C/2024/7284

6.12.2024

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2024/7284)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Lessini Durello» / «Durello Lessini»

PDO-IT-A0447-AM03

Ημερομηνία κοινοποίησης: 10 Σεπτεμβρίου 2024

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Κατάργηση του τύπου «αφρώδης οίνος που παρασκευάζεται με την κλασική μέθοδο»**

Περιγραφή: Κατάργηση του τύπου οίνου που μετατρέπεται σε αφρώδης με την κλασική μέθοδο.

Αιτιολόγηση: Η απόφαση αυτή αποτελεί συνέχεια μιας ριζικής αναμόρφωσης στο πλαίσιο της οποίας γίνεται διάκριση μεταξύ του αφρώδους οίνου που παράγεται με την ιταλική μέθοδο και του αφρώδους οίνου που παράγεται με την κλασική μέθοδο. Υπό το πρίσμα της εν λόγω αναμόρφωσης, αποφασίστηκε να μην συμπεριλαμβάνεται πλέον ο αφρώδης οίνος που παράγεται με την κλασική μέθοδο, αλλά μόνον ο αφρώδης οίνος που παράγεται με δεύτερη ζύμωση σε αυτόκλειστο.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά τα άρθρα 1, 5, 6 και 9 των προδιαγραφών προϊόντος και τις ενότητες σχετικά με την «Περιγραφή του/των οίνου/-ων» και τον «Δεσμό με τη γεωγραφική περιοχή» του ενιαίου εγγράφου.

2. **Τροποποίηση των μεθόδων μόρφωσης των πρέμνων**

Περιγραφή: Απλούστευση των μεθόδων μόρφωσης των πρέμνων.

Αιτιολόγηση: Οι περιγραφές απλουστεύονται ώστε να καταστούν δυνατές πιο σύγχρονες μέθοδοι μόρφωσης της αμπέλου, προκειμένου να αναβαθμιστεί η αμπελοκαλλιέργεια σύμφωνα με τις πρόσφατες καινοτομίες.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 των προδιαγραφών προϊόντος.

3. **Προδιαγραφές των μεθόδων ζύμωσης**

Περιγραφή: Απαλοιφή των τμημάτων που αφορούν τις τυπολογίες της κλασσικής μεθόδου, οι οποίες αντικαθίστανται από τη μέθοδο παρασκευής αφρώδους οίνου σε αυτόκλειστα.

Αιτιολόγηση: Οι προδιαγραφές προσαρμόζονται στη μέθοδο οινοποίησης που περιλαμβάνει δεύτερη ζύμωση σε αυτόκλειστο.

Η εν λόγω τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος και την ενότητα «Ειδικές οινολογικές πρακτικές» του ενιαίου εγγράφου.

4. **Απαλοιφή των χημικών και οργανοληπτικών περιγραφών για τον αφρώδη οίνο που παρασκευάζεται με την κλασική μέθοδο**

Περιγραφή: Απαλοιφή των τμημάτων που αφορούν τις τυπολογίες της κλασσικής μεθόδου.

Αιτιολόγηση: Οι προδιαγραφές προσαρμόζονται στα χαρακτηριστικά των αφρωδών οίνων που παράγονται με δεύτερη ζύμωση σε αυτόκλειστα.

Η εν λόγω τροποποίηση αφορά το άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος και την ενότητα σχετικά με την «Περιγραφή του/των οίνου/-ων» του ενιαίου εγγράφου.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

5. **Επικαιροποίηση του δεσμού με το περιβάλλον**

Περιγραφή: Απαλοιφή των τμημάτων που αφορούν τις τυπολογίες της κλασσικής μεθόδου.

Αιτιολόγηση: Οι προδιαγραφές προσαρμόζονται στα χαρακτηριστικά των οίνων που μετατρέπονται σε αφρώδεις με δεύτερη ζύμωση σε αυτόκλειστα. Το περιεχόμενο του άρθρου αναδιατυπώνεται και αναδιαρθρώνεται.

