C/2024/7284

6.12.2024

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(C/2024/7284)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1]).

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

“Lessini Durello / Durello Lessini”

PDO-IT-A0447-AM03

Datum van mededeling: 10.9.2024

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. **Verwijdering van het type spumante (mousserende wijn), klassieke methode**

Beschrijving: verwijdering van volgens de klassieke methode geproduceerde mousserende wijn.

Redenen: het besluit komt voort uit een substantiële hervorming waarbij een onderscheid wordt gemaakt tussen de productie van mousserende wijn volgens de Italiaanse methode en volgens de klassieke methode. Daarom is besloten om de productie van mousserende wijn volgens de klassieke methode niet op te nemen, maar alleen de productie die het resultaat is van gisting in een autoclaaf.

Deze wijziging betreft de artikelen 1, 5, 6 en 9 van het productdossier en het punt “Beschrijving van de wijn(en)” en “Beschrijving van het (de) verband(en)” van het enig document.

2. **Wijziging van leisystemen**

Beschrijving: vereenvoudiging van de leisystemen.

Redenen: er is besloten de beschrijvingen te vereenvoudigen, zodat modernere leimethoden kunnen worden toegepast om de wijnbouw aan te passen aan de vernieuwingen van de afgelopen jaren.

Deze wijziging betreft artikel 4 van het productdossier.

3. **Specificatie van de gistingsmethode**

Beschrijving: verwijdering van gedeelten die betrekking hebben op soorten die volgens de klassieke methode worden geproduceerd, en aanpassing aan bereiding van mousserende wijn in een autoclaaf.

Redenen: het productdossier is aangepast aan de bereiding van wijn door middel van gisting in een autoclaaf.

Deze wijziging betreft artikel 5 van het productdossier en het punt “Specifieke oenologische procedés” van het enig document.

4. **Verwijdering van de chemische en organoleptische beschrijving van spumante (mousserende wijn), klassieke methode**

Beschrijving: verwijdering van gedeelten die betrekking hebben op soorten die volgens de klassieke methode worden geproduceerd.

Redenen: het productdossier is aangepast aan de kenmerken van mousserende wijnen die zijn geproduceerd door middel van gisting in een autoclaaf.

Deze wijziging betreft artikel 6 van het productdossier en het punt “Beschrijving van de wijn(en)” van het enig document.

([1]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

5. **Actualisering van het verband met de omgeving**

Beschrijving: verwijdering van gedeelten die betrekking hebben op soorten die volgens de klassieke methode worden geproduceerd.

Redenen: de inhoud van het artikel is opnieuw ingedeeld om het productdossier aan te passen aan de kenmerken van de bereiding van mousserende wijn in een autoclaaf.

Deze wijziging betreft artikel 9 van het productdossier en het punt "Beschrijving van het (de) verband(en)" van het enig document.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam / namen**

Lessini Durello

Durello Lessini

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

5. Mousserende kwaliteitswijn

3.1. *Code gecombineerde nomenclatuur*

— 22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en):**

mousserende wijn (spumante) "Lessini Durello" of "Durello Lessini", geproduceerd volgens de Martinotti- of Charmat-methode

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Schuim: fijn, aanhoudend;

Kleur: licht strogeel, met groenachtige kleurschakeringen;

Geur: kenmerkend, delicaat en licht fruitig;

Smaak: van zero dosage of pas dosé tot extra brut, brut, extra droog, droog en demi-sec;

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,00 % vol

Minimaal niet-reducerend extract: 14 g/l

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 6,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

1. Verwerking tot mousserende wijn volgens de Martinotti- of Charmat-methode (autoclaaf)

Specifiek oenologisch procedé

Gisting in een autoclaaf, volgens de Martinotti- of Charmat-methode, overeenkomstig de geldende voorschriften voor de productie van mousserende wijnen.

5.2. *Maximumopbrengsten:*

2. mousserende wijn (spumante) "Lessini Durello / Durello Lessini", geproduceerd volgens de Martinotti- of Charmat-methode

16 000 kilogram druiven per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het productiegebied van de wijnen met de gecontroleerde oorsprongsbenaming "Lessini Durello / Durello Lessini" omvat:

a) in de provincie Verona: het hele grondgebied van de gemeenten Vestenanova en San Giovanni Ilarione, en een deel van het grondgebied van de gemeenten Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago en Badia Calavena;

b) in de provincie Vicenza: het hele grondgebied van de gemeenten Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano en Trissino, en een deel van het grondgebied van de gemeenten Cornedo, Costabissara, Gambellara, Isola Vicentina, Malo, Marano Vicentino, Monte di Malo, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montorso Vicentino, Nogarole Vicentino, San Vito di Leguzzano, Schio en Zermeghedo.

