C/2024/7284

2024 12 6

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(C/2024/7284)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 5 dalį ([1]).

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Lessini Durello“ / „Durello Lessini“

PDO-IT-A0447-AM03

Pranešimo data: 2024 9 10

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. **Išbraukiama putojančio vyno, gaminamo taikant klasikinį metodą, rūšis**

Aprašymas. Išbraukiama putojančio vyno, gaminamo taikant klasikinį metodą, rūšis.

Pagrindimas. Šis sprendimas priimtas įvykdžius esminę pertvarką ir atskyrus putojantį vyną, gaminamą taikant itališkąjį metodą, nuo putojančio vyno, gaminamo taikant klasikinį metodą. Po šios pertvarkos nuspręsta į specifikaciją nebeįtraukti putojančių vynų, gaminamų taikant klasikinį metodą, o tik tuos, kurie gaminami taikant antrinės fermentacijos autoklave metodą.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 1, 5, 6 ir 9 straipsniais ir bendrojo dokumento skirsniais „Vyno (-ų) aprašymas“ ir „Ryšys su geografine vietove“.

2. **Keičiami vynmedžių formavimo metodai**

Aprašymas. Supaprastinami vynmedžių formavimo metodai.

Pagrindimas. Aprašymai buvo supaprastinti, kad būtų galima taikyti modernesnius vynmedžių formavimo metodus ir taip atnaujinti vynuogių auginimo praktiką remiantis naujausiomis inovacijomis.

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 4 straipsniu.

3. **Keičiama fermentacijos metodų specifikacija**

Aprašymas. Išbraukiamos tos dalys, kurios susijusios su vyno, gaminamo taikant klasikinį metodą, rūšimi, o vietoj šio metodo numatytas putojančio vyno gamybos autoklavuose metodas.

Pagrindimas. Specifikacija buvo pakoreguota, kad atitiktų vyno gamybos metodą, susijusį su antrine fermentacija autoklave.

Šis pakeitimas susijęs su specifikacijos 5 straipsniu ir bendrojo dokumento skirsniu „Specifiniai vynininkystės metodai“.

4. **Išbraukiamas putojančio vyno, gaminamo taikant klasikinį metodą, cheminių ir juslinių savybių aprašymas**

Aprašymas. Išbraukiamos tos dalys, kurios susijusios su vyno, gaminamo taikant klasikinį metodą, rūšimi.

Pagrindimas. Specifikacija buvo pakoreguota, kad atitiktų putojančių vynų, gaminamų taikant antrinės fermentacijos autoklavuose metodą, savybes.

Šis pakeitimas susijęs su specifikacijos 6 straipsniu ir bendrojo dokumento skirsniu „Vyno (-ų) aprašymas“.

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

5. **Atnaujinamas ryšys su aplinka**

Aprašymas. Išbraukiamos tos dalys, kurios susijusios su vyno, gaminamo taikant klasikinį metodą, rūšimi.

Pagrindimas. Specifikacija buvo pakoreguota, kad atitiktų putojančių vynų, gaminamų taikant antrinės fermentacijos autoklavuose metodą, savybes. Performuluotas ir pertvarkytas straipsnio turinys.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 9 straipsniu ir bendrojo dokumento skirsniu „Ryšys su geografine vietove“.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Produkto pavadinimas**

Lessini Durello

Durello Lessini

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vyno produktų kategorijos**

5. Rūšinis putojantis vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant spirituotus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

4. **Vynų aprašymas**

Putojantis vynas „Lessini Durello“ / „Durello Lessini“, gaminamas taikant *Martinotti* arba *Charmat* metodą

TRUMPAS APRAŠYMAS

Puta: lengva, ilgai išliekanti.

Spalva: blyški šiaudų geltonumo su žalsvais atspalviais.

Aromatas: švelnus, išskirtinis ir šiek tiek vaisiškas.

