C/2024/7284

6.12.2024

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni dwar l-approvazzjoni ta' emenda standard għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott għal isem fis-settur tal-inbid kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33

(C/2024/7284)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata f'konformità mal-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 ([1]).

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

"Lessini Durello" / "Durello Lessini"

PDO-IT-A0447-AM03

Data tal-komunikazzjoni: 10.9.2024

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. Tneħħija tat-tip "inbid spumanti magħmul permezz tal-metodu klassiku"

Deskrizzjoni: Tneħħija tat-tip ta' nbid li jsir spumanti permezz tal-metodu klassiku.

Raġunijiet: Din id-deċiżjoni ssegwi riforma maġġuri li tiddistingwi bejn l-inbid spumanti prodott bil-metodu Taljan u l-inbid spumanti prodott bil-metodu klassiku. Fid-dawl ta' din ir-riforma, ġie deċiż li ma jibqax jiġi inkluż l-inbid spumanti prodott bil-metodu klassiku, iżda biss dak prodott permezz tat-tieni fermentazzjoni f'awtoklava.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikoli 1, 5, 6 u 9 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u t-taqsimiet tad-dokument uniku "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed" u "Rabta maż-żona ġeografika".

2. Emenda tal-metodi ta' tħarriġ tad-dwieli

Deskrizzjoni: Simplifikazzjoni tal-metodi ta' tħarriġ tad-dwieli.

Raġunijiet: Id-deskrizzjonijiet ġew issimplifikati biex jippermettu metodi aktar moderni ta' tħarriġ tad-dwieli sabiex tiġi aġġornata l-vitikultura f'konformità mal-innovazzjonijiet reċenti.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 4 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

3. Speċifikazzjoni tal-metodi ta' fermentazzjoni

Deskrizzjoni: Tħassir tal-partijiet li jikkonċernaw it-tipoloġiji tal-metodu klassiku li ġie sostitwit bil-metodu tal-produzzjoni tal-inbid spumanti f'awtoklavi.

Raġunijiet: L-Ispeċifikazzjoni ġiet adattata għall-metodu tal-produzzjoni tal-inbid li jinvolvi t-tieni fermentazzjoni f'awtoklava.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5 tal-ispeċifikazzjoni u t-taqsima tad-dokument uniku "Prattiki enoloġiċi speċifiċi".

4. Tħassir tad-deskrizzjonijiet kimiċi u organolettiċi għall-inbid spumanti magħmul permezz tal-metodu klassiku

Deskrizzjoni: Tħassir tal-partijiet li jikkonċernaw it-tipoloġiji tal-metodu klassiku.

Raġunijiet: L-ispeċifikazzjoni ġiet adattata għall-karatteristiċi tal-inbejjed spumanti prodotti permezz tat-tieni fermentazzjoni f'awtoklavi.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 6 tal-ispeċifikazzjoni u t-taqsima tad-dokument uniku "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed".

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

5. **Aġġornament tar-rabta mal-ambjent**

Deskrizzjoni: Tħassir tal-partijiet li jikkonċernaw it-tipoloġiji tal-metodu klassiku.

Raġunijiet: L-ispeċifikazzjoni ġiet adattata għall-karatteristiċi tal-inbejjed magħmula spumanti permezz tat-tieni fermentazzjoni f'awtoklavi. Il-kontenut tal-artikolu ġie abbozzat mill-ġdid u ristrutturat.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 9 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u t-taqsima tad-dokument uniku "Rabta maż-żona ġeografika".

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/Ismijiet għar-reġistrazzjoni**

Lessini Durello

Durello Lessini

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

5. Inbid spumanti ta' kwalità

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 22 – XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2204 — Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

Lessini Durello jew Durello Lessini spumanti prodott bil-metodu Martinotti jew Charmat

DESKRIZZJONI QASIRA

Bżieżaq: fini, li jdumu

Dehra viżiva: isfar ċar lewn it-tiben bi sfumaturi fl-aħdar

Riħa: Delikata, distintiva u kemxejn ta' frott

Togħma: minn dożaġġ żero jew *pas dosè* għal extra brut, brut, xott ħafna, xott, u semixott

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,00 %

Estratt minimu mingħajr zokkor: 14 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 6,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew biex isiru l-inbejjed, u r-restrizzjonijiet rilevanti fuq il-produzzjoni tagħhom*

