C/2024/7284

6.12.2024.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(C/2024/7284)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 5. punktu ([1]).

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Lessini Durello” / “Durello Lessini”

PDO-IT-A0447-AM03

Paziņojuma datums: 2024. gada 10. septembris

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. **Pēc klasiskās metodes gatavota dzirkstošā vīna veida svītrošana**

Apraksts: pēc klasiskās metodes gatavota dzirkstošā vīna veida svītrošana.

Pamatojums: šis lēmums pieņemts pēc pamatīgas pārskatīšanas, kurā dzirkstošais vīns, ko ražo pēc itāļu metodes, tika nošķirts no dzirkstošā vīna, kura ražošanā izmanto klasisko metodi. Ņemot vērā minēto pārskatīšanu, ir pieņemts lēmums vairs neiekļaut dzirkstošo vīnu, kuru ražo pēc klasiskās metodes, bet iekļaut tikai vīnu, kura ražošanā izmanto otrējo raudzēšanu autoklāvā.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 1., 5., 6. un 9. punktu un vienotā dokumenta iedaļu “Vīna vai vīnu apraksts” un “Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu”.

2. **Grozījums attiecībā uz vīnogulāju veidošanas metodēm**

Apraksts: vīnogulāju veidošanas metožu vienkāršošana.

Pamatojums: apraksti ir vienkāršoti, lai ļautu izmantot modernākas vīnogulāju veidošanas metodes nolūkā modernizēt vīnkopību atbilstīgi jaunākajām inovācijām.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 4. punktu.

3. **Raudzēšanas metožu precizēšana**

Apraksts: svītrotas daļas, kas attiecas uz klasiskās metodes tipoloģijām, jo šī metode ir aizstāta ar dzirkstošā vīna gatavošanas autoklāvos metodi.

Pamatojums: specifikācija ir pielāgota vīndarības metodei, kas ietver otrēju raudzēšanu autoklāvā.

Šis grozījums attiecas uz specifikācijas 5. punktu un vienotā dokumenta iedaļu “Īpašās vīndarības metodes”.

4. **Dzirkstošā vīna, kas gatavots pēc klasiskās metodes, ķīmisko un organoleptisko īpašību apraksta svītrošana**

Apraksts: to daļu svītrošana, kuras attiecas uz klasiskās metodes tipoloģijām.

Pamatojums: specifikācija ir pielāgota to dzirkstošo vīnu īpašībām, kuru ražošanā izmanto otrējo raudzēšanu autoklāvos.

Šis grozījums attiecas uz specifikācijas 6. punktu un vienotā dokumenta iedaļu “Vīna vai vīnu apraksts”.

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

5. **Informācijas par saikni ar vidi atjaunināšana**

Apraksts: to daļu svītrošana, kuras attiecas uz klasiskās metodes tipoloģijām.

Pamatojums: specifikācija ir pielāgota to vīnu īpašībām, kurus padara par dzirkstošiem, izmantojot otrējo raudzēšanu autoklāvos. Punkta saturs ir pārstrādāts un pārstrukturēts.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 9. punktu un vienotā dokumenta iedaļu "Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu".

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Produkta nosaukums**

Lessini Durello

Durello Lessini

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīna vai vīnu apraksts**

"Lessini Durello" jeb "Durello Lessini" dzirkstošais vīns, kura ražošanā izmanto Martinoti [*Martinotti*] jeb Šarmā [*Charmat*] metodi

ĪSS APRAKSTS

Burbulīši: smalki, noturīgi.

Krāsa: gaiši salmdzeltena ar zaļganu nokrāsu.

Smarža: izsmalcināta, savdabīga un viegli augļaina.

Garša: īsts bruts vai *pas dosé* līdz ekstra bruts, bruts, ekstra sauss, sauss un pussauss vīns.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 14 g/l.

Analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 6,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. Martinoti jeb Šarmā metode dzirkstošā vīna gatavošanai (izmantojot autoklāvus)

Īpašā vīndarības metode

Otrēja raudzēšana autoklāvos, izmantojot Martinoti jeb Šarmā metodi, saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem par dzirkstošo vīnu ražošanu.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

2. "Lessini Durello" jeb "Durello Lessini" dzirkstošais vīns, kura ražošanā izmanto Martinoti jeb Šarmā metodi

16 000 kilogramu vīnogu no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Ar kontrolēto cilmes vietas nosaukumu "Lessini Durello" jeb "Durello Lessini" apzīmēto vīnu ražošanas apgabalā ietilpst:

a) Veronas [*Verona*] provincē: visa šādu pašvaldību teritorija: *Vestenanova, San Giovanni Ilarione*; daļa šādu pašvaldību teritorijas: *Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago* un *Badia Calavena*;

b) Vičencas [*Vicenza*] provincē: visa šādu pašvaldību teritorija: *Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano, Trissino*; daļa šādu pašvaldību teritorijas: *Cornedo, Costabissara, Gambellara, Isola Vicentina, Malo, Marano Vicentino, Monte di Malo, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montorso Vicentino, Nogarole Vicentino, San Vito di Leguzzano, Schio* un *Zermeghedo*.

7. **Vīna vīnogu šķirne(-es)**

"Durella B."

8. **Saiknes vai saikņu apraksts**

"Lessini Durello" jeb "Durello Lessini" dzirkstošais vīns, kura ražošanā izmanto Martinoti jeb Šarmā metodi

a) Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Dabas faktori

Ar ACVN "Lessini Durello" jeb "Durello Lessini" apzīmēto vīnu ražošanas apgabals aptver vairāk nekā 30 000 hektāru paugurainas teritorijas *Lessini* kalnu austrumdaļā, kas atrodas uz Veronas un Vičencas provinces robežas.

Ģeogrāfiskajai struktūrai, kas kopīga *Lessini* kalniem, raksturīgas garas un dažkārt šauras ielejas, kuras stiepjas galvenokārt ZZR–DDA virzienā un kuras atdala attiecīgi izvietojušās kalnu grēdas, kuru augstums samazinās dienvidu virzienā, līdz tās pavisam izzūd Po ielejas līdzenuma aluviālajā slānī. Augstuma atšķirība apgabalā ir aptuveni 800 m.

Apgabala hidrogrāfiskā sistēma ir īpaši labi attīstīta, un to galvenokārt veido *Lessini* upes, kas parasti plūst dienvidu virzienā.

Attiecīgā apgabala klimatam raksturīgais gada nokrišņu daudzums ir aptuveni 1 063 mm, bet gada vidējā temperatūra – aptuveni 13,7 °C.

Lai gan ģeoloģijas ziņā apgabals ir diezgan sarežģīts, var teikt, ka platībās, kas pašlaik ir atvēlētas vīnkopībai, it īpaši *Val d'Alpone* un *Val di Chiampo* paugurainajās nogāzēs līdz Anjo [*Agno*] ielejai, dominē vulkāniskie ieži un vulkāniskā detrīta pamatieži.

Augsnes ir vidēji dziļas, tām ir smalka konsistence, un to virskārtā ir izkaisīts bazalts, kura dziļi augsnē ir vairāk.

Galvenā vīnogu šķirne ir "Durella", kas sastopama gandrīz tikai šajā apgabalā. Tā ir *Costozza* 1290. gada statūtos minētās šķirnes "Durasena" mūsdienu pēctece.

Tā ir baltogu šķirne, kuras vīnogas aug kompaktā ķekarā ar "spārniem". Savu nosaukumu tā ieguvusi no mizas cietības jeb stingrības un vīnam raksturīgā augstā kopējā skābuma, kas nodrošina ilgu glabāšanas laiku un optimālus rezultātus, ja šīs šķirnes vīnogas izmanto dzirkstošā vīna ražošanā.