Skonis: nuo natūralaus briuto arba *pas dosé* iki ekstra briuto, briuto, labai sauso, sauso ir pusiau sauso.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11,00 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 14 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –.

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 6,5 g/l vyno rūgšties.

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –.

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –.

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1. *Martinotti* arba *Charmat* putojančio vyno gamybos metodas (naudojant autoklavus)

Specifinis vynininkystės metodas

Antrinė fermentacija autoklavuose, taikant *Martinotti* arba *Charmat* metodą, vadovaujantis galiojančiomis putojančių vynų gamybos taisyklėmis.

5.2. *Didžiausias derlius*

2. Putojantis vynas „Lessini Durello“ / „Durello Lessini“, gaminamas taikant *Martinotti* arba *Charmat* metodą

16 000 kilogramų vynuogių iš hektaro.

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Lessini Durello“ / „Durello Lessini“ žymimų vynų gamybos vietovė yra:

a) Veronos provincija: visa šių komunų teritorija: Vestenanova, San Giovanni Ilarione. Dalis šių komunų teritorijos: Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago, Badia Calavena.

b) Vičencos provincija: visa šių komunų teritorija: Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano, Trissino. Dalis šių komunų teritorijos: Cornedo, Costabissara, Gambellara, Isola Vicentina, Malo, Marano Vicentino, Monte di Malo, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montorso Vicentino, Nogarole Vicentino, San Vito di Leguzzano, Schio, Zermeghedo.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-s)**

„Durella B.“

8. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

Putojantis vynas „Lessini Durello“ / „Durello Lessini“, gaminamas taikant *Martinotti* arba *Charmat* metodą

a) Geografinės vietovės ypatumai

Gamtiniai veiksniai

SKVN „Lessini Durello“ / „Durello Lessini“ žymimų vynų gamybos vietovė plyti daugiau kaip 30 000 hektarų kalvotoje rytinėje Lesinijos kalnų dalyje, esančioje tarp Veronos ir Vičencos provincijų.

Geografinei struktūrai, kuri yra bendra visai Lesinijos kalnų vietovei, būdingi ilgi ir kartais siauri slėniai, išsidėstę daugiausia šiaurės ir šiaurės vakarų kryptimi bei pietų ir pietryčių kryptimi, atskirti atitinkama tvarka išsidėsčiusiomis kalvų keteromis, kurios tęsiasi į pietus, kol išnyksta Po slėnio lygumos aliuviniame sąnašyne. Aukščio skirtumai šioje vietovėje siekia apie 800 m.

Hidrografinė sistema šioje vietovėje yra ypač tanki ir ją daugiausia sudaro Lesinijos regiono upės, tekančios iš esmės pietų kryptimi.

Vietovės klimatui būdinga tai, kad per metus iškrenta apie 1 063 mm kritulių, o vidutinė metinė temperatūra siekia apie 13,7 °C.

Nors vietovės geologinė struktūra gana įvairi, galima sakyti, kad dabartinėse vynuogynų auginimo teritorijose, ypač kalvotuose Alponės ir Kjampo slėnių šlaituose iki pat Anjo slėnio, vyrauja vulkaninės ir vulkaninės bazinės nuotrupinės uolienos.

Atitinkamai dirvožemis yra vidutiniškai gilus, vienalytės tekstūros, jo paviršiuje vietomis matyti bazaltinių uolienų, kurios dažniau aptinkamos giliai dirvožemyje.

Pagrindinė čia auginama vynuogių veislė yra „Durella“, kuri paplitusi beveik vien tik šioje vietovėje. Tai šiuolaikinė iš 1290 m. Kostocos statute nurodytos veislės „Durasena“ išvesta veislė.

Šios baltųjų vynuogių veislės kekės tankios, šakotos. Veislė taip pavadinta dėl kietos arba tvirtos odelės ir didelio bendrojo rūgštingumo, kurį įgauna iš jos vynuogių gaminamas putojantis vynas ir dėl kurio jis ilgiau išlieka tinkamas vartoti bei gaunamas optimalus produktas.

