C/2024/7284

6.12.2024

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2024/7284)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Lessini Durello“ / „Durello Lessini“

PDO-IT-A0447-AM03

Dátum oznámenia: 10.9.2024

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **Odstránenie druhu „šumivé víno vyrobené s použitím klasickej metódy“**

Opis: Odstránenie druhu vína vyrábaného ako šumivé s použitím klasickej metódy.

Dôvody: Toto rozhodnutie nadväzuje na rozsiahle prepracovanie, v rámci ktorého sa rozlišuje medzi šumivým vínom vyrábaným s použitím talianskej metódy a šumivým vínom vyrábaným s použitím klasickej metódy. Vzhľadom na toto prepracovanie sa rozhodlo, že už nebude zahrnuté šumivé víno vyrábané s použitím klasickej metódy, ale len šumivé víno vyrábané prostredníctvom sekundárnej fermentácie v uzavretej tlakovej kvasnej nádobe.

Táto zmena sa týka článkov 1, 5, 6 a 9 špecifikácie výrobku a bodov jednotného dokumentu „Opis vína (vín)“ a „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“.

2. **Zmena spôsobov vedenia viniča**

Opis: Zjednodušenie spôsobov vedenia viniča

Dôvody: Opisy sa zjednodušili s cieľom umožniť modernejšie spôsoby vedenia viniča v záujme aktualizácie vinohradníctva v súlade s najnovšími inováciami.

Táto zmena sa týka článku 4 špecifikácie výrobku.

3. **Špecifikácia spôsobov fermentácie**

Opis: Vypustenie častí týkajúcich sa typológií klasickej metódy, ktorá bola nahradená metódou výroby šumivého vína v uzavretých tlakových kvasných nádobách.

Dôvody: Špecifikácia sa prispôsobila metóde výroby vína, ktorá zahŕňa sekundárnu fermentáciu v uzavretej tlakovej kvasnej nádobe.

Táto zmena sa týka článku 5 špecifikácie a bodu jednotného dokumentu „Osobitné enologické postupy“.

4. **Vypustenie chemického a organoleptického opisu šumivého vína vyrábaného s použitím klasickej metódy**

Opis: Vypustenie častí týkajúcich sa typológií klasickej metódy.

Dôvody: Špecifikácia sa prispôsobila vlastnostiam šumivých vín vyrábaných prostredníctvom sekundárnej fermentácie v uzavretej tlakovej kvasnej nádobe.

Táto zmena sa týka článku 6 špecifikácie a bodu jednotného dokumentu „Opis vína (vín)“.

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

5. **Aktualizácia súvislosti s prostredím**

Opis: Vypustenie častí týkajúcich sa typológií klasickej metódy.

Dôvody: Špecifikácia sa prispôsobila vlastnostiam vín vyrábaných ako šumivé sekundárnou fermentáciou v uzavretej tlakovej kvasnej nádobe. Obsah článku bol prepracovaný a zmenila sa jeho štruktúra.

Táto zmena sa týka článku 9 špecifikácie výrobku a bodu jednotného dokumentu „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov výrobku**

Lessini Durello

Durello Lessini

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

5. Akostné šumivé víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna vrátane obohatených vín; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vín**

Šumivé víno „Lessini Durello“ alebo „Durello Lessini“ vyrábané s použitím Martinottiho alebo Charmatovej metódy

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Perlenie: jemné, dlhotrvajúce

Farba: slamenožltá farba so zelenkavým nádychom

Vôňa: delikátna, výrazná a mierne ovocná

Chuť: „dosaggio zero“ alebo *pas dosé* až *extra brut*, *brut*, extra suchá, suchá a *polosuchá*

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,00 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 14 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 6,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Martinottiho alebo Charmatova metóda na výrobu šumivého vína (s použitím uzavretých tlakových kvasných nádob)

Osobitný enologický postup

Sekundárna fermentácia v uzavretých tlakových kvasných nádobách s použitím Martinottiho alebo Charmatovej metódy v súlade s platnými pravidlami výroby šumivých vín.

5.2. *Maximálne výnosy*

2. Šumivé víno „Lessini Durello“ alebo „Durello Lessini“ vyrábané s použitím Martinottiho alebo Charmatovej metódy

16 000 kilogramov hrozna na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Produkčná oblasť vín s chráneným označením pôvodu „Lessini Durello“ alebo „Durello Lessini“, zahŕňa:

a) provinciu Verona: celé územie obcí: Vestenanova, San Giovanni Ilarione a časť územia obcí: Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago a Badia Calavena;

b) provinciu Catanzaro: celé územie obcí: Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano, Trissino a časť územia obcí: Cornedo, Costabissara, Gambellara, Isola Vicentina, Malo, Marano Vicentino, Monte di Malo, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montorso Vicentino, Nogarole Vicentino, San Vito di Leguzzano, Schio a Zermeghedo.

7. **Muštové odrody**

Durella B.

