C/2024/7284

6.12.2024

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2024/7284)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 ([1]) artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Lessini Durello” / ”Durello Lessini”

PDO-IT-A0447-AM03

Tiedonannon päivämäärä: 10.9.2024

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. **Tyypin ”perinteisellä menetelmällä valmistettu kuohuviini” poistaminen**

Kuvaus: Perinteisellä menetelmällä kuohuvaksi valmistetun viinityypin poistaminen.

Perustelut: Tämä päätös perustuu perusteelliseen tarkistukseen, jossa erotetaan toisistaan italialaisella menetelmällä tuotettu kuohuviini ja perinteisellä menetelmällä tuotettu kuohuviini. Tarkistuksen perusteella on päätetty, ettei enää puhuta perinteisellä menetelmällä tuotetusta kuohuviinistä vaan ainoastaan jälkikäymisellä autoklaavissa tuotetusta kuohuviinistä.

Tämä muutos koskee tuote-eritelmän 1, 5, 6 ja 9 artiklaa sekä yhtenäisen asiakirjan kohtia ”Viinin/viinien kuvaus” ja ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen”.

2. **Viiniköynnösten kasvatusmenetelmien muuttaminen**

Kuvaus: Viiniköynnösten kasvatusmenetelmien yksinkertaistaminen.

Perustelut: Kuvauksia on yksinkertaistettu viiniköynnösten nykyaikaisempien kasvatusmenetelmien mahdollistamiseksi, jotta viininviljely voidaan saattaa ajan tasalle viimeaikaisten innovaatioiden mukaisesti.

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 artiklaa.

3. **Käymismenetelmien eritelmä**

Kuvaus: Perinteisellä menetelmällä valmistettuja tyyppejä koskevien osien poistaminen. Se on korvattu menetelmällä, jonka mukaisesti kuohuviini valmistetaan autoklaavissa.

Perustelut: Eritelmä on mukautettu viininvalmistusmenetelmään, jonka mukaan jälkikäyminen tapahtuu autoklaavissa.

Tämä muutos koskee eritelmän 5 artiklaa ja yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Olennaiset viininvalmistusmenetelmät”.

4. **Perinteisellä menetelmällä valmistetun kuohuviinin kemiallisten ja aistinvaraisten ominaisuuksien kuvausten poistaminen**

Kuvaus: Perinteisellä menetelmällä valmistettuja tyyppejä koskevien osien poistaminen.

Perustelut: Eritelmä on mukautettu autoklaavissa jälkikäymisen avulla valmistettujen kuohuviinien ominaisuuksiin.

Tämä muutos koskee eritelmän 6 artiklaa ja yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Viinin/viinien kuvaus”.

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

5. **Viinin ja ympäristön yhteyttä koskevan kuvauksen päivittäminen**

Kuvaus: Perinteisellä menetelmällä valmistettuja tyyppejä koskevien osien poistaminen.

Perustelut: Eritelmä on mukautettu autoklaavissa jälkikäymisen avulla kuohuvaksi valmistettujen viinien ominaisuuksiin. Artiklan sisältö on muotoiltu ja jäsennelty uudelleen.

Tämä muutos koskee tuote-eritelmän 9 artiklaa ja yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen”.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Tuotteen nimi**

Lessini Durello

Durello Lessini

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi:**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

5. Laatukuohuviini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin/viinien kuvaus**

Martinotti- tai Charmat-menetelmällä tuotettu kuohuviini ”Lessini Durello” tai ”Durello Lessini”

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: hienojakoisia, pitkäkestoisia.

Väri: vaalean oljenkeltainen vihertävin vivahtein.

Aromi: hienostunut, omaleimainen ja hennon hedelmäinen.