Η εν λόγω τροποποίηση αφορά το άρθρο 9 των προδιαγραφών προϊόντος και την ενότητα «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» του ενιαίου εγγράφου.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία του προϊόντος**

Lessini Durello

Durello Lessini

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή των οίνων**

Αφρώδης οίνος «Lessini Durello» ή «Durello Lessini» που παράγεται με τη μέθοδο Martinotti ή Charmat

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: λεπτές, μεγάλης διάρκειας

Χρώμα: απαλό αχυροκίτρινο με πρασινωπές ανταύγειες

Άρωμα: λεπτό, χαρακτηριστικό και ελαφρώς φρουτώδες

Γεύση: από μηδενική δοσολογία ή pas dosé έως extra brut, brut, extra dry, dry και demi-sec

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,00 %

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 14 g/l

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 6,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Η μέθοδος Martinotti ή Charmat για την παραγωγή αφρώδους οίνου (με χρήση αυτόκλειστων)

Ειδική οινολογική πρακτική

Δεύτερη ζύμωση σε αυτόκλειστα, με την μέθοδο Martinotti ή Charmat, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανόνες για την παραγωγή αφρωδών οίνων.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

2. Αφρώδης οίνος «Lessini Durello» ή «Durello Lessini» που παράγεται με τη μέθοδο Martinotti ή Charmat

16 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημενη γεωγραφικη περιοχη**

Η περιοχή παραγωγής των οίνων που καλύπτονται από την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Lessini Durello» ή «Durello Lessini» περιλαμβάνει:

α) την επαρχία Verona: το σύνολο της επικράτειας των δήμων: Vestenanova, San Giovanni Ilarione και μέρος της επικράτειας των δήμων: Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago και Badia Calavena.

β) την επαρχία Vicenza: το σύνολο της επικράτειας των δήμων Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano, Trissino και τμήμα της επικράτειας των δήμων Cornedo, Costabissara, Gambellara, Isola Vicentina, Malo, Marano Vicentino, Monte di Malo, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montorso Vicentino, Nogarole Vicentino, San Vito di Leguzzano, Schio και Zermeghedo.

7. **Οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες σταφυλιών**

Durella B.

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

Αφρώδης οίνος «Lessini Durello» ή «Durello Lessini» που παράγεται με τη μέθοδο Martinotti ή Charmat

α) Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Φυσικοί παράγοντες

Η περιοχή παραγωγής των οίνων της ΠΟΠ «Lessini Durello» ή «Durello Lessini» περιλαμβάνει πάνω από 30 000 εκτάρια στο λοφώδες τμήμα της ανατολικής ορεινής περιοχής Lessini, που εκτείνεται εκατέρωθεν του συνόρου μεταξύ των επαρχιών Verona και Vicenza.

Η γεωγραφική δομή της περιοχής, η οποία είναι κοινή για το σύνολο της ορεινής περιοχής Lessini, χαρακτηρίζεται από τις μακρές και ενίοτε στενές κοιλάδες οι οποίες εκτείνονται κυρίως σε κατεύθυνση ΒΒΔ-ΝΝΑ και τέμνονται από κορυφογραμμές σε αντίστοιχο μοτίβο, ενώ εκτείνονται προς νότο όπου εξαφανίζονται κάτω από την προσχωσιγενή στιβάδα της κοιλάδας του Πάδου. Η διαφορά υψομέτρου στην περιοχή είναι περίπου 800 m.

Το υδρογραφικό σύστημα στην περιοχή είναι ιδιαίτερα ανεπτυγμένο και αποτελείται κυρίως από τους ποταμούς της ορεινής περιοχής Lessini, των οποίων η ροή έχει γενικά νότιο προσανατολισμό.

Το κλίμα της εν λόγω περιοχής χαρακτηρίζεται από ετήσιες βροχοπτώσεις περίπου 1 063 mm και μέσες ετήσιες θερμοκρασίες περίπου 13,7 °C.

