C/2024/7284

6.12.2024

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2024/7284)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Lessini Durello” / ”Durello Lessini”

PDO-IT-A0447-AM03

Datum för meddelandet: 10 september 2024

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. **Borttagning av typen ”mousserande vin framställt enligt den klassiska metoden”**

   Beskrivning: Borttagning av typen mousserande vin som gjorts mousserande enligt den klassiska metoden.

   Motivering: Detta beslut är en följd av en större omarbetning som innebär att man skiljer mellan mousserande vin framställt enligt den italienska metoden och mousserande vin framställt enligt den klassiska metoden. Mot bakgrund av denna omarbetning har man beslutat att inte längre inkludera mousserande vin som framställs enligt den klassiska metoden, utan endast sådant som framställs genom en andra jäsning i en autoklav.

   Ändringen gäller artiklarna 1, 5, 6 och 9 i produktspecifikationen och avsnitten ”Beskrivning av vinet eller vinerna” och ”Samband med det geografiska området” i det sammanfattande dokumentet.

2. **Ändring av metoder för beskärning och uppbindning av vinrankor**

   Beskrivning: Förenkling av metoder för beskärning och uppbindning av vinrankor.

   Motivering: Beskrivningarna har förenklats för att tillåta modernare metoder för beskärning och uppbindning av vinrankor, så att vinodlingen kan anpassas till de senaste innovationerna.

   Denna ändring gäller artikel 4 i produktspecifikationen.

3. **Specifikation av jäsningsmetoder**

   Beskrivning: Strykning av de delar som rör den klassiska metoden, som har ersatts av metoden att framställa mousserande vin i autoklav.

   Motivering: Produktspecifikationen har anpassats till den vinframställningsmetod som innebär en andra jäsning i en autoklav.

   Ändringen gäller artikel 5 i produktspecifikationen och avsnittet ”Särskilda oenologiska metoder” i det sammanfattande dokumentet.

4. **Strykning av de kemiska och organoleptiska beteckningarna för mousserande vin framställt enligt den klassiska metoden**

   Beskrivning: Strykning av de delar som rör den klassiska metoden.

   Motivering: Produktspecifikationen har anpassats till egenskaperna hos mousserande viner som framställs genom en andra jäsning i autoklav.

   Ändringen gäller artikel 6 i produktspecifikationen och avsnittet ”Beskrivning av vinet eller vinerna” i det sammanfattande dokumentet.

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

5. **Uppdatering av sambandet med omgivningen**

Beskrivning: Strykning av de delar som rör den klassiska metoden.

Motivering: Produktspecifikationen har anpassats till egenskaperna hos viner som gjorts mousserande genom en andra jäsning i autoklav. Innehållet i artikeln har omformulerats och omstrukturerats.

Ändringen gäller artikel 9 i produktspecifikationen och avsnittet ”Samband med det geografiska området” i det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Produktens namn**

Lessini Durello

Durello Lessini

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

5. Mousserande kvalitetsvin

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinerna**

Mousserande ”Lessini Durello” eller ”Durello Lessini” framställt enligt martinotti- eller charmatmetoden

KORTFATTAD BESKRIVNING

Bubblor: fina, långlivade

Färg: ljust halmgul med grönaktiga nyanser

Arom: utsökt, distinkt och lätt fruktig

Smak: från zero dosage eller pas dosé till extra brut, brut, extra dry, dry och demi-sec.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,00 %

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 14 g/l

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med de gränser som fastställs i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 6,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

1. Martinotti- eller charmatmetoden för framställning av mousserande vin (med autoklav)

Särskilda oenologiska metoder

Andra jäsning i autoklav enligt martinotti- eller charmatmetoden, i enlighet med gällande regler för framställning av mousserande viner.

5.2 *Högsta avkastning*

2. Mousserande ”Lessini Durello” eller ”Durello Lessini” framställt enligt martinotti- eller charmatmetoden

16 000 kg druvor per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

I produktionsområdet för viner med den kontrollerade ursprungsbeteckningen ”Lessini Durello” eller ”Durello Lessini” ingår följande områden:

a) I provinsen Verona: kommunerna Vestenanova och San Giovanni Ilarione i sin helhet samt delar av kommunerna Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago och Badia Calavena.

b) I provinsen Vicenza: kommunerna Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano och Trissino i sin helhet samt delar av kommunerna Cornedo, Costabissara, Gambellara, Isola Vicentina, Malo, Marano Vicentino, Monte di Malo, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montorso Vicentino, Nogarole Vicentino, San Vito di Leguzzano, Schio och Zermeghedo.

