C/2024/7284

6.12.2024

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni aasta delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(C/2024/7284)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni aasta delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ([1]) artikli 17 lõikele 5.

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Lessini Durello / Durello Lessini“

PDO-IT-A0447-AM03

Teate esitamise kuupäev: 10.9.2024

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

1. **Klassikalisel meetodil valmistatud vahuveini (*Spumante metodo Classico*) tüübi väljajätmine**

Kirjeldus: klassikalisel meetodil valmistatud vahuveini tüüp jäetakse välja.

Põhjused: otsus järgneb põhjalikule ümberkorraldamisele, mille käigus tehakse vahet Itaalia meetodil valmistatud vahuveinil ja klassikalisel meetodil valmistatud vahuveinil. Seda ümberkorraldust silmas pidades otsustati vahuveini klassikalisel meetodil tootmist mitte enam hõlmata ning hõlmata üksnes tankis teise käärimise tulemusena saadava vahuveini tootmist.

See muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikleid 1, 5, 6 ja 9 ning koonddokumendi punkte „Veini(de) kirjeldus“ ja „Seos geograafilise piirkonnaga“.

2. **Viinapuude viljelustavade muutmine**

Kirjeldus: viljelustavade lihtsustamine.

Põhjused: viljelustavasid on lihtsustatud, et võtta kasutusele nüüdisaegsemad viinamarjakasvatusmeetodid, et ajakohastada viinamarjakasvatust vastavalt hiljutistele uuendustele.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 4.

3. **Käärimismeetodite täpsustamine**

Kirjeldus: jäetakse välja osad, mis käsitlevad klassikalisel meetodil valmistatud vahuveini tüüpe, ja asendatakse need vahuveini tankis kääritamise meetodil valmistamisega.

Põhjused: tootespetsifikaati on lisatud veinivalmistusmeetod, mis hõlmab tankis toimuvat teist käärimist.

See muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 5 ja koonddokumendi punkti „Veinivalmistamise eritavad“.

4. **Klassikalisel meetodil valmistatud vahuveini keemiliste ja organoleptiliste kirjelduste väljajätmine**

Kirjeldus: jäetakse välja osad, mis käsitlevad klassikalisel meetodil valmistatud vahuveini tüüpe.

Põhjused: tootespetsifikaati on lisatud tankis toimuva teise kääritamise meetodil toodetud vahuveinide omadused.

See muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 6 ja koonddokumendi punkti „Veini(de) kirjeldus“.

([1]) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

5. **Ajakohastatud on teavet toote ja selle tootmiskeskkonna seose kohta**

Kirjeldus: jäetakse välja osad, mis käsitlevad klassikalisel meetodil valmistatud vahuveini tüüpe.

Põhjused: tootespetsifikaati on lisatud tankis toimuva teise kääritamise omadused; artikli sisu on ümber sõnastatud ja ümberstruktureeritud.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 9 ja koonddokumendi osa „Seos geograafilise piirkonnaga“.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Lessini Durello

Durello Lessini

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Veinitoodete kategooriad**

5. Kvaliteetvahuvein

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 22 – JOOGID, KANGED ALKOHOOLSED JOOGID JA ÄÄDIKAS

2204 – värsketest viinamarjadest valmistatud vein, sealhulgas kangendatud vein; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

4. **Veinide kirjeldus**

Martinotti ehk Charmat' meetodil toodetud vahuvein „Lessini Durello ehk Durello Lessini“

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: peene mulliga ja kauakestev.

Värvus: õlgkollane, rohekate varjunditega.

Lõhn: õrn, iseloomulik ja kergelt puuviljane.

Maitse: suhkruvaba (*pas dosé*) kuni täiesti kuiv (*extra brut*), väga kuiv (*brut*), kuiv (*extra dry*), kuivapoolne (*dry*) ja poolkuiv (*demi-sec*).

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,0 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 14 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne üldhappesus: 6,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) –

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Veinivalmistamise eritavad*

1. Martinotti ehk Charmat' meetod vahuveini valmistamiseks (tank-meetod)

Veinivalmistamise eritava

Tankis toimuv teine käärimine Martinotti ehk Charmat' meetodil vastavalt vahuveinide tootmise suhtes kehtivatele eeskirjadele.

5.2. *Maksimaalne saagikus*

2. Martinotti ehk Charmat' meetodil toodetud vahuvein „Lessini Durello ehk Durello Lessini"

16 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Kontrollitud päritolunimetusega veinide „Lessini Durello ehk Durello Lessini" tootmispiirkond hõlmab järgmisi territooriume:

a) Verona provints: järgmiste kommuunide territoorium tervikuna: Vestenanova, San Giovanni Ilarione; järgmiste kommuunide territoorium osaliselt: Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago, Badia Calavena.

b) Vicenza provints: järgmiste kommuunide territoorium tervikuna: Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano, Trissino; järgmiste kommuunide territoorium osaliselt: Cornedo, Costabissara, Gambellara, Isola Vicentina, Malo, Marano Vicentino, Monte di Malo, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montorso Vicentino, Nogarole Vicentino, San Vito di Leguzzano, Schio ja Zermeghedo.