Šī šķirne savas pastāvīgās ražas, labās izturības pret slimībām, lieliskās piemērotības izmantošanai dzirkstošo vīnu ražošanā (skābuma satura dēļ) un izcilās augšanas spējas (atbilstīgi pietiekamajam nokrišņu daudzumam, kas reģistrēts Veronas austrumdaļas un Vičencas nogāzēs) dēļ šajā apgabalā ir atradusi ideālos augsnes un klimatiskos apstākļus, lai nodrošinātu vislabākos rezultātus kvalitātes ziņā un to, ka vīnogulāji ir spēcīgi un spēj izturēt ārkārtējus apstākļus.

Vēsturiskie faktori un cilvēkfaktori

Tas, ka vīnkopība *Monti Lessini* apgabalā ir piekopta septiņu gadsimtu garumā, liecina par to, ka šajā augsto pauguru apgabalā, kas aptver Veronas un Vičencas provinces, vīnogulāju kopšanai vienmēr ir pievērsta liela uzmanība.

Vēsturiskajos dokumentos par lauksaimniecību *Monti Lessini* apgabalā bieži ir izcelta frāze "terra cum wineis", t. i., "zemesgabals, ko pilnībā klāj vīndārzi" jeb vīndārzs. No viduslaikiem līdz 19. gs. sākumam vīnkopības un vīndarības attīstība Veronas un Vičencas provincēs un tādējādi *Alpone* un *Agno-Chiampo* teritorijā vēl nepārsniedza tehnisko pamatlīmeni, kas bija izveidojies viduslaikos.

Labākos vīnus iegūst no vīnogām, kas audzētas vulkāniskas izcelsmes augsnēs ar labu vērsumu pret debespusēm, izmantojot racionālus audzēšanas paņēmienus, kas saistīti ar vietējām tradīcijām.

Šķirni "Durella" labi ietekmē saules gaisma. Tomēr, kā zināms vīnkopjiem, tai pirmām kārtām ir vajadzīga laba gaisa plūsma vīndārzā.

Vīnogulāju veidošanas sistēmas gadu gaitā ir ievērojami attīstījušās.

Mūsdienās visizplatītākās vīnogulāju veidošanas sistēmas apgabalā, kurā audzē šķirni "Durella", ir špaleras (vienkāršas un divkāršas) un Gijo [*Guyot*] metode. Pēdējā laikā populāra kļuvusi arī Veronas divkāršās pergolas sistēma ar nelielu pumpuru skaitu un atvērumu centrā. Šī vīnogulāju veidošanas sistēma nodrošina vīnogām vairāk saules gaismas, labāku gaisa apmaiņu un labāku ogu krāsu.

Ar ministrijas 1987. gada 25. jūnija dekrētu (1988. gada 9. janvāra Oficiālais vēstnesis Nr. 6) izveidotais "Lessini Durello" aizsardzības konsorcijs [*Consorzio di Tutela del Lessini Durello*], ko valsts ministrija atzina 2000. gada novembrī, ir paredzēts tam, lai uzlabotu šajā apgabalā ražoto ar attiecīgiem nosaukumiem apzīmēto produktu atpazīstamību, kā arī ražošanas un sociālekonomiskos apstākļus Veronas un Vičencas ielejās, kuras atrodas ražošanas apgabalā. Ar šo nosaukumu apzīmēto produktu ražotāji kopā ar minēto konsorciju ir pilnveidojuši paņēmienu, ko izmanto dzirkstošā vīna ražošanai no "Lessini Durello" vīnogām, tādējādi to padarot par prestižu produktu Venēcijas dzirkstošo vīnu vidū.

b) Produkta specifika

Šķirnes "Durella" vīnogu ķekari ir vidēji lieli, piramīdas formas, kompakti un ar "spārniem"; vīnogām ir diezgan bieza, stingra un tanīniem piesātināta miza.

