C/2024/7284

6.12.2024

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(C/2024/7284)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICARE PRIVIND APROBAREA UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Lessini Durello / Durello Lessini”

PDO-IT-A0447-AM03

Data comunicării: 10.9.2024

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

1. **Eliminarea tipului spumant produs prin metoda clasică**

Descriere: eliminarea tipului spumant produs prin metoda clasică.

Motive: decizia este rezultatul unei reorganizări substanțiale care prevede separarea producției de vin spumant prin metoda italiană de producția de vin spumant prin metoda clasică. Așadar, s-a decis ca producția de vin spumant prin metoda clasică să nu mai fie inclusă, ci să fie incluse doar vinurile spumante obținute prin fermentarea secundară în autoclavă.

Această modificare vizează articolele 1, 5, 6 și 9 din caietul de sarcini al produsului și punctele intitulate „Descrierea vinurilor” și „Legătura cu arealul geografic” din documentul unic.

2. **Modificarea formelor de conducere**

Descriere: simplificarea formelor de conducere.

Motive: s-a decis simplificarea descrierilor, astfel încât să fie acceptate forme de conducere mai moderne, în vederea adecvării viticulturii la inovațiile ultimilor ani.

Această modificare vizează articolul 4 din caietul de sarcini al produsului.

3. **Specificarea metodei de fermentare**

Descriere: eliminarea părților referitoare la tipurile produse prin metoda clasică și adaptarea la producerea vinurilor spumante în autoclavă.

Motive: caietul de sarcini a fost adaptat pentru vinificarea prin fermentare secundară în autoclavă.

Această modificare vizează articolul 5 din caietul de sarcini al produsului și punctul intitulat „Practici oenologice specifice” din documentul unic.

4. **Eliminarea descrierii chimice și organoleptice a spumantului produs prin metoda clasică**

Descriere: eliminarea părților referitoare la tipurile produse prin metoda clasică.

Motive: caietul de sarcini a fost adaptat la caracteristicile vinurilor spumante produse prin fermentare secundară în autoclavă.

Această modificare vizează articolul 6 din caietul de sarcini al produsului și punctul intitulat „Descrierea vinurilor” din documentul unic.

([1]) JO L 9, 11.1.2019, p. 2.

5. **Actualizarea legăturii cu mediul**

Descriere: eliminarea părților referitoare la tipurile produse prin metoda clasică.

Motive: caietul de sarcini a fost adaptat la caracteristicile producției prin fermentare secundară în autoclavă, fiind raționalizat și reorganizat conținutul articolului.

Această modificare vizează articolul 9 din caietul de sarcini al produsului și punctul intitulat „Legătura cu arealul geografic" din documentul unic.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Lessini Durello

Durello Lessini

2. **Tipul indicației geografice**

DOP - Denumire de origine protejată

3. **Categorii de produse viticole**

5. Vin spumant de calitate

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 22 - BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 - Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinurilor**

„Lessini Durello" sau „Durello Lessini" spumant produs prin metoda Martinotti sau Charmat

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: fină, persistentă.

Culoare: galben-pai deschis, uneori cu reflexe verzui.

Miros: delicat, caracteristic și ușor fructat.

Gust: brut natur, extrabrut, brut, extrasec, sec și demisec.

Tărie alcoolică totală minimă în volume: 11,00 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 14 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 6,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1. Producerea vinurilor spumante prin metoda Martinotti sau Charmat (în autoclavă)

Practică oenologică specifică

Fermentare secundară în autoclavă, prin metoda Martinotti sau Charmat, în conformitate cu normele în vigoare cu privire la producerea vinurilor spumante.

5.2. *Producții maxime*

2. „Lessini Durello" sau „Durello Lessini" spumant produs prin metoda Martinotti sau Charmat

16 000 kg de struguri per hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Arealul de producție al vinurilor cu denumirea de origine protejată „Lessini Durello" sau „Durello Lessini" cuprinde:

a) provincia Verona: întregul teritoriu al comunelor: Vestenanova și San Giovanni Ilarione și o parte a teritoriului comunelor: Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago, Badia Calavena.

b) provincia Vicenza: întregul teritoriu al comunelor Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano și Trissino și o parte a teritoriului comunelor 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. **Soiurile de struguri de vin**

Durella B.