1. Il-metodu Martinotti jew Charmat għall-produzzjoni tal-inbid spumanti (bl-użu ta' awtoklavi)

Prattika enoloġika speċifika

Fermentazzjoni sekondarja f'awtoklavi, permezz tal-metodu Martinotti jew Charmat, f'konformità mar-regoli fis-seħħ dwar il-produzzjoni tal-inbejjed spumanti.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

2. Lessini Durello jew Durello Lessini spumanti prodott bil-metodu Martinotti jew Charmat

16 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Iż-żona tal-produzzjoni għall-inbejjed koperti mid-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata ta' Lessini Durello jew Durello Lessini tinkludi:

(a) Il-provinċja ta' Verona: it-territorju kollu tal-muniċipalitajiet ta': Vestenanova, San Giovanni Ilarione u parti mit-territorju tal-muniċipalitajiet ta': Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago u Badia Calavena.

(b) Il-provinċja ta' Vicenza: it-territorju kollu tal-muniċipalitajiet ta' Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano, Trissino u parti mit-territorju tal-muniċipalitajiet ta' Cornedo, Costabissara, Gambellara, Isola Vicentina, Malo, Marano Vicentino, Monte di Malo, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montorso Vicentino, Nogarole Vicentino, San Vito di Leguzzano, Schio u Zermeghedo.

7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed**

Durella B.

8. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

Lessini Durello jew Durello Lessini spumanti prodott bil-metodu Martinotti jew Charmat

(a) Speċifiċità taż-żona ġeografika

Fatturi naturali

Iż-żona tad-DOP Lessini Durello jew Durello Lessini tinfirex fuq aktar minn 30 000 ettaru fil-parti tal-għoljiet tal-muntanji tal-Lvant tal-Lessini li jmissu l-fruntiera bejn il-provinċji ta' Verona u Vicenza.

L-istruttura ġeografika kondiviża mill-muntanji Lessini fis-sħiħ tagħha hija kkaratterizzata mill-widien twal u xi drabi dojoq li jinsabu l-aktar fid-direzzjoni NNW-SSE, separati minn saffi rranġati f'disinn korrispondenti, li jestendu lejn in-Nofsinhar fejn jintilfu taħt is-saff alluvjali tal-pjanura tal-wied tal-Po. Id-differenza fl-altitudni fiż-żona hija ta' madwar 800 m.

Is-sistema idrografika fiż-żona hija partikolarment żviluppata tajjeb u tikkonsisti prinċipalment mix-xmajjar ta' Lessini li jgħaddu f'direzzjoni ġeneralment lejn in-Nofsinhar.

Il-klima taż-żona inkwistjoni hija kkaratterizzata minn xita annwali ta' madwar 1 063 mm u temperaturi annwali medji ta' madwar 13,7 °C.

Għalkemm il-ġeoloġija taż-żona hija pjuttost kumplessa, jista' jingħad li l-blat vulkaniku u detritali bażiku vulkaniku jippredomina fiż-żoni li bħalissa huma ddedikati għall-vitikultura, b'mod partikolari fuq l-għoljiet ta' Val d'Alpone u Val di Chiampo, sal-wied Agno.

Il-ħamrija li tirriżulta hija moderatament fonda, b'konsistenza fina u tixrid ta' blat bażalt fuq il-wiċċ li huwa aktar frekwenti fil-fond fil-ħamrija.

Il-varjetà ewlenija tal-għeneb hawnhekk hija d-Durella, li hija kważi esklużiva għaż-żona. Hija d-dixxendent tal-lum tad-Durasena msemmija fl-Istatuti ta' Costozza tal-1290.

Hija varjetà ta' għeneb abjad li jikber f'għanqud kompatt imġewnaħ. L-isem tagħha ġej mill-ebusija jew is-sodezza tal-qoxra u l-aċidità totali għolja li tikkaratterizza l-inbid, li tippermetti ħajja twila fuq l-ixkaffa u l-aħjar riżultati meta tintuża biex isir l-inbid spumanti.