Maku: sokeripitoisuudeltaan välillä *zero dosage* tai *pas dosé* ja *extra brut, brut, extra dry, dry* ja *demi-sec*.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 11,00 %

Sokeriton uutos vähintään: 14 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 6 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra) —

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Olennaiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Martinotti- tai Charmat-menetelmä kuohuviinin valmistukseen (autoklaaveilla)

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Jälkikäyminen autoklaaveissa Martinotti- tai Charmat-menetelmällä kuohuviinien valmistusta koskevien voimassa olevien sääntöjen mukaisesti.

5.2 *Enimmäistuotokset*

2. Martinotti- tai Charmat-menetelmällä tuotettu kuohuviini ”Lessini Durello” tai ”Durello Lessini”

16 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Suojatulla alkuperänimityksellä ”Lessini Durello” tai ”Durello Lessini” varustettujen viinien tuotantoalueeseen kuuluvat

a) Veronan maakunta: seuraavat kunnat kokonaisuudessaan: Vestenanova, San Giovanni Ilarione ja osia seuraavista kunnista: Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago ja Badia Calavena.

b) Vicenzan maakunta: seuraavat kunnat kokonaisuudessaan: Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano, Trissino ja osia seuraavista kunnista: 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. **Pääasiallinen rypälelajike / pääasialliset rypälelajikkeet**

Durella B.

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Martinotti- tai Charmat-menetelmällä tuotettu kuohuviini ”Lessini Durello” tai ”Durello Lessini”

a) Maantieteellisen alueen erityisyys

Luontoon liittyvät tekijät

Suojatulla alkuperänimityksellä ”Lessini Durello” ja ”Durello Lessini” varustettujen viinien tuotantoalue kattaa yli 30 000 hehtaaria. Se ulottuu itäisten Lessinin vuorten mäkisen osan yli. Lessinin vuoret kulkevat kahden puolin Veronan ja Vicenzan maakuntien välistä rajaa.

Koko Lessinin vuorten maantieteelliselle rakenteelle ovat tunnusomaisia pitkät, toisinaan kapeat laaksot, jotka kulkevat pääasiassa pohjoinen–luode-etelä–kaakkosuunnassa. Niiden välissä on vastaavan suuntaisia harjanteita, jotka jatkuvat etelään, kunnes häviävät Po-laakson tasangon alluviaalisen kerrostuman alle. Korkeusero alueella on noin 800 metriä.

Alueen hydrografinen järjestelmä on erityisen hyvin kehittynyt. Se koostuu pääasiassa Lessinian joista, jotka virtaavat yleensä etelään.

Alueen ilmastolle on ominaista noin 1 063 millimetrin vuotuinen sademäärä, ja keskilämpötila on noin 13,7 °C.

Vaikka alueen geologia on varsin monitahoinen, vulkaanisten ja tuliperäisten pohjakivien voidaan sanoa olevan vallitsevia nykyisillä viininviljelyalueilla, erityisesti Val d’Alponen ja Val di Chiampon mäenrinteillä aina Agnon laaksoon asti.

Tällainen maaperä on kohtalaisen syvää. Maan rakenne on hienojakoinen ja pinnalla on basalttikiviä, joita esiintyy vielä runsaammin syvällä maaperässä.

Pääasiallinen rypälelajike on Durella, jota viljellään lähes yksinomaan tällä alueella. Se on Durasenan nykyajan vastine. Durasenaan viitataan vuoden 1290 Costozzan säännöissä.

Se on valkoinen rypälelajike, joka kasvaa tiiviissä, siivekkäissä tertuissa. Sen nimi perustuu kuoren kovuuteen tai lujuuteen sekä viinille ominaiseen korkeaan kokonaishappopitoisuuteen, joka mahdollistaa pitkän säilyvyysajan ja optimaaliset tulokset kuohuviinin valmistuksessa.

