C/2024/7284

2024.12.6.

A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele.

(C/2024/7284)

Ez az értesítés a (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Lessini Durello” / „Durello Lessini”

PDO-IT-A0447-AM03

Az értesítés időpontja: 2024.9.10.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **A Spumante metodo classico típus törlése**

Leírás: a klasszikus módszerrel készített pezsgőtípus törlése.

Indokolás: az elhatározás abból a jelentős átszervezésből ered, amely az olasz módszerrel történő és a klasszikus módszerrel történő pezsgőkészítés elválasztását írja elő; ezért úgy döntöttek, hogy a klasszikus módszerrel készített pezsgőket elhagyják, és kizárólag az autoklávban végzett másodlagos erjesztéssel készülő pezsgőket veszik figyelembe.

Ez a módosítás a termékleírás 1., 5., 6. és 9. cikkét, valamint az egységes dokumentum „A borok leírása” és „Kapcsolat a földrajzi területtel” című szakaszait érinti.

2. **A művelési rendszerek módosítása**

Leírás: a művelési rendszerek egyszerűsítése.

Indokolás: azért döntöttek a leírások egyszerűsítése mellett, hogy korszerűbb művelési módszerek lehetővé tételével hozzáigazítsák a szőlőtermesztést az utóbbi évek innovációihoz.

Ez a módosítás a termékleírás 4. cikkét érinti.

3. **Az erjesztési módszer meghatározása**

Leírás: a klasszikus módszerrel készülő típusokhoz tartozó részek törlése és az autoklávban végzett pezsgőkészítéshez való hozzáigazítás.

Indokolás: a termékleírást hozzáigazították az autoklávban végzett másodlagos erjesztés útján történő előállításhoz.

Ez a módosítás a termékleírás 5. cikkét és az egységes dokumentum „Konkrét borászati eljárások” című szakaszát érinti.

4. **A Spumante metodo classico kémiai és érzékszervi leírásának törlése**

Leírás: a klasszikus módszerrel készülő típusokhoz tartozó részek törlése.

Indokolás: a termékleírást hozzáigazították az autoklávban végzett másodlagos erjesztéssel készített pezsgők jellemzőihez.

Ez a módosítás a termékleírás 6. cikkét és az egységes dokumentum „A borok leírása” című szakaszát érinti.

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

5. **A földrajzi környezettel való kapcsolat frissítése**

Leírás: a klasszikus módszerrel készülő típusokhoz tartozó részek törlése.

Indokolás: a cikk tartalmának észszerűsítése és átrendezése útján a termékleírást hozzáigazították az autoklávos pezsgőkészítés jellemzőihez.

Ez a módosítás a termékleírás 9. cikkét és az egységes dokumentum „Kapcsolat a földrajzi területtel” című szakaszát érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Lessini Durello

Durello Lessini

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

5. Minőségi pezsgő

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITALOK, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉKOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A borok leírása**

Martinotti vagy Charmat módszerrel előállított „Lessini Durello” vagy „Durello Lessini” pezsgő

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Hab: finom, tartós

Szín: halvány szalmasárga, zöldes árnyalatokkal

Illat: jellegzetesen finom és enyhén gyümölcsös

Íz: dosaggio zero vagy pas dosè, extrabrut, brut, extra dry, dry és demisec

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,00

Minimális cukormentes kivonat: 14 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 6,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

1. Martinotti vagy Charmat (autokláv) pezsgőkészítési módszer

Konkrét borászati eljárás

Autoklávban történő másodlagos erjesztés Martinotti vagy Charmat módszerrel, a pezsgők előállítására vonatkozó hatályos szabályoknak megfelelően.

5.2. *Maximális hozamok*

2. Martinotti vagy Charmat módszerrel előállított „Lessini Durello” vagy „Durello Lessini” pezsgő

16 000 kilogramm szőlő/hektár

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A „Lessini Durello” vagy „Durello Lessini” ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok előállítási területe a következőket foglalja magában:

a) Verona megye: Vestenanova és San Giovanni Ilarione települések teljes, valamint Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago és Badia Calavena települések részleges területe.

b) Vicenza megye: Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano és Trissino települések teljes, valamint Cornedo, Costabissara, Gambellara, Isola Vicentina, Malo, Marano Vicentino, Monte di Malo, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montorso Vicentino, Nogarole Vicentino, San Vito di Leguzzano, Schio és Zermeghedo települések részleges területe.