Παρότι η γεωλογία της περιοχής είναι αρκετά σύνθετη, στις περιοχές που χρησιμοποιούνται σήμερα αποκλειστικά για αμπελοκαλλιέργεια, ιδίως στις λοφώδεις πλαγιές των Val d'Alpone και Val di Chiampo, έως την κοιλάδα Agno, μπορεί να θεωρηθεί ότι κυριαρχούν τα ηφαιστειογενή και τα βασικά ηφαιστειογενή-κλαστικά πετρώματα.

Τα εδάφη που προκύπτουν είναι μετρίως βαθιά, με λεπτή υφή και διασπορά βασαλτικών πετρωμάτων στην επιφάνεια, τα οποία συχνότερα βρίσκονται βαθιά στο έδαφος.

Η κύρια ποικιλία αμπέλου εν προκειμένω είναι η ποικιλία Durella, η οποία φύεται σχεδόν αποκλειστικά στην περιοχή. Είναι σύγχρονος απόγονος της ποικιλίας Durasena που αναφέρεται στο καταστατικό της Costozza του 1290.

Πρόκειται για λευκή ποικιλία αμπέλου, τα σταφύλια της οποίας αναπτύσσονται σε συμπαγές πτερυγωτό κλαδί. Η ονομασία της προκύπτει από τη σκληρότητα ή τη συνοχή του φλοιού και την υψηλή ολική οξύτητα που χαρακτηρίζει τον οίνο, καθιστώντας δυνατή τη μακρά διάρκεια ζωής και τα βέλτιστα αποτελέσματα όταν χρησιμοποιείται για την παραγωγή αφρώδους οίνου.

Η εν λόγω ποικιλία, χάρη στη σταθερή της απόδοση, την καλή αντοχή της στις ασθένειες, την υψηλή καταλληλότητά της για την παραγωγή αφρωδών οίνων (λόγω της περιεκτικότητας σε οξέα) και την άριστη ανάπτυξη (σε συνάρτηση με τα καλά επίπεδα βροχοπτώσεων που καταγράφονται στις ανατολικές πλαγιές των κοιλάδων Veronese και Vicentine), έχει βρει στην περιοχή τις ιδανικές εδαφοκλιματικές συνθήκες για την επίτευξη των καλύτερων ποιοτικών αποτελεσμάτων και τη διασφάλιση ότι τα αμπέλια είναι εύρωστα και ικανά να αντεπεξέλθουν σε ακραίες προκλήσεις.

Ιστορικοί και ανθρώπινοι παράγοντες

Επτά αιώνες αμπελοκαλλιέργειας στην περιοχή Monti Lessini μαρτυρούν περίτρανα την προσοχή που ανέκαθεν δινόταν στη φροντίδα των αμπέλων σε αυτήν την περιοχή των ψηλών λόφων που εκτείνονται στις επαρχίες Verona και Vicenza στην περιοχή Monti Lessini.

Στα ιστορικά έγγραφα σχετικά με τη γεωργία στην περιοχή Monti Lessini τονίζεται συχνά η φράση «Terra cum vineis», κομμάτι γης που καλύπτεται εξ ολοκλήρου από αμπέλια, δηλαδή αμπελώνας. Μεταξύ του Μεσαίωνα και των πρώτων ετών του δέκατου ένατου αιώνα, στις επαρχίες Verona και Vicenza, και επομένως στις περιοχές Alpone και Agno-Chiampo, η αμπελουργία και η οινολογία δεν είχαν εξελιχθεί ακόμη πέραν των βασικών τεχνικών επιπέδων που είχαν καθιερωθεί κατά τον Μεσαίωνα.

Οι καλύτεροι οίνοι παράγονται από σταφύλια που καλλιεργούνται σε εδάφη ηφαιστειακής προέλευσης με καλό προσανατολισμό, με τη χρήση ορθολογικών καλλιεργητικών τεχνικών σύμφωνα με τις τοπικές παραδόσεις.

Η ποικιλία Durella ευδοκιμεί με καλή έκθεση στο ηλιακό φως. Ωστόσο, όπως γνωρίζουν οι αμπελουργοί, στον αμπελώνα απαιτείται κυρίως καλή ροή αέρα.