7. **Wijndruivenras(sen)**

Durella B.

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

Mousserende wijn (spumante) "Lessini Durello / Durello Lessini", geproduceerd volgens de Martinotti- of Charmat-methode

a) Specificiteit van het geografische gebied

Natuurlijke factoren

Het gebied van de AOC "Lessini Durello" of "Durello Lessini" beslaat meer dan 30 000 hectare in het heuvelachtige deel van de oostelijke Monti Lessini aan weerszijden van de grens tussen de provincies Verona en Vicenza.

De fysiografische structuur van het gebied, die het volledige gebied Monti Lessini beslaat, wordt gekenmerkt door de lange en soms smalle dalen die voornamelijk in NNW-ZZO-richting uitwaaieren, gescheiden door heuvelruggen die in een overeenkomstig patroon liggen en zich in zuidelijke richting uitstrekken tot ze verdwijnen onder de alluviale afzettingen van de Povlakte. Het hoogteverschil in het gebied bedraagt ongeveer 800 m.

Het hydrografisch systeem van het gebied is bijzonder ontwikkeld en bestaat voornamelijk uit de rivieren uit de Monti Lessini die hoofdzakelijk richting het zuiden stromen.

Het klimaat van het gebied wordt gekenmerkt door een jaarlijkse neerslag van ongeveer 1 063 mm en een gemiddelde jaartemperatuur van circa 13,7 °C.

Hoewel de geologie van het gebied betrekkelijk complex is, kan worden gesteld dat de gebieden waar momenteel wijnbouw plaatsvindt, voornamelijk de heuvelhellingen van de Val d'Alpone en de Val di Chiampo, hoofdzakelijk bestaan uit vulkanische en vulkanisch-detritische rotslagen.

De daaruit ontstane bodems zijn matig diep, met een fijne textuur en een gehalte aan basaltgesteente dat gering is aan het oppervlak, maar hoger diep in de bodem.

Het voornaamste ras in dit gebied is durella; een ras dat vrijwel uitsluitend in dit gebied voorkomt. Het is afkomstig van de durasena, dat als ras werd genoemd in de statuten van Costozza in 1290.

Het is een wit druivenras met compacte samengestelde trossen. Het ras dankt zijn naam aan zijn harde en dichte schil, en de kenmerkende hoge totale zuurgraad van de wijn die ervoor zorgt dat de wijn lang houdbaar is en bijzonder geschikt om tot mousserende wijn te worden verwerkt.

Dankzij de constante productie, de goede resistentie tegen ziekten, de uitstekende geschiktheid om tot mousserende wijn te worden verwerkt (zie zuurgraad) en de grote kracht (geschikt voor de overvloedige neerslag in de oostelijke heuvels van Verona en Vicenza) heeft dit druivenras in het gebied de ideale bodem- en klimaatcondities gevonden voor een optimale kwaliteit en bestandheid tegen extreme omstandigheden.

Historische en menselijke factoren

In het gebied Monti Lessini vindt al zeven eeuwen wijnbouw plaats, wat duidelijk onderstreept met hoeveel zorg de lokale bevolking wijnstokken teelt in dit gebied met hoge heuvels dat zich uitstrekt tussen de provincies Verona en Vicenza.

In historische documenten over de landbouw in het gebied Monti Lessini komt vaak de uitdrukking “terra cum vineis” voor, d.w.z. land dat volledig bestemd is voor wijngaarden. In de periode van de middeleeuwen tot het begin van de negentiende eeuw bleven de wijnbouw en oenologie in de provincies Verona en Vicenza, en dus in de regio’s Alpone en Agno-Chiampo, op het technische basisniveau van de middeleeuwen.

De beste gewassen worden geteeld in bodems van vulkanische oorsprong die veel zon krijgen, met behulp van slimme teelttechnieken die in overeenstemming zijn met de lokale tradities.

Het druivenras durella gedijt bij een goed aantal uren zonneschijn, maar vereist vooral een goede luchtstroom in de wijngaard en de wijnbouwers zijn zich daarvan terdege bewust.

De leisystemen zijn in de loop der jaren aanzienlijk ontwikkeld.

Tegenwoordig wordt het druivenras durella in het gebied meestal langs enkelvoudige of dubbele pergola’s geleid, en wordt er gebruikgemaakt van Guyot-snoei. De afgelopen jaren is de dubbele “Pergola Veronese”, met weinig knoppen en open in het midden, in de regio wijdverbreid geraakt. Dit leisysteem zorgt voor meer blootstelling aan de zon, een betere luchtverversing en een betere pigmentatie van de druiven.