7. **Borszőlőfajták**

Durella B.

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

Martinotti vagy Charmat módszerrel előállított „Lessini Durello” vagy „Durello Lessini” pezsgő

a) A földrajzi terület sajátosságai

Természeti tényezők

A „Lessini Durello” vagy „Durello Lessini” DOC borvidék több mint 30 000 hektár nagyságú területet foglal magában a Verona és Vicenza megyék határán túlnyúló keleti Lessini-hegység dombvidéki részén.

A Lessini régió egészének fiziográfiai szerkezetét a többnyire északi-északnyugati és déli-délkeleti irányban elterülő hosszú és néha keskeny völgyek jellemzik, amelyeket hasonló mintázatú gerincek választanak el, amelyek dél felé haladnak, egészen addig, amíg eltűnnek a Pó-völgy síkság üledéklerakódásai alatt. A terület szintkülönbsége körülbelül 800 m.

A terület különösen jól fejlett hidrográfiai rendszerét elsősorban a Lessini folyói alkotják, amelyek általában déli folyásúak.

A vizsgált terület éghajlatát körülbelül 1 063 mm éves csapadék és 13,7 °C körüli éves átlaghőmérséklet jellemzi.

Jóllehet a terület meglehetősen összetett geológiai múltra tekint vissza, ennek ellenére is megállapítható, hogy a szőlőtermesztésre jelenleg használt területeken, különösen a Val d'Alpone és a Val di Chiampo domboldalain, egészen az Agno völgyéig a bázikus vulkanikus és vulkanikus-törmelékes kőzetek dominálnak.

Az ezekből kialakult talajok mérsékelten mélyek, finom szerkezetűek, és a felszínen nem annyira, de lejjebb erősen bazaltos vázúak.

Itt a fő szőlőfajta a Durella, amely a terület szinte kizárólagos fajtája, őse pedig az 1290-es costozzai statútumban említett Durasena.

Ez egy fehér szőlőfajta szárnyas, tömör fürtökkel. Neve a héj keménységéből, illetve tömörségéből, valamint a borra jellemző magas összes savtartalomból ered, ami nagy tartósságot és a pezsgőkészítés során kiváló eredményeket biztosít.

Ez az állandó hozamú, betegségeknek jól ellenálló, pezsgőkészítésre kiválóan alkalmas (lásd savtartalom) és (a Verona és Vicenza körüli keleti dombok sok csapadéka miatt) nagy növekedési erélyű szőlőfajta megtalálta a területen azokat a talaj- és éghajlati feltételeket, amelyek biztosítják a legjobb minőségi eredményeket és a szélsőségekkel szembeni ellenálló képességet.

Történelmi és emberi tényezők

A Lessini-hegység szőlőtermesztésének hét évszázados története erőteljes bizonyíték arra, hogy az emberek mindig is odafigyeltek a szőlőre a Lessini-hegységnek ezen a Verona és Vicenza megyéket átszelő magas dombvidékén.

A Lessini-hegység mezőgazdaságáról szóló történelmi dokumentumok gyakran kiemelik a teljesen szőlővel borított terület jelentésű „Terra cum vineis” kifejezést. A középkor és a XIX. század első évei közötti időszakban Verona és Vicenza megyékben, így az Alpone és Agno-Chiampo területén is, a szőlőtermesztés és a borászat a középkorban kialakult technikai alapszinteken maradt.

A legjobb termés a terület hagyományaihoz kapcsolódó racionális technikákkal művelt, jól kitett, vulkanikus eredetű talajokon érhető el.

A Durella szőlőfajta szereti a jó fekvést, de mindenekelőtt jó légáramlást igényel, és a szőlőtermelők tisztában vannak ezzel.

A művelési rendszerek jelentős fejlődésen mentek keresztül az évek során.

A Durella területén manapság az egyszerű vagy kettős lugas és a Guyot a leggyakoribb művelési rendszer. Az utóbbi időkben a középen nyitott, alacsony rügyterhelésű veronai kettős lugas honosodott meg. E művelési rendszer nagyobb benapozottságot, jobb légcserét és a szőlő erőteljesebb pigmentképződését teszi lehetővé.