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

„Lessini Durello" sau „Durello Lessini" spumant produs prin metoda Martinotti sau Charmat

a) Specificitatea arealului geografic

Factori naturali

Arealul vinului cu DOP „Lessini Durello / Durello Lessini" se întinde pe o suprafață de peste 30 000 de hectare, în partea deluroasă a zonei orientale de la poalele Munților Lessini, de ambele părți ale granței dintre provinciile Verona și Vicenza.

Structura fiziografică, comună pentru întreaga regiune Lessini, se caracterizează prin adânciturile lungi și uneori înguste ale văilor care se întind în principal în direcția NNV-SSE, separate de creste cu orientare similară, care se întind spre sud până când dispar sub aluviunile din valea Padului. Diferența de nivel dintre diversele altitudini cuprinse în areal este de circa 800 m.

Sistemul hidrografic al arealului este deosebit de dezvoltat și este constituit în principal din râurile din Lessinia, ale căror cursuri sunt, în general, orientate spre sud.

Clima arealului în cauză este caracterizată de precipitații anuale de circa 1 063 mm și de temperaturi medii anuale de circa 13,7 °C.

Deși teritoriul este caracterizat de un parcurs geologic destul de complex, se poate afirma că în arealul implicat în prezent în cultivarea viței-de-vie, mai ales pe versanții dealurilor din Val d'Alpone și Val di Chiampo, până la valea râului Agno, predomină rocile vulcanice și vulcanic-detritice de bază.

Solurile rezultate au o adâncime moderată, o textură fină și un schelet de roci bazaltice slab la suprafață, dar mai bogat la adâncimi mari.

Aici, soiul principal este Durella, aproape singurul soi cultivat în areal, descendent al soiului Durasena menționat în statutele localității Costozza din 1290.

Este un soi cu boabe albe și cu ciorchine „aripat” și compact. Denumirea se datorează durității sau caracterului compact al pieliței și acidității totale ridicate care caracterizează vinul și care îi permite acestuia o longevitate semnificativă și rezultate optime la transformarea în vin spumant.

Grație unei producții constante, unei bune rezistențe la boli, unor calități care îl fac foarte potrivit pentru transformarea în vin spumant (de exemplu, conținutul de acizi) și vigorii excelente (potrivite pentru precipitațiile abundente din zona dealurilor orientale din provinciile Verona și Vicenza), soiul Durella a găsit în acest areal condițiile pedoclimatice potrivite pentru a da cele mai bune rezultate din punct de vedere calitativ și pentru a fi puternic și capabil să facă față dificultăților extreme.

Factori istorici și umani

Faptul că viticultura se practică de șapte secole în zona Munților Lessini este o realizare care evidențiază puternic grija cu care oamenii au cultivat și cultivă întotdeauna vița-de-vie în acest areal cu dealuri înalte, care se întinde pe teritoriul provinciilor Verona și Vicenza, în zona Munților Lessini.

Izvoarele istorice cu privire la agricultura din zona Munților Lessini evidențiază adesea mențiunea „Terra cum vineis”, adică parcele de teren acoperite în întregime cu plantații viticole. În perioada dintre Evul Mediu și primii ani ai secolului al XIX-lea, viticultura și oenologia din provinciile Verona și Vicenza, la fel ca în zonele Alpone și Agno-Chiampo, au rămas la nivelurile tehnice de bază stabilite în Evul Mediu.

Cele mai bune producții sunt obținute pe terenuri cu o bună expunere la soare și cu soluri de origine vulcanică, utilizându-se tehnici de cultivare ingenioase, în conformitate cu tradițiile locale.

Soiul Durella prosperă atunci când are o bună expunere la soare, dar, mai presus de toate, necesită o bună circulație a aerului pe plantația viticolă, iar viticultorii știu acest lucru.

Formele de conducere au evoluat semnificativ de-a lungul anilor.

În prezent, formele de conducere cele mai utilizate în zona în care se cultivă soiul Durella sunt pergola simplă sau dublă și Guyot. În ultima vreme, s-a afirmat forma de conducere numită „pergola veronese doppia”, inclusiv deschisă în centru, cu un număr redus de ochi. Această formă de conducere permite o mai mare expunere la soare, o mai bună schimbare a aerului și o mai bună pigmentare a strugurilor.