Με την πάροδο των ετών τα συστήματα μόρφωσης των πρέμνων έχουν εξελιχθεί σημαντικά.

Στις μέρες μας τα συστήματα μόρφωσης που χρησιμοποιούνται συνήθως στην περιοχή καλλιέργειας της ποικιλίας Durella είναι οι πάσσαλοι (απλοί και διπλοί) και η μέθοδος Guyot. Τα τελευταία χρόνια έχει αποκτήσει δημοφιλία το σύστημα διπλής μόρφωσης της κρεβατίνας της Βερόνας, το οποίο χαρακτηρίζεται από μικρό αριθμό οφθαλμών και είναι ανοικτό στο κέντρο. Το εν λόγω σύστημα μόρφωσης δίνει στα σταφύλια τη δυνατότητα για μεγαλύτερη έκθεση στον ήλιο, καλύτερη ροή αέρα και καλύτερο χρώμα σταφυλιών.

Η κοινοπραξία για την προστασία του προϊόντος «Lessini Durello» [Consorzio di Tutela del Lessini Durello], η οποία δημιουργήθηκε με το προεδρικό διάταγμα της 25ης Ιουνίου 1987 (Επίσημη εφημερίδα αριθ. 6 της 9ης Ιανουαρίου 1988) και αναγνωρίστηκε από το ιταλικό υπουργείο τον Νοέμβριο του 2000, έχει ως σκοπό την ανάδειξη των χαρακτηριστικών των ονομασιών που παράγονται στην περιοχή καθώς και των παραγωγικών και κοινωνικοοικονομικών συνθηκών στις κοιλάδες Veronese και Vicentine στην περιοχή που καλύπτεται από τις προδιαγραφές προϊόντος. Οι παραγωγοί της ονομασίας, από κοινού με την κοινοπραξία, βελτίωσαν την τεχνική που χρησιμοποιείται για την παραγωγή αφρώδους οίνου από σταφύλια Lessini Durello, προσδίδοντάς της με αυτόν τον τρόπο θέση κύρους μεταξύ των αφρωδών οίνων που παράγονται στην περιοχή της Βενετίας.

β) Ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος

Τα τσαμπιά των σταφυλιών της ποικιλίας Durella είναι μεσαίου μεγέθους, έχουν σχήμα πυραμίδας, είναι συμπαγή και πτερυγωτά· τα σταφύλια έχουν αρκετά παχύ, σκληρό και τανικό φλοιό.

Ο οίνος Durello Spumante παρασκευάζεται με μείγμα που περιέχει τουλάχιστον 85 % σταφύλια ποικιλίας Durella, με πιθανές προσθήκες των ποικιλιών Chardonnay, Garganega, Pinot bianco και Pinot nero. Το υψηλό ποσοστό ολικής οξύτητας σημαίνει ότι το μείγμα είναι κατάλληλο για την παραγωγή αφρώδους οίνου.

Ο εν λόγω οίνος έχει λεπτές φυσαλίδες μακράς διάρκειας και χρώμα αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης, με πρασινωπές ανταύγειες. Το μπουκέτο χαρακτηρίζεται από νότες γύψου και αλάτων ιωδίου, οι οποίες φαίνεται να αναδεικνύουν τις ανθώδεις νότες καρπού κουφοξυλιάς και κράταιγου. Η ζωηρή οξύτητα καθορίζει τον χαρακτήρα του οίνου στο στόμα. Και πάλι οι αλμυρές νότες που χαρακτηρίζουν αυτήν την περιοχή καθιστούν την παρουσία τους αισθητή. Μολονότι ο οίνος δεν έχει ποτέ υπερβολικά γεμάτο σώμα, η γεύση στο στόμα που ενισχύεται από την πικρή ορυκτώδη επίγευση μοιάζει να είναι ανεξάντλητη. Αυτά ακριβώς τα χαρακτηριστικά προσδίδουν στον οίνο την ευελιξία στο σερβίρισμά του είτε ως απεριτίφ είτε ως συνοδεία σε πλουσιότερα πιάτα με έντονες γεύσεις.