7. **Veiniviinamarjasordid**

„Durella B"

8. **Seos(t)e kirjeldus**

Martinotti ehk Charmat' meetodil toodetud vahuvein „Lessini Durello ehk Durello Lessini"

a) Geograafilise piirkonna eripära

Looduslikud tegurid

Kontrollitud päritolunimetusega veini „Lessini Durello ehk Durello Lessini" tootmispiirkond on üle 30 000 hektari Lessini mäestiku idaosa künklikus osas, mis piirneb Verona ja Vicenza provintside vahelise piiriga.

Kogu Lessini piirkonnale omast geomorfoloogilist struktuuri iseloomustavad pikad ja vahel kitsad orud, mis kulgevad enamasti loodest kagu suunas ning mida eraldavad samasuunalised mäeharjad, mis sirutuvad lõuna poole, kuni kaovad Po jõe oru tasandiku alluviaalsetetesse. Piirkonna kõrguste erinevus on umbes 800 m.

Piirkonna hüdrograafiline süsteem on eriti arenenud ja koosneb peamiselt kohalikest jõgedest, mis voolavad üldiselt lõuna suunas.

Kõnealuse piirkonna kliimat iseloomustab aastane sademete hulk ligikaudu 1 063 mm ja aasta keskmine temperatuur ligikaudu 13,7 °C.

Olgugi et piirkonna geoloogia on üsna keeruline, võib öelda, et praegu viinamarjakasvatuseks kasutatavatel aladel, eelkõige Val d'Alpone ja Val di Chiampo künklikel nõlvadel kuni Agno oruni, on ülekaalus vulkaanilised ja vulkaanilis-purdkivimist aluskivimid.

Selle tulemusena on mullad mõõdukalt sügavad, peene tekstuuriga ja sisaldavad basaltkivimit, mida pinnakihis leidub hõredamalt, kuid sügavamal mullas suurema kontsentratsiooniga.

Siin on peamine viinamarjasort „Durella“, mis on piirkonnale peaaegu ainuomane. See on sordi „Durasena“ tänapäevane järeltulija, millele viidatakse 1290. aasta Costozza statuudis.

See on valge viinamarjasort, mis kasvab kompaktses külgharudega kobaras. Nimetus tuleneb kesta paksusest või kõvadusest ja veinile iseloomulikust suurest üldhappesusest, mis võimaldab vahuveinil pikalt laagerduda ja annab parimad tulemused.

Arvestades piirkonna püsivat saagikust, head haigustele vastupanu võimet, vahuveinide valmistamiseks sobilikkust (happesisalduse tõttu) ja suurepäraseid kasvuomadusi (mis sonin Veronese ja Vicentine'i nõlvadel täheldatud sademete hulgale), on piirkonna mulla- ja kliimatingimused selle sordi jaoks ideaalsed, võimaldavad parima kvaliteediga tulemusi ja tagavad, et viinapuud on tugevad ja suudavad vastu pidada äärmuslikele oludele.

Ajaloolised ja inimtegurid

Tõsiasi, et Monti Lessini piirkonnas on viinamarjaistandustel seitsmesaja-aastane ajalugu, toob esile hoolikuse, millega on inimesed sellel Verona ja Vicenza provintsidesse ulatuval Monti Lessini mägisel alal viinamarjakasvatusega tegelenud.

Monti Lessini piirkonna põllumajandust kirjeldavates ajaloodokumentides esineb sageli väljend *terra cum vineis*, s.o täielikult viinamarjaistandustega kaetud ala. Keskajast kuni 19. sajandi alguseni ei olnud viinamarjakasvatus ja veinivalmistamine Verona ja Vicenza provintsis ning seega Alpone ja Agno-Chiampo piirkonnas jõudnud veel areneda kaugemale keskajal kehtestatud põhilistest tehnilistest tasemetest.

Parima saagi saab vulkaanilist päritolu päikesele avatud kasvukohal, kasutades nutikaid viljelusmeetodeid koos kohalike traditsioonidega.

Sort „Durella“ kasvab päikesepaistelistel aladel jõudsalt, ent nagu viinamarjakasvatajad teavad, on viinamarjaistanduses vaja eelkõige head õhuliikumist.

Viinamarjakasvatussüsteemid on aastate jooksul märkimisväärselt arenenud.

Tänapäeval kasutatakse piirkonnas, kus sorti „Durella“ kasvatatakse, kõige sagedamini toestussüsteeme (liht- ja kahekordne) ning Guyot' meetodit. Viimasel ajal on viinapuude puhul saanud populaarseks saanud ka Verona stiili topeltpergolaga toestus – keskelt avatud ja pungakoormus on madal. Selline kasvatussüsteem võimaldab suuremat päikesepaistet, paremat õhuvahetust ja viinamarjade paremat pigmenteerumist.