Vīnu "Durello" *spumante* gatavo no maisījuma, kas satur vismaz 85 % "Durella" vīnogu un kas var būt papildināts ar "Chardonnay", "Garganega", "Pinot bianco" un "Pinot nero" vīnogām. Kopējā skābuma lielās procentuālās daļas dēļ šis maisījums ir labi piemērots dzirkstošā vīna gatavošanai.

Šim vīnam ir smalki, noturīgi burbulīši, un tas ir dažādas intensitātes salmdzeltenā krāsā ar zaļganu nokrāsu. Aromātu buķetei raksturīgas ģipša un joda sāļu nianses, kas, šķiet, izceļ ziedainākas – plūškoka un vilkābeļu ziedu – notis. Izteiksmīgais skābums nosaka vīna garšas īpašības. Jūtamas arī šai teritorijai raksturīgās sāļuma notis. Lai gan šis vīns nekad nav pārāk pilnmiesīgs, garša, ko pastiprina rūgtā minerālu pēcgarša, šķiet neizsmeļama. Tieši šo īpašību dēļ tas ir tik labi pielāgojams un izmantojams vai nu kā aperitīvs, vai arī kā papildinājums bagātīgākiem ēdieniem ar izteiktu garšu.

c) Cēloniskā saikne starp vidi un produktu

Vīnkopība ar ACVN "Lessini Durello" apzīmētā produkta ražošanas apgabalā neapšaubāmi balstās uz ciešu saikni starp ražotajiem vīniem un teritorijas tipiskajām iezīmēm, proti, no vienas puses, seno vietējo vīnogu šķirni "Durella" un, no otras puses, joprojām lielā mērā nepiesārņotu vidi, kurā ainava visraksturīgākajās vietās ir perfekti saglabāta un vēl nav sabojāta. Ir arī daudz bibliogrāfisku atsauču, kas apstiprina šīs šķirnes atšķirīgo augšanu līdzīgā vai analogā vidē.

Vīnkopība šajā apgabalā pierāda to, ka vīndarības rezultāts ir ļoti atkarīgs no pilnīgas sinerģijas starp vīnogulājiem un vidi. No vienas puses ir zeme, kurā tiek iestādīti vīnogulāji un kuru raksturo skaidri noteiktas un specifiskas īpatnības, bet no otras puses – vīnogulāji un to ļoti precīza pielāgošanās tādiem faktoriem kā temperatūra, ūdens, augsne un audzēšanas metodes. Augstie pauguri un augsnes, kas veidojušās galvenokārt no bazalta, rada ļoti savdabīgus vīnus.

Šķirnes "Durella" vīnogulāju audzēšanai izmantotās špaleras joprojām ir viena no labākajām vīnogulāju veidošanas sistēmām, kas saistīta ar zemi un vidi, taču tā ir labi jāpārvalda, lai nodrošinātu vienmēr augstas kvalitātes vīnogas.

Lai gan augstais fiksētais skābums ir saistīts ar vīnogu šķirnes īpatnībām, gandrīz visas pārējās īpašības ir cieši saistītas ar augsnes un klimatiskajiem apstākļiem. Faktiski pastāv ļoti cieša saikne starp vulkāniskās izcelsmes augsnēm un minerālu – krama – notīm, ko gandrīz varētu uzskatīt par "Durella" šķirnes īpašu pazīmi. Pārējās šā vīna īpašības nosaka slīpums un augstums virs jūras līmeņa, kas rada diezgan krasās temperatūras svārstības. Šie vīni nekad nebūs labi strukturēti vīni, taču to smarža raksturo un praktiski nosaka šķirnes "Durella" identitāti. Vairāk vai mazāk gatavu ābolu smarža mijas ar sarežģītāku, intensīvāku minerālu, piemēram, krama, smaržu, dažkārt pat ar jūras notīm, kurās jūtams jods un sērs.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Dzirkstošo vīnu ražošana

Tiesiskais regulējums

ES tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids

Atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts

Dzirkstošie vīni jāražo tikai Veneto reģiona teritorijā.

Saite uz produkta specifikāciju

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