γ) Αιτιώδης δεσμός μεταξύ περιβάλλοντος και προϊόντος

Η αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή που καλύπτεται από την ΠΟΠ Lessini Durello βασίζεται αναμφίβολα σε έναν ισχυρό δεσμό μεταξύ των παραγόμενων οίνων και των τυπικών χαρακτηριστικών της περιοχής, τα οποία είναι: αφενός, η παλαιά αυτόχθονη ποικιλία σταφυλιών Durella· και, αφετέρου, ένα περιβάλλον που παραμένει σε μεγάλο βαθμό απαλλαγμένο από μολύνσεις με ένα τοπίο που έχει διατηρηθεί πλήρως και δεν έχει αλλοιωθεί ακόμη στις πιο χαρακτηριστικές τοποθεσίες του. Καταγράφεται επίσης πληθώρα βιβλιογραφικών αναφορών που επιβεβαιώνουν την ποικιλόμορφη συμπεριφορά της συγκεκριμένης ποικιλίας σε παρόμοια ή ανάλογα περιβάλλοντα.

Η αμπελουργία στην εν λόγω περιοχή αποδεικνύει ότι το οινολογικό αποτέλεσμα εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από την τέλεια συνέργεια μεταξύ των αμπέλων και του περιβάλλοντος. Το εν λόγω αποτέλεσμα οφείλεται, αφενός, στις εκτάσεις στις οποίες φυτεύονται τα αμπέλια με τις σαφώς καθορισμένες και ειδικές ιδιαιτερότητές τους· αφετέρου, στα αμπέλια και στην ιδιαίτερης ακρίβειας προσαρμογή τους σε παράγοντες όπως η θερμοκρασία, το νερό, το έδαφος και οι καλλιεργητικές μέθοδοι. Οι ψηλοί λόφοι και τα εδάφη κυρίως βασαλτικής προέλευσης έχουν ως αποτέλεσμα πολύ ιδιαίτερους οίνους.

Το σύστημα πασσάλων που χρησιμοποιείται για τα αμπέλια της ποικιλίας Durella παραμένει ένα από τα καλύτερα συστήματα μόρφωσης των πρέμνων, που συνδέεται με το έδαφος και το περιβάλλον· απαιτείται, ωστόσο, καλή διαχείριση, ώστε να διασφαλίζονται σταφύλια με σταθερά υψηλή ποιότητα.

Ενώ η υψηλή περιεκτικότητα σε σταθερή οξύτητα συνδέεται με τις ιδιαιτερότητες της ποικιλίας σταφυλιών, σχεδόν όλα τα άλλα χαρακτηριστικά συνδέονται στενά με τις εδαφοκλιματικές συνθήκες. Στην πραγματικότητα, εντοπίζεται ιδιαίτερα ισχυρός δεσμός ανάμεσα στα ηφαιστειακά εδάφη και στις νότες ανόργανου πυριτόλιθου που θα μπορούσε σχεδόν να περιγραφεί ως ειδικός δείκτης της ποικιλίας Durello. Τα άλλα χαρακτηριστικά του εν λόγω οίνου καθορίζονται από τις κλίσεις και το υψόμετρο που προκαλούν τις σχετικά ακραίες διακυμάνσεις της θερμοκρασίας. Οι οίνοι αυτοί δεν θα αποκτήσουν ποτέ φήμη για την καλή δομή τους, ωστόσο το άρωμα τους είναι αυτό που χαρακτηρίζει και ουσιαστικά καθορίζει την ταυτότητα της ποικιλίας Durello. Τα αρώματα περισσότερο ή λιγότερο ώριμων μήλων εναλλάσσονται με πιο σύνθετες, έντονες οσμές ανόργανης προέλευσης, όπως ο πυριτόλιθος, ενίοτε ακόμη και με θαλάσσιες νότες ιωδίου και θείου.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

Παραγωγή αφρωδών οίνων

Νομικό πλαίσιο:

Νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι αφρώδεις οίνοι πρέπει να παράγονται μόνο στην επικράτεια της περιφέρειας Veneto.

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

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