Ši veislė – nuolat duodanti derlių, itin atspari ligoms, puikiai tinkanti putojantiems vynams gaminti (dėl rūgštingumo) ir puikiai deranti (dėl gausių kritulių, iškrentančių rytiniuose Veronos ir Vičencos provincijų kalvų šlaituose) – suklestėjo šioje vietovėje, kur dirvožemio ir klimato sąlygos jai buvo tinkamiausios ir leido pasiekti geriausios kokybės rezultatų bei užtikrinti, kad vynmedžiai būtų stiprūs ir pajėgūs atlaikyti ekstremalias sąlygas.

Istoriniai ir žmogiškieji veiksniai

Septynis šimtmečius besitęsianti Lesinijos kalnų vietovės vynuogininkystės istorija aiškiai byloja apie tai, kad šioje vietovėje, besidriekiančioje tarp Veronos ir Vičencos provincijų Lesinijos kalnų vietovės aukštų kalvų, vynmedžiai visada buvo auginami itin rūpestingai.

Istoriniuose dokumentuose apie Lesinijos kalnų vietovės žemės ūkį dažnai pabrėžiama frazė „Terra cum vineis“, t. y. visiškai vynmedžiais apsodintas žemės sklypas – vynuogynas. Nuo viduramžių iki XIX a. pradžios vynuogininkystės ir vynininkystės Veronos ir Vičencos provincijose, taigi ir Alponės bei Anjo-Kjampo vietovėse, pagrindinis techninis lygis išliko nepakitęs nuo viduramžiais susiformavusios praktikos.

Geriausias derlius užauginamas gerai saulės apšviečiamame vulkaninės kilmės dirvožemyje, naudojant racionalius auginimo metodus, atitinkančius vietos tradicijas.

Veislės „Durella“ vynuogės gerai auga saulės šviesoje, tačiau, kaip žino vyndariai, visų pirma joms reikia gero oro srauto vynuogyne.

Per daugelį metų vynmedžių formavimo sistemos gerokai patobulėjo.

Šiuo metu veislės Durella vynmedžių auginimo vietovėje dažniausiai naudojamos šios formavimo sistemos: treliažai (paprastieji ir dvigubieji) ir *Guyot* metodas. Pastaruoju metu taip pat išpopuliarėjo veronietiškųjų dvigubų pergolių formavimo sistema, kurią naudojant pumpurai mažiau apkraunami ir centre tarp vynmedžių lieka tarpas. Pagal šią vynmedžių formavimo sistemą vynuogės gauna daugiau saulės, turi geresnę oro cirkuliaciją ir įgyja ryškesnę spalvą.

1987 m. birželio 25 d. Ministro dekretu (1988 m. sausio 9 d. Oficialusis leidinys Nr. 6) įsteigtas „Lessini Durello“ apsaugos konsorciumas („Consorzio di Tutela del Lessini Durello“), kurį nacionalinė ministerija pripažino 2000 m. lapkričio mėn., siekia didinti šioje vietovėje gaminamų SKVN žymimų produktų žinomumą, taip pat gerinti gamybos bei socialines ir ekonomines sąlygas į gamybos vietovę patenkančiuose Veronos ir Vičencos slėniuose. SKVN gamintojai kartu su konsorciumu patobulino iš šios vietovės vynuogių gaminamo putojančio vyno „Lessini Durello“ gamybos metodus ir taip užtikrino jam prestižinę vietą tarp Venecijos regione gaminamų putojančių vynų.

b) Produkto ypatumai

Veislės „Durella“ vynuogių kekės vidutinio dydžio, piramidės formos, tankios ir šakotos, pačių vynuogių odelė gana stora, tvirta ir turinti taninų.