Instituire: prin Decretul ministerial din 25.6.1987 (Monitorul Oficial nr. 6 din 9.1.1988). Consorțiul pentru protejarea produsului „Lessini Durello” (Consorzio di Tutela del Lessini Durello), recunoscut de ministerul de la nivel național în noiembrie 2000, se străduiește să îmbunătățească vizibilitatea denumirilor din zonă, precum și condițiile socioeconomice și de producție din văile provinciilor Verona și Vicenza care fac parte din arealul vizat de caietul de sarcini. Producătorii denumirii, împreună cu consorțiul, au perfecționat tehnica de producere a vinului spumant „Lessini Durello”, conferind astfel produsului o poziție prestigioasă în rândul vinurilor spumante produse în regiunea Veneto.

b) Specificitatea produsului

Ciorchinii de struguri din soiul Durella sunt de dimensiuni medii și au formă piramidală, compactă și aripată. Bacele au o pieliță destul de groasă, dură și tanică.

„Durello Spumante” este produs în proporție de cel puțin 85 % din struguri Durella, la care se pot adăuga struguri din soiurile Chardonnay, Garganega, Pinot Bianco și Pinot Nero. Datorită procentajului mare de aciditate totală, acest vin este potrivit pentru transformarea în vin spumant.

Acesta prezintă o spumă fină și persistentă și are o culoare galben-pai de intensitate variabilă, cu reflexe verzui. Mirosul este caracterizat de note marine, de ghips și iod, care par a accentua notele mai florale de soc și păducel. La degustare, aciditatea sa puternică este cea care îi definește caracterul. Notele marine tipice ale acestui teritoriu își fac simțită prezența întotdeauna și, deși vinul nu este niciodată prea corpolent, senzația pe care o oferă gustul acestuia, îmbunătățită de un gust rezidual mineral și amărui, pare a continua la infinit. Tocmai datorită acestor caracteristici, este foarte flexibil, putând fi atât un aperitiv, cât și un acompaniament pentru mâncăruri mai grase și cu gusturi puternice.

c) Legătura cauzală dintre mediu și produs

Fără îndoială, viticultura în arealul DOP „Lessini Durello” se bazează pe o legătură identitară puternică între vinurile acestui areal și elementele tipice ale teritoriului: pe de o parte, un soi de struguri antic și autohton, Durella, pe de altă parte, un mediu în mare parte încă necontaminat, cu un peisaj perfect conservat și demn de admirat în colțurile sale cele mai caracteristice. Și în acest caz, există o bogată bibliografie care prezintă comportamentul acestui soi, care diferă atunci când soiul este cultivat în acest areal față de atunci când este cultivat în medii similare sau analoge.

Viticultura practicată în acest areal demonstrează că rezultatul oenologic depinde foarte mult de potrivirea perfectă dintre soi și mediu. Pe de o parte, avem teritoriul viticol, cu particularitățile sale, care pot fi și sunt bine definite, iar de cealaltă parte avem soiul, cu o reacție foarte precisă la factorii termici, hidrici, pedologici și de cultivare. Dealurile înalte și solurile preponderent de origine bazaltică produc vinuri foarte caracteristice.

Pentru soiul Durella, pergola rămâne una dintre cele mai bune forme de conducere, legată de teritoriu și de mediu, dar trebuie să fie bine gestionată pentru a garanta un standard calitativ ridicat și întotdeauna constant al strugurilor.

În vreme ce conținutul ridicat de aciditate fixă poate fi legat de particularitățile soiului, toate celelalte caracteristici sunt puternic legate de condițiile pedoclimatice. Într-adevăr, există o legătură foarte puternică între solurile vulcanice și notele minerale de cremene, acestea fiind aproape o marcă specifică a vinului „Durello”. Pantele puternic înclinate și altitudinile, împreună cu amplitudinile termice semnificative, definesc celelalte caracteristici ale acestui vin. Vinurile nu vor fi niciodată caracterizate de o structură semnificativă, ci aspectul olfactiv va fi cel care va caracteriza și aproape va defini identitatea vinului „Durello”. Aromele de mere mai mult sau mai puțin verzi alternează cu notele mai puternice și mai complexe de origine minerală și de cremene, inclusiv cu arome marine de iod și de sulf.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Elaborarea vinurilor spumante

Cadrul juridic:

În legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Derogare de la producerea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Elaborarea vinurilor spumante trebuie să se realizeze doar pe teritoriul regiunii Veneto.

Link către caietul de sarcini al produsului

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