8. **Opis súvislostí**

Šumivé víno „Lessini Durello“ alebo „Durello Lessini“ vyrábané s použitím Martinottiho alebo Charmatovej metódy

a) Špecifickosť zemepisnej oblasti

Prírodné faktory

Oblasť s CHOP „Lessini Durello“ alebo „Durello Lessini“ sa rozprestiera na ploche viac než 30 000 hektárov v kopcovitej východnej časti pohoria Lessini, ktoré sa tiahne popri hranici medzi provinciami Verona a Vicenza.

Geografická štruktúra, ktorá je spoločná pre pohorie Lessini ako celok, sa vyznačuje dlhými a miestami úzkymi údoliami, ktoré sa rozvetvujú prevažne v smere SSZ – JJV, oddelenými hrebeňmi s podobným usporiadaním, ktoré sa tiahnu na juhozápad, kde sa vytrácajú pod náplavovou vrstvou Pádskej nížiny. Výškový rozdiel v oblasti je približne 800 m.

Hydrografická sieť je v tejto oblasti mimoriadne dobre rozvinutá a tvoria ju najmä rieky pohoria Lessini, ktoré vo všeobecnosti tečú smerom na juh.

Podnebie dotknutej oblasti sa vyznačuje ročným úhrnom zrážok približne 1 063 mm a priemernými ročnými teplotami približne 13,7 °C.

Z hľadiska geológie ide o značne komplexnú oblasť, pričom v oblastiach, ktoré sa v súčasnosti využívajú na vinohradníctvo, prevládajú sopečné a sopečno-detritické podložné horniny, a to najmä na kopcovitých svahoch údolí Val d'Alpone a Val di Chiampo až po údolie Agno.

Výsledné pôdy sú stredne hlboké, s jemnou štruktúrou a na povrchu s rozptýlenými čadičovými skalami, ktoré sa častejšie vyskytujú hlboko v pôde.

Hlavnou muštovou odrodou je odroda Durella, ktorá sa pestuje takmer výlučne v tejto oblasti. Je to novodobý potomok odrody Durasena, ktorá sa spomína už v štatúte obce Costozza z roku 1290.

Ide o odrodu bieleho hrozna, ktorá rastie v kompaktnom krídlatom strapci. Jej názov je odvodený od tvrdosti alebo pevnosti šupky a vysokej celkovej kyslosti, ktorá je pre túto odrodu charakteristická a zabezpečuje dlhú trvanlivosť a optimálne výsledky, ak sa používa na výrobu šumivého vína.

Vďaka svojmu stálemu výnosu, dobrej odolnosti voči chorobám, najväčšej vhodnosti na výrobu šumivých vín (vďaka obsahu kyselín) a vynikajúcemu rastu (zodpovedajúcemu dobrej úrovni zrážok na východných svahoch v provinciách Verona a Vicenza) má táto odroda v tejto oblasti ideálne pôdne a klimatické podmienky na dosiahnutie najlepších výsledkov, pokiaľ ide o kvalitu, a zabezpečenie toho, aby bol vinič silný a schopný odolávať extrémnym podmienkam.

Historické a ľudské faktory

Skutočnosť, že vinohradníctvo sa v oblasti Monti Lessini vyskytuje sedem storočí, je presvedčivým dôkazom toho, že v tejto oblasti s vysokými kopcami, ktoré sa tiahnu provinciami Verona a Vicenza v oblasti Monti Lessini, sa pozornosť vždy venovala pestovaniu viniča.

V historických dokumentoch o poľnohospodárstve v oblasti Monti Lessini sa často zdôrazňuje pojem „Terra cum vineis“, čo znamená pozemok, ktorý je celý vysadený viničom, t. j. vinohrad. Od stredoveku až do začiatku 19. storočia neboli vinohradníctvo a enológia v provinciách Verona a Vicenza, teda v oblastiach Alpone a Agno-Chiampo, rozvinuté nad rámec základných stredovekých technických zručností.

Najlepšie vína sa vyrábajú z hrozna pestovaného na pôdach sopečného pôvodu, ktoré sú dobre vystavené slnečným lúčom, a to s využitím racionálnych pestovateľských postupov založených na miestnych tradíciách.

Odrode Durella sa darí, ak je dobre vystavená slnečným lúčom. Vinohradníci však vedia, že táto odroda potrebuje predovšetkým dobré prúdenie vzduchu vo vinohrade.

V priebehu rokov prešli systémy vedenia viniča značným vývojom.

V súčasnosti sú v oblasti, kde sa pestuje odroda Durella, najčastejšie používanými systémami vedenia viniča vinohradnícke špaliere (jednoduché a dvojité) a Guyotov rez. V poslednom čase sa stal populárnym aj systém vedenia viniča na veronskej dvojitej pergole s nízkym zaťažením kra rodivými pukmi a s otvoreným stredom. Týmto systémom vedenia viniča sa zabezpečuje väčšie vystavenie hrozna slnečným lúčom, lepšie prúdenie vzduchu a lepšie sfarbenie hrozna.