A 25/06/1987. sz. miniszteri rendelettel (Hivatalos Közlöny, 6. szám, 1988.1.9.) jött létre. Az olasz minisztérium által 2000 novemberében elismert, a „Lessini Durello” oltalmáért felelős konzorcium (Consorzio di Tutela del Lessini Durello) célja, hogy ismertebbé tegye a területen előállított, ezzel a megjelöléssel ellátott borokat, valamint Verona és Vicenza völgyeinek termelési és társadalmi-gazdasági körülményeit a termékleírás hatálya alá tartozó területen. Az eredetmegjelöléssel ellátott borok termelői a Konzorciummal közösen finomították a Lessini Durello pezsgővé alakításának technikáját, így a Velence régióban előállított pezsgők között rangos helyet kaptak.

b) A termék sajátosságai

A Durella fürtjei közepes méretűek, piramis alakúak, tömörek és szárnyasak; a bogyók héja meglehetősen vastag, bőrszerű és tanninos.

A Durello Spumante legalább 85 %-ban Durella szőlőt tartalmazó házasításból készül, amelyhez Chardonnay, Garganega, Pinot bianco és Pinot nero hozzáadása is lehetséges. Az összes savtartalom magas százalékos arányának köszönhetően jól használható pezsgők készítéséhez.

Ennek a bornak a habja finom és tartós, a színe pedig változó intenzitású szalmasárga, zöldes árnyalatokkal. Illatában a gipszre és jódra emlékeztető tengeri jegyek jellemzik, érezhetően kiemelve a bodza és a galagonya virágosabb tónusait. Ízében a vibráló savak határozzák meg karakterét. Visszatérnek a területre jellemző tengeri jegyek, és bár a bor sohasem túl testes, kesernyés és ásványos utóízzel gazdagított zamatossága mindig élvezetet nyújt. Éppen e tulajdonságai teszik olyan rugalmassá, hogy akár aperitifként, akár zsírosabb és fűszeresebb ételek kísérőjeként is fogyasztható.

c) A környezet és a termék közötti ok-okozati kapcsolat

Kétségtelen, hogy a Lessini Durello DOC területén a szőlőtermesztés előnyére válik a borok és a terület jellegzetes elemei közötti szoros kapcsolat: egyrészt a régi és őshonos Durella szőlőfajta, másrészt a nagyrészt még érintetlen környezet a maga tökéletesen megőrzött tájképével és legjellegzetesebb szegleteivel. Ez esetben is számos szakirodalmi hivatkozás segít tisztázni a hasonló vagy analóg környezetben vizsgált eltérő fajtaviselkedést.

Az e területen folytatott szőlőtermesztés bizonyítja, hogy a borászati eredmény nagymértékben függ a szőlő és a környezet tökéletes összhangjától. Itt egyrészt a szőlőtermő terület jól behatárolható és meghatározott sajátosságai, másrészt a szőlőfajtának a hő-, víz-, talaj- és művelési tényezőkre adott nagyon pontos reakciói adottak. A magas dombok és a főként bazaltos eredetű talajok nagyon jellegzetes borokat határoznak meg.

A Durella szőlő esetében a lugas továbbra is az egyik legjobb, a talajhoz és a környezethez is kötődő művelési rendszert jelenti, amit azonban jól kell kezelni ahhoz, hogy a szőlő folyamatosan jó és állandó minőségű legyen.

Bár a magas fix savtartalom a szőlőfajta sajátosságaihoz kötődik, szinte minden más jellemző erősen a talaj- és éghajlati viszonyokhoz kapcsolódik. Valójában nagyon szoros a kapcsolat a vulkanikus talajok és a Durello szinte sajátos markerét jelentő kovaköves ásványi jegyek között. E bor egyéb jellemzőit a lejtők és a magassági szintek, valamint a viszonylag nagy hőmérséklet-ingadozások is meghatározzák. E borok esetében a komoly struktúra helyett mindig az illat az, ami jellemzi és szinte meghatározza a Durello identitását. A többé-kevésbé zöld almára emlékeztető jegyek ásványi eredetű, kovaköves, sőt a jód és a kén tengeri tónusait hordozó összetettebb illatokkal váltakoznak.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Pezsgők készítése

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A pezsgők készítését csak Veneto régió területén belül lehet végezni.

A termékleíráshoz vezető link

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