Tasaisen satonsa, hyvän taudinkestävyytensä, erittäin hyvän soveltuvuutensa kuohuviinien valmistukseen (happopitoisuutensa vuoksi) ja erinomaisen kasvunsa (Veronan ja Vicenzan itärinteiden hyvien sademäärien mukaisesti) ansiosta tämä lajike soveltuu alueen ihanteellisissa maaperä- ja ilmasto-olosuhteissa parhaiden laatutulosten saavuttamiseen sekä sen varmistamiseen, että viiniköynnökset ovat vahvoja ja kykenevät kestämään äärimmäiset haasteet.

Historialliset ja inhimilliset tekijät

Seitsemän vuosisadan viininviljely on osoittanut selvästi, että tällä Veronan ja Vicenzan maakunnissa Monti Lessinin alueella sijaitsevien korkeiden kukkuloiden alueella on aina kiinnitetty huomiota viiniköynnösten hoitoon.

Monti Lessinin alueen maataloutta koskevissa historiallisissa asiakirjoissa tulee usein esille ilmaisu *"Terra cum vineis"*. Se kertoo, että maa-alueella viljelyssä oli yksinomaan viiniköynnöstä eli kyseessä oli viinitarha. Keskiajan ja 1800-luvun alkuvuosien välillä viininviljely ja -valmistus Veronan ja Vicenzan maakunnissa ja siten Alponen ja Agno-Chiampon alueilla eivät olleet vielä kehittyneet keskiajalla saavutettuja teknisiä perustasoja pidemmälle.

Parhaat viinit ovat peräisin rypäleistä, joita viljellään suotuisasti viettävien rinteiden vulkaanisella maaperällä käyttäen paikallisia perinteitä vastaavia rationaalisia viljelytekniikoita.

Durella-lajike tarvitsee paljon auringonvaloa. Tärkeintä on kuitenkin, kuten viininviljelijät tietävät, että ilma kiertää viinitarhassa hyvin.

Viiniköynnösten kasvatusmenetelmät ovat kehittyneet huomattavasti vuosien mittaan.

Nykyisin Durella-lajikkeen viljelyalueella yleisimmin käytetyt kasvatusmenetelmät ovat säleikkö (yksinkertainen ja kaksinkertainen) ja Guyot-menetelmä. Viime aikoina suosituksi on tullut myös kaksinkertainen Veronese-pergolakasvatusmenetelmä, jossa silmuja on vähän ja joka on auki keskeltä. Tämä kasvatusmenetelmä antaa rypäleille enemmän auringonpaistetta sekä parantaa ilmanvaihtoa ja rypäleiden väriä.

Lessini Durellon suojelukonsortio (*Consorzio di Tutela del Lessini Durello*) perustettiin 25. kesäkuuta 1987 annetulla asetuksella (virallinen lehti nro 6, 9. tammikuuta 1988). Italian ministeriö tunnusti sen marraskuussa 2000. Konsortion tarkoituksena on parantaa alueella tuotettujen nimitysten tunnettuutta sekä tuotantoalueeseen kuuluvien Veronan ja Vicenzan laaksojen tuotanto- ja sosioekonomisia olosuhteita. Nimityksen tuottajat ovat yhdessä konsortion kanssa hioneet Lessini Durello -rypäleistä valmistetun kuohuviinin valmistustekniikkaa, mikä on antanut tälle kuohuviinille arvokkaan aseman Veneton alueella tuotettujen kuohuviinien joukossa.

b) Tuotteen erityisyys

Durella-rypälетertut ovat keskikokoisia, pyramidin muotoisia, tiiviitä ja siivekkäitä. Rypäleiden kuori on melko paksu, kova ja tanniininen.

Durello Spumante valmistetaan vähintään 85-prosenttisesti Durella-rypäleitä sisältävästä sekoituksesta, johon mahdollisesti lisättäviä lajikkeita ovat Chardonnay, Garganega, Pinot Bianco ja Pinot Nero. Koska kokonaishappopitoisuus on suuri, sekoitus soveltuu hyvin kuohuviinin valmistukseen.