Združenie na ochranu CHOP „Lessini Durello“ (*Consorzio di Tutela del Lessini Durello*), ktoré bolo zriadené ministerskou vyhláškou z 25. júna 1987 (úradný vestník č. 6 z 9. januára 1988) a ktoré talianske ministerstvo uznalo v novembri 2000, sa venuje zviditeľňovaniu výrobkov s týmto označením, ktoré sa vyrábajú v oblasti, ako aj výrobných a sociálno-ekonomických podmienok v údoliach provincií Verona a Vicenza, ktoré patria do oblasti výroby. Výrobcovia výrobku s označením spolu so združením zveľadili techniku používanú na výrobu šumivého vína z odrody Lessini Durello, čím zabezpečili jeho prestížne postavenie medzi benátskymi šumivými vínami.

b) Špecifickosť výrobku

Strapce hrozna Durella sú stredne veľké, pyramídového tvaru, kompaktné a krídlaté; hrozno má pomerne hrubú, tvrdú a tanínovú šupku.

Šumivé víno Durello Spumante sa vyrába s použitím zmesi, ktorá obsahuje minimálne 85 % hrozna odrody Durella a do ktorej sa môže pridať hrozno odrôd Chardonnay, Garganega, Pinot bianco a Pinot nero. Vďaka vysokému podielu celkovej kyslosti je táto zmes vhodná na výrobu šumivého vína.

Toto víno má jemné, dlhotrvajúce perlenie a slamovožltú farbu rôznej intenzity so zelenkastým nádychom. Buket sa vyznačuje tónmi sadrovca a solí jódu, ktoré zrejme zvýrazňujú výraznejšie kvetinové tóny bazy a hlohu. Výrazná kyslosť dodáva vínu charakteristickú chuť. Opäť sa prejavujú slané tóny, ktoré sú typické pre toto územie. Hoci víno nie je nikdy príliš telnaté, chuť na podnebí umocnená horkou minerálnou dochuťou sa javí ako nekonečná. Práve vďaka týmto vlastnostiam je toto víno vhodné ako aperitív, ale takisto dobre dopĺňa bohatšie jedlá s výraznou chuťou.

c) Príčinná súvislosť medzi prostredím a výrobkom

Vinohradníctvo v oblasti, na ktorú sa vzťahuje CHOP „Lessini Durello“, je nepochybne založené na silnom prepojení medzi vyrábanými vínami a typickými vlastnosťami tohto územia: na jednej strane je to stará pôvodná muštová odroda Durella; a na strane druhej prostredie, ktoré je ešte z veľkej časti neznečistené, má dokonale zachovanú a ešte nedotknutú krajinu v najjedinečnejších lokalitách. K dispozícii je takisto množstvo bibliografických odkazov, ktoré potvrdzujú rôznorodé správanie tejto odrody v podobnom alebo obdobnom prostredí.

Vinohradníctvo v tejto oblasti je dôkazom toho, že enologické výsledky vo veľkej miere závisia od dokonalej súhry medzi viničom a prostredím. Na jednej strane je to pôda, na ktorej sa vysádza vinič a ktorá má vyhranené a osobité špecifiká; na druhej strane je to vinič a jeho veľmi dobré prispôsobenie sa faktorom, ako je teplota, voda, pôda a spôsoby pestovania. Víno má veľmi osobitý charakter vďaka vysokým kopcom a pôde, ktorá je prevažne čadičového pôvodu.

Špaliere, ktoré sa používajú pri pestovaní muštovej odrody Durella, sú naďalej jedným z najlepších systémov vedenia viniča, ktorý súvisí s pôdou a prostredím, musí sa však dobre zvládať, aby sa zaručila neustále vysoká kvalita hrozna.

Zatiaľ čo vysoká ustálená kyslosť súvisí s osobitosťami muštovej odrody, takmer všetky ostatné vlastnosti úzko súvisia s pôdnymi a klimatickými podmienkami. V skutočnosti existuje veľmi silná súvislosť medzi sopečnou pôdou a minerálnymi a kremitými tónmi, ktoré by sa takmer dali označiť za špecifický znak odrody Durello. Ďalšie vlastnosti tohto vína sú dané sklonom a nadmorskou výškou, ktorá spôsobuje relatívne extrémne výkyvy teploty. Hoci tieto vína nikdy nebudú známe svojou dobrou štruktúrou, ich vôňa charakterizuje a prakticky definuje identitu odrody Durello. Vôňa viac či menej zrelých jabĺk sa strieda s komplexnejšími a intenzívnejšími tónmi minerálov, ako je kremeň, niekedy dokonca s morskými tónmi jódu a síry.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Výroba šumivých vín

Právny rámec:

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

výnimka v súvislosti s výrobou vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

šumivé vína sa musia vyrábať len na území regiónu Veneto.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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