De benaming is geïntroduceerd bij Ministerieel Besluit nr. 25/06/1987 (Staatsblad nr. 6 van 9.1.1988). Het consortium voor de bescherming van “Lessini Durello” (Consorzio di Tutela del Lessini Durello), dat in november 2000 door het Italiaanse ministerie is erkend, heeft tot doel de in het gebied geproduceerde wijnen met deze benaming sterker te profileren en de productie- en sociaaleconomische omstandigheden in de dalen van Verona en Vicenza in het gebied waarop het productdossier betrekking heeft, onder de aandacht te brengen. De producenten van wijnen met deze benaming hebben samen met het consortium de techniek voor de verwerking van wijnen tot de mousserende wijn “Lessini Durello” verfijnd, waardoor deze wijn een vooraanstaande positie krijgt binnen de mousserende wijnen die in het gebied rond Venetië worden geproduceerd.

b) Specificiteit van het product

De trossen van het druivenras durella zijn middelgroot, piramidevormig, compact en samengesteld; de druiven hebben een tamelijk dikke, taaie en tanninerijke schil.

Mousserende durello-wijn wordt gemaakt van een assemblage met minimaal 85 % durella-druiven met eventuele toevoeging van chardonnay, garganega, pinot bianco en pinot nero. Dankzij de hoge totale zuurgraad zijn de druiven zeer geschikt om tot mousserende wijn te worden verwerkt.

Deze wijn heeft een fijn en aanhoudend schuim, en een licht strogele kleur van wisselende intensiteit met groenachtige kleurschakeringen. Het aroma wordt gekenmerkt door mariene toetsen van gips en jodium, waardoor de meer bloemige ondertonen van vlier en meidoorn nog meer naar voren lijken te komen. In de mond heeft de wijn een levendig zuur karakter. De mariene tonen die kenmerkend zijn voor dit gebied, zijn duidelijk waarneembaar. Hoewel deze wijn niet overdreven vol van smaak is, houdt de smaak zeer lang aan, wat wordt versterkt door de bittere mineraalachtige nasmaak. Deze kenmerken maken de wijn bijzonder veelzijdig, zowel als aperitief als bij vette en smaakvolle gerechten.

c) Causaal verband tussen de omgeving en het product

Er bestaat een nauw verband tussen de wijnen en de typische kenmerken van het AOC-gebied "Lessini Durello", met enerzijds het oude en inheemse ras durella, en anderzijds een omgeving die grotendeels vrij van verontreiniging is, met een perfect geconserveerd landschap waarvan de meest karakteristieke plaatsen nog onontdekt zijn. De diversiteit van het gedrag van druivenrassen in vergelijkbare of soortgelijke omgevingen wordt in de literatuur veelvuldig beschreven.

De wijnbouw in dit gebied laat zien dat het oenologisch resultaat sterk afhankelijk is van de perfecte harmonie tussen het druivenras en de omgeving, met enerzijds een wijnbouwgebied met duidelijk omschreven en specifieke kenmerken, en anderzijds een druivenras dat heel gevoelig is voor thermische, water-, bodem- en teeltfactoren. De hoge heuvels en de bodems, die voornamelijk uit basalt bestaan, zorgen voor zeer karakteristieke wijnen.

Leiden langs een pergola blijft voor het druivenras durella nog altijd een van de meest geschikte systemen, wat te maken heeft met het gebied en de omgeving. Goed beheer is hierbij essentieel om ervoor te zorgen dat de druiven van hoge en constante kwaliteit zijn.

De vaste hoge zuurgraad houdt verband met de specifieke eigenschappen van het druivenras, maar vrijwel alle andere kenmerken worden sterk beïnvloed door de bodem- en klimaatomstandigheden. Er bestaat een zeer nauw verband tussen de vulkanische bodems en de minerale toetsen van vuursteen, die kunnen worden beschouwd als een specifiek kenmerk van het druivenras durello. De helling en hoogteliggingen, die leiden tot grote variaties in temperatuur, bepalen de andere kenmerken van deze wijn. Deze wijnen onderscheiden zich niet met hun rijke structuur. Het is het geuraspect dat kenmerkend is voor de unieke identiteit van durello. Meer of minder waarneembare aroma's van groene appelen worden afgewisseld met sterkere en complexere toetsen van minerale oorsprong en vuursteen, aangevuld met mariene aroma's van jodium en zwavel.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Productie van mousserende wijnen

Rechtskader:

Wetgeving van de Europese Unie

Soort aanvullende voorwaarde:

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Mousserende wijnen mogen uitsluitend op het grondgebied van de regio Venetië worden bereid.

Link naar het productdossier

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