Tässä viinissä on hienoja ja pitkäkestoisia kuplia, sen väri vaihtelee oljenkeltaisen eri sävyjen välillä ja siinä on vihertäviä vivahteita. Bukeeta luonnehtivat kipsin ja jodisuolojen vivahteet, jotka vaikuttavat tuovan esiin seljan ja orapihlajan kukkaisempia vivahteita. Eloisa hapokkuus määrittää viinin suutuntuman. Jälleen kerran tälle alueelle tyypilliset suolaiset vivahteet tuntuvat maussa. Vaikka viini ei koskaan ole liian täyteläistä, suutuntuma, jota karvas mineraalinen jälkimaku tehostaa, vaikuttaa ehtymättömältä. Juuri nämä ominaisuudet tekevät siitä niin joustavan joko aperitiivina tai täyteläisten, voimakkaan makuisten ruokien kanssa nautittavana juomana.

c) Syy-yhteys ympäristön ja tuotteen välillä

Suojatulla alkuperänimityksellä ”Lessini Durello” varustetun viinin tuotantoalueella viininviljely perustuu kiistatta vahvaan yhteyteen tuotettujen viinien ja alueen tyypillisten ominaisuuksien välillä: yhtenä tekijänä on vanha kotoperäinen viiniköynnöslajike Durella, toisena tekijänä on suurelta osin edelleen saastumaton ympäristö, jonka maisema on säilynyt täydellisenä ja jonka omaleimaisimmat alueet ovat vielä koskemattomia. On myös olemassa runsaasti kirjallisuusviitteitä, jotka vahvistavat tämän lajikkeen erilaisen käyttäytymisen samankaltaisissa tai vastaavissa ympäristöissä.

Alueen viininviljely osoittaa, että viininvalmistustulos on erittäin riippuvainen viiniköynnösten ja ympäristön välisestä täydellisestä synergiasta. Yhtenä tekijänä on maaperä, johon viiniköynnökset istutetaan ja jolla on tarkasti määritellyt erityispiirteet, toisena tekijänä ovat viiniköynnökset ja niiden täsmälleen oikeanlainen sopeutuminen muun muassa lämpötilaan, vesitalouteen, maaperään ja viljelymenetelmiin. Korkeat kukkulat ja pääasiassa basalttista alkuperää oleva maaperä johtavat hyvin omaleimaisiin viineihin.

Durella-viiniköynnöksissä käytetty säleikkö on edelleen yksi parhaista viiniköynnösten kasvatusmenetelmistä. Menetelmä on kytköksissä maaperään ja ympäristöön, mutta köynnöstä on hoidettava hyvin, jotta rypäleet ovat tasaisen korkealaatuisia.

Korkea haihtumattomien happojen pitoisuus liittyy viiniköynnöslajikkeen erityispiirteisiin, kun taas lähes kaikki muut ominaisuudet liittyvät vahvasti maaperään ja ilmasto-olosuhteisiin. Vulkaanisen maaperän ja mineraalisten piivivahteiden välillä on itse asiassa hyvin vahva yhteys, jota voidaan melkeinpä kuvata Durello-lajikkeen erityiseksi ominaispiirteeksi. Tämän viinin muut ominaisuudet määräytyvät varsin äärimmäisiä lämpötilavaihteluita aiheuttavien kaltevuuksien ja korkeuksien perusteella. Näitä viinejä ei koskaan pidetä hyvärunkoisina, mutta niiden tuoksu luonnehtii ja määrittää käytännössä Durello-lajikkeen identiteetin. Enemmän tai vähemmän kypsien omenoiden tuoksut vaihtelevat monivivahteisempien ja voimakkaampien mineraaliperäisten hajujen, kuten piikiven, kanssa ja ajoittain jopa jodin ja rikin merellisten vivahteiden kanssa.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Kuohuviinien tuotanto

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Kuohuviinejä saa tuottaa vain Veneton alueella.

Linkki tuote-eritelmään

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