninger kaster lys over, hvor alsidigt sorten opfører sig i lignende eller beslægtede miljøer.

Vindyrkningen i dette område viser, at det ønologiske resultat i høj grad afhænger af den perfekte harmoni mellem druesort og miljø: på den ene side et vindyrkningsområde med veldefinerede og specifikke karakteristika og på den anden side en druesort, der meget følsomt reagerer på varme-, vand-, jordbunds- og dyrkningsfaktorer. De høje bakker og hovedsagelig basaltjord er afgørende for de meget karakteristiske vine.

Pergolasystemet, der benyttes til sorten Durella, er stadig et af de bedste dyrkningssystemer. Systemet har tilknytning til området og miljøet. Systemet skal dog forvaltes godt for at opnå druer af høj og konstant kvalitet.

Selv om det høje indhold af fast syre hænger sammen med sortens særlige egenskaber, bunder næsten alle andre egenskaber i høj grad i jordbunds- og klimaforholdene. Der er en meget tæt forbindelse mellem den vulkanske jord og de mineralske noter af flint, som kan betragtes som en særlig markør for sorten Durello. Skråningerne og højden, som fører til store temperaturudsving, er endvidere afgørende for vinens øvrige egenskaber. Disse vine vil aldrig kunne identificeres på baggrund af deres markante struktur. Det er derimod det olfaktoriske aspekt, der karakteriserer og nærmest understreger Durello-druens identitet. De har en duft af skiftevis mere eller mindre grønne æbler samt stærkere og mere komplekse noter af mineralsk oprindelse og flint, herunder marine noter af jod og svovl.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, supplerende krav)**

Fremstilling af mousserende vine

Retlig ramme:

Den Europæiske Unions lovgivning

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktion i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Fremstilling af mousserende vine må kun foregå i Venedigregionens område.

Link til produktspecifikationen

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