Din il-varjetà, bis-saħħa tar-rendiment kostanti, ir-reżistenza tajba għall-mard, l-adegwatezza eċċellenti għall-użu fil-produzzjoni tal-inbejjed spumanti (minħabba l-kontenut aċiduż) u t-tkabbir eċċellenti tagħha (f'konformità mal-livelli tajbin ta' xita rreġistrati fuq l-għoljiet tal-Lvant ta' Verona u Vicenza), sabet il-kundizzjonijiet ideali tal-ħamrija u tal-klima fiż-żona biex jagħtu l-aħjar riżultati ta' kwalità u jiżguraw li d-dwieli jkunu b'saħħithom u kapaċi jirreżistu sfidi estremi.

Fatturi naturali u umani

Seba' sekli ta' vitikultura fiż-żona tal-Monti Lessini jagħtu xhieda qawwija tal-attenzjoni li dejjem ingħatat lid-dwieli f'din iż-żona ta' għoljiet għoljin li jinsabu madwar il-provinċji ta' Verona u Vicenza fiż-żona tal-Monti Lessini.

Id-dokumenti storiċi dwar l-agrikoltura fiż-żona tal-Monti Lessini spiss jenfasizzaw il-fraži "Terra cum vineis", biċċa art imħawla kompletament bi dwieli, jiġifieri vinja. Bejn il-Medjuevu u l-ewwel snin tas-seklu dsatax, il-vitikultura u l-enoloġija fil-provinċji ta' Verona u Vicenza, u għalhekk fiż-żoni ta' Alpone u Agno-Chiampo, kienu għadhom ma evolvewx lil hinn mil-livelli tekniċi bażiċi stabbiliti fil-Medjuevu.

L-aqwa nbejjed jiġu minn għeneb imkabbar f'ħamrija esposta sew ta' oriġini vulkanika, bl-użu ta' tekniki ta' kultivazzjoni razzjonali marbuta mat-tradizzjonijiet lokali.

Il-varjetà Durella tgħix bis-saħħa ta' esponiment tajjeb għad-dawl tax-xemx. Madankollu, kif jafu l-vitikulturi, fuq kollox dan jirrikjedi fluss tajjeb ta' arja fil-vinja.

Is-sistemi ta' tħarriġ tad-dwieli evolvew b'mod konsiderevoli matul is-snin.

Illum il-ġurnata, l-aktar sistemi ta' tħarriġ użati fiż-żona fejn titkabbar il-varjetà Durella huma l-kannizzati (sempliċi u doppji) u l-metodu Guyot. Fi żminijiet reċenti, saret popolari wkoll is-sistema ta' tħarriġ b'pergola doppja ta' Veronese, b'ammont żgħir ta' blanzuni tad-dwieli u miftuħa fiċ-ċentru. Din is-sistema ta' tħarriġ tesponi lill-għeneb għal aktar sigħat tax-xemx, tibdil aħjar tal-arja u kulur aħjar tal-għeneb.

Stabbilit bid-Digriet Ministerjali tal-25 ta' Ġunju 1987 (Gazzetta Uffiċjali Nru 6 tad-9 ta' Jannar 1988), il-Konsorzju għall-Protezzjoni tal-Lessini Durello [*Consorzio di Tutela del Lessini Durello*], li ġie rikonoxxut mill-Ministeru nazzjonali f'Novembru 2000, huwa ddedikat biex jgħolli l-profil tad-denominazzjonijiet prodotti fiż-żona, kif ukoll il-kundizzjonijiet produttivi u soċjoekonomiċi fil-widien ta' Verona u Vicenza li jaqgħu fiż-żona tal-produzzjoni. Il-produtturi tad-denominazzjoni, flimkien mal-Konsorzju, irfinaw it-teknika użata biex isir l-inbid spumanti mill-għeneb Lessini Durello, u b'hekk jagħtuh pożizzjoni prestiġjuża fost l-inbejjed spumanti ta' Venezja.

(b) Speċifiċità tal-prodott

L-għenieqed tal-għeneb Durella huma ta' daqs medju, forma ta' piramida, kompatti u mġewnħa; l-għeneb għandu qoxra pjuttost ħoxna, iebsa u tannika.

Id-Durello Spumante jsir permezz ta' taħlita li fiha minimu ta' 85 % għeneb Durella, b'żidiet possibbli ta' Chardonnay, Garganega, Pinot bianco u Pinot nero. Il-perċentwal għoli ta' aċidità totali jfisser li t-taħlita hija adattata sew għall-produzzjoni tal-inbid spumanti.