Putojantis vynas „Durello Spumante“ gaminamas iš derinio, kurį sudaro ne mažiau kaip 85 % veislės „Durella“ vynuogių ir į kurį taip pat galima pridėti veislių „Chardonnay“, „Garganega“, „Pinot Bianco“ ir „Pinot Nero“ vynuogių. Dėl didelės bendrojo rūgštingumo procentinės dalies derinys puikiai tinka putojančiam vynui gaminti.

Šio vyno puta lengva, ilgai išliekanti, o spalva įvairaus ryškumo šiaudų geltonumo su žalsvais atspalviais. Jo aromatui būdingi gipso ir jodo druskų pokvapiai, kurie tarsi padeda atsiskleisti gėlių, šeivamedžio uogų ir gudobelių aromatams. Ragaujant vyno skonį lemia gaivus rūgštumas. Vėlgi juntami šios vietovės vynams būdingi sūrūs poskoniai. Nors vynas niekada nebūna ypač sodrus, tačiau jo skonis burnoje, kurį dar labiau sustiprina kartus minerališkas poskonis, atrodo nepaliaujamai stiprus. Būtent dėl šių savybių jis yra toks universalus: tinka tiek kaip aperityvas, tiek prie sodresnių, stipraus skonio patiekalų.

c) Priežastinis produkto ir aplinkos ryšys

Vynuogininkystė šioje SKVN „Lessini Durello“ priskiriamoje vietovėje neabejotinai grindžiama stipriu joje gaminamų vynų ir šiai teritorijai būdingų savybių ryšiu: viena vertus, tai sietina su senovine vietine vynuogių veisle „Durella“, o, kita vertus, su dar iš esmės neužteršta aplinka, kurios kraštovaizdis pačiose išskirtiniausiose vietose yra visiškai išlikęs ir dar nepaliestas. Taip pat galima rasti daugybę bibliografinių nuorodų, patvirtinančių skirtingą šios veislės derėjimą panašioje ar analogiškoje aplinkoje.

Šios vietovės vynuogininkystės tradicijos įrodo, kad vynininkystės rezultatams didelę įtaką turi tobula vynmedžių ir aplinkos sąveika. Viena vertus, čia vyraujanti žemė, kurioje sodinami vynmedžiai, pasižymi aiškiai apibrėžtais ir specifiniais ypatumais, o, kita vertus, vynmedžiai puikiai prisitaiko prie temperatūros, vandens, dirvožemio ir auginimo metodų veiksnių. Dėl aukštų kalvų ir daugiausia bazaltinės kilmės dirvožemio gaunami itin išskirtiniai vynai.

Veislės „Durella“ vynmedžiams auginti naudojami treliažai tebėra viena geriausių su žeme ir aplinka susijusių vynmedžių formavimo sistemų, tačiau, norint nuolat garantuoti aukštos kokybės vynuoges, jas reikia rūpestingai prižiūrėti.

Didelis fiksuoto rūgštingumo kiekis yra susijęs su vynuogių veislės ypatumais, tačiau beveik visos kitos savybės yra glaudžiai susijusios su dirvožemiu ir klimato sąlygomis. Iš tikrųjų labai stiprus ryšys sieja vulkaninės kilmės dirvožemį ir minerališkus titnago poskonius, kuriuos kone būtų galima įvardyti kaip specifinį veislės „Durello“ požymį. Kitas šio vyno savybes nulemia reljefo ir aukščio skirtumai, dėl kurių susidaro gana dideli temperatūros svyravimai. Nors šie vynai niekada negarsės gera struktūra, tačiau būtent jų kvapas nusako ir praktiškai apibrėžia veislės „Durello“ tapatumą. Labiau ar mažiau sunokusių obuolių kvapai persipina su sudėtingesniais, intensyvesniais mineralinės kilmės kvapais, tokiais kaip titnago, kartais net su jūros jodo ir sieros pokvapiais.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Putojančių vynų gamyba

Teisinis pagrindas

ES teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata

Sąlygos aprašymas

Putojantys vynai turi būti gaminami tik Veneto regiono teritorijoje.

Produkto specifikacijos nuoroda

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