Nimetus on loodud ministri 25. juuni 1987. aasta dekreediga (ametlik väljaanne nr 6, 9.1.1988). Veini „Lessini Durello“ kaitsmisega tegelev konsortsium [*Consorzio di Tutela del Lessini Durello*], mida Itaalia ministeerium tunnustas 2000. aasta novembris, on pühendunud piirkonnas toodetavate nimetuste nähtavuse ning tootmispiirkonda kuuluvate Verona ja Vicentine'i orgude tootmis- ja sotsiaal-majanduslike tingimuste parandamisele. Kaitstud päritolunimetusega toodete tootjad on koos konsortsiumiga viimistlenud „Durella“ sordi viinamarjadest vahuveini valmistamiseks kasutatavat tehnikat, andes sellele Veneetsia vahuveinide seas maineka positsiooni.

b) Toote eripära

Sorti „Durella“ kuuluvate viinamarjade kobarad on keskmise suurusega, püramiidikujulised, kompaktsed ja kahe külgharuga; viinamarjadel on üsna paks, sitke ja tanniinine kest.

Vahuveini „Lessini Durello ehk Durello Lessini“ valmistamiseks kasutatakse segu, mis sisaldab vähemalt 85 % sorti „Durella viinamarju“ kuuluvaid viinamarju, millele võib olla lisatud sorte „Chardonnay“, „Garganega“, „Pinot bianco“ ja „Pinot nero“. Suur üldhappesuse protsent tähendab, et segu sobib hästi vahuveini valmistamiseks.

Sellel veinil on peene mulliga ja kauakestev vaht, veini värvus on erineva intensiivsusega õlgkollane, milles on rohekaid varjundeid. Lõhnale on iseloomulikud soolakad kriidi ja joodi varjundid, mis toovad esile leedrimarja ja viirpuud meenutavad lillelisemad nüansid. Suus on vein elavalt happene. Ka siin on tunda sellele piirkonnale tüüpilisi soolakaid noote ja kuigi vein ei ole kunagi üleliia täidlane, on selle maitse ja lõhn, mida võimendab mõrkjas mineraalne järelmaitse, jätkuvalt meeldiv. Just nende omaduste tõttu on see vein sobiv nii aperitiivina kui ka suurema rasvasisaldusega maitserohkete toitude täiendusena.

c) Põhjuslik seos tootmiskeskkonna ja toote vahel

Ei ole kahtlust, et kontrollitud päritolunimetusega „Lessini Durello“ hõlmatud piirkonna viinamarjakasvatus põhineb tihedal seosel veinide ja piirkonna iseloomulike omaduste vahel: ühelt poolt iidne kohalik viinamarjasort „Durella“ ja teiselt poolt tootmiskeskkond endiselt suures osas saastamata maastikuga, mis on täiuslikult säilinud ja kus on veel alles kõige iseloomulikumad üksikasjad. Olemas on ka palju bibliograafilisi viiteid, mis kinnitavad sordi erisugust käitumist sarnases või samaväärses keskkonnas.

Viinamarjakasvatus selles piirkonnas annab tunnistust, et veinivalmistamise tulemus sõltub suurel määral viinapuude ja keskkonna vahelisest täiuslikust sünergiast. Ühelt poolt viinamarjade kasvatusala, mille iseärasused on selgelt esitatud ja kindlaks määratud, teiselt poolt viinapuud isa, mis on väga täpselt kohandunud selliste teguritega nagu temperatuur, vesi, pinnas ja kasvatusmeetodid. Kõrged künkad ja peamiselt basaltset päritolu mullad annavad tulemuseks väga eripärased veinid.

Sorti „Durella“ kuuluvate viinapuude puhul kasutatav toestus (*pergoletta*) on endiselt üks parimaid viinamarjakasvatussüsteeme, mis on seotud maa ja keskkonnaga, kuid seda tuleb hästi hallata, et saada püsivalt kõrge kvaliteediga viinamarju.

Kuigi suur mittelenduvate hapete sisaldus on seotud viinamarjasordi eripäradega, on peaaegu kõik muud omadused tihedalt seotud mulla- ja kliimatingimustega. Tegelikult on vulkaaniliste muldade ja mineraalse ränikivi nootide vahel väga tugev seos, mida võiks peaaegu kirjeldada kui sordi „Durello“ erilist markerit. Veini muud omadused tulenevad suhteliselt äärmuslikest temperatuurikõikumistest tingitud kalletest ja kõrgustest. Neid veine ei saa kirjeldada hästi struktureeritud veinidena, kuid neid iseloomustab nende lõhn, mis peaaegu määratleb sordist „Durello“ valmistatud veinide identiteeti. Enam-vähem küpsete õunte lõhnad vahelduvad mineraalse päritoluga keerukamate ja intensiivsemate lõhnadega, nagu ränikivi, mõnikord isegi joodi ja väävli mereliste nootidega.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistus, muud nõuded)**

Veinide tootmine

Õigusraamistik

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik

Erand määratletud geograafilises piirkonnas valmistamise nõudest

Tingimuse kirjeldus

Vahuveine tuleb toota ainult Veneto maakonna territooriumil.

Link tootespetsifikaadile

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