Dan l-inbid għandu bżieżaq fini u li jdumu u huwa isfar lewn it-tiben b'intensità li tvarja, bi sfumaturi fl-aħdar. Ir-riħa hija kkaratterizzata minn ħjiel ta' ġipsum u mluħa tal-jodju, li jidhru li joħorġu aktar in-noti ta' fjuri tat-tuta tas-sebuqa u taż-żagħrun. L-aċidità vibranti tiddefinixxi l-karattru tal-inbid fuq il-palat. Għal darb'oħra, in-noti mielħa tipiċi ta' dan it-territorju għandhom effett qawwi. Għalkemm l-inbid qatt ma jkollu palat qawwi wisq, it-togħma fuq il-palat imtejba bit-togħma minerali morra li jħalli fil-ħalq tidher ineżawribbli. Huma preċiżament dawn il-karatteristiċi li jagħmluh daqshekk flessibbli, jew bħala aperitiv jew bħala akkumpanjament għal platti aktar rikki b'togħmiet qawwija.

(c) Rabta kawżali bejn l-ambjent u l-prodott

Il-vitikultura fiż-żona koperta mid-DOP Lessini Durello hija bla dubju bbażata fuq rabta qawwija bejn l-inbejjed prodotti u l-karatteristiċi tipiċi tat-territorju: minn naħa, il-varjetà ta' dwieli nattiva antika Durella; u min-naħa l-oħra, ambjent b'pajsaġġ li ġie ppreservat perfettament li fil-biċċa l-kbira għadu mhux ikkontaminat u li għadu mhux imħarbat fl-aktar postijiet distintivi tiegħu. Hemm ukoll għadd kbir ta' referenzi biblijografiċi li jikkonfermaw id-diversità fl-imġiba ta' din il-varjetà f'ambjenti simili jew analogi.

Il-vitikultura f'din iż-żona turi li r-riżultat enoloġiku jiddependi ħafna mis-sinerġija perfetta bejn id-dwieli u l-ambjent. Minn naħa waħda, hemm l-art li fuqha jitħawlu d-dwieli bil-partikolaritajiet speċifiċi u definiti sew tagħha; u min-naħa l-oħra, hemm id-dwieli u l-adattament preċiż ħafna tagħhom għal fatturi bħat-temperatura, l-ilma, il-ħamrija u l-metodi ta' tkabbir. L-għoljiet għoljin u l-ħamrija l-aktar ta' oriġini bażaltika jirriżultaw fi nbejjed distintivi ħafna.

Il-kannizzata użata għad-dwieli ta' Durella tibqa' waħda mill-aqwa sistemi ta' tħarriġ tad-dwieli, marbuta mal-art u mal-ambjent, iżda trid tiġi ġestita tajjeb biex jiġi ggarantit għeneb ta' kwalità konsistentement għolja.

Filwaqt li l-kontenut għoli ta' aċidità fissa huwa marbut mal-partikolaritajiet tal-varjetà ta' dwieli, kważi l-karatteristiċi l-oħra kollha huma marbuta ħafna mal-kundizzjonijiet tal-ħamrija u tal-klima. Fil-fatt hemm rabta qawwija ħafna bejn il-ħamrija vulkanika u n-noti ta' żnied minerali li jistgħu kważi jiġu deskritti bħala markaturi speċifiċi tal-varjetà Durello. Il-karatteristiċi l-oħra ta' dan l-inbid huma definiti mill-gradjenti u l-altitudnijiet li jipproduċu l-varjazzjonijiet relattivament estremi fit-temperatura. Dawn l-inbejjed qatt mhu se jkunu magħrufa li huma strutturati tajjeb, iżda hija r-riħa tagħhom li tikkaratterizza u prattikament tiddefinixxi l-identità tal-varjetà Durello. Irwejjaħ ta' tuffieħ xi ftit jew wisq misjur jalternaw ma' rwejjaħ aktar kumplessi u intensi ta' oriġini minerali, bħaż-żnied, xi drabi anke b'noti tal-baħar ta' jodju u kubrit.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Produzzjoni ta' nbejjed spumanti

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwiżiti addizzjonali:

Deroga għall-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

L-inbejjed spumanti jridu jiġu prodotti biss fit-territorju tar-reġjun tal-Veneto.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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