7. **Druvsorter**

Durella B.

8. **Beskrivning av samband**

Mousserande ”Lessini Durello” eller ”Durello Lessini” framställt enligt martinotti- eller charmatmetoden

a) Specifika uppgifter om det geografiska området

Naturliga faktorer

Området för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Lessini Durello” eller ”Durello Lessini” omfattar mer än 30 000 hektar i den kuperade delen av de östra Lessinibergen, som löper utmed gränsen mellan provinserna Verona och Vicenza.

Den geografiska strukturen i Lessinibergen som helhet kännetecknas av de långa och ibland trånga dalgångar som mestadels löper i nordnordvästlig–sydsydostlig riktning och åtskiljs av åsar i ett motsvarande mönster, som sträcker sig söderut där de försvinner under Poslättens alluviala avlagringar. Höjdskillnaden i området är cirka 800 meter.

Det hydrografiska systemet i området är särskilt välutvecklat och består huvudsakligen av floderna i regionen Lessini, som generellt taget rinner i sydlig riktning.

Klimatet i området kännetecknas av en årlig nederbörd på cirka 1 063 mm och en genomsnittlig årstemperatur på cirka 13,7 °C.

Områdets geologi är relativt komplex. Man kan dock konstatera att vulkaniska och basiska klastiska bergarter dominerar i de områden som för närvarande används för vinodling, särskilt på de kuperade sluttningarna av Val d’Alpone och Val di Chiampo, ända upp till Agnodalen.

Detta ger en medeldjup jord med fin textur och en del basaltstenar på ytan som är vanligare djupt ner i jorden.

Den viktigaste druvsorten här är durella, som odlas nästan uteslutande i området i fråga. Durella är den nutida ättlingen till durasena, som nämns i Costozzas stadgar från 1290.

Det är en grön druvsort som växer i en kompakt vingformad klase. Dess namn kommer från skalets hårdhet eller fasthet och den höga totala syrahalt som kännetecknar vinet. Detta ger en lång hållbarhet och optimala resultat när druvan används för att framställa mousserande vin.

Denna druvsort har tack vare sin konstanta avkastning, sin goda motståndskraft mot sjukdomar, sin utmärkta lämplighet för framställning av mousserande viner (på grund av syrahalten) och sin utmärkta tillväxt (som beror på den rikliga nederbörden på de östra sluttningarna i Veronese och Vicentine) hittat de idealiska jord- och klimatförhållandena i området för att ge bästa möjliga kvalitet och för att säkerställa att vinstockarna är starka och klarar extrema utmaningar.

Historiska och mänskliga faktorer

Sju århundraden av vinodling i Monti Lessini-området bär vittnesbörd om den uppmärksamhet som alltid har ägnats åt skötseln av vinstockarna i detta område, med höga kullar som sträcker sig över provinserna Verona och Vicenza i Monti Lessini-området.

I historiska dokument om jordbruket i Monti Lessini-området förekommer ofta uttrycket ”terra cum vineis”, en tomt som är helt täckt av vinstockar, dvs. en vingård. Mellan medeltiden och början av 1800-talet hade vinodling och oenologi i provinserna Verona och Vicenza, och därmed i områdena Alpone och Agno-Chiampo, ännu inte utvecklats utöver de grundläggande tekniska nivåer som etablerats under medeltiden.

De bästa vinerna kommer från druvor som odlas i väl exponerade jordar av vulkaniskt ursprung, med rationella odlingsmetoder som är kopplade till de lokala traditionerna.

Druvsorten durella trivs med att vara väl exponerad för solljus. Som vinodlarna är medvetna om kräver den dock framför allt ett bra luftflöde i vingården.

Metoderna för beskärning och uppbindning av vinrankorna har utvecklats avsevärt under årens lopp.

Numera är de vanligaste beskärnings- och uppbindningsmetoderna i det område där druvsorten durella odlas uppbundna vinrankor (enkla och dubbla) och guyotbeskärning. På senare tid har även den veronesiska dubbla pergolauppbindningen, som har låg knopptäthet och är öppen i mitten, blivit populär. Denna metod ger druvorna mer sol, bättre luftväxling och bättre färg på druvorna.

Konsortiet för skydd av ”Lessini Durello” [Consorzio di Tutela del Lessini Durello], som inrättades genom ett ministerdekret av den 25 juni 1987 (Gazzetta Ufficiale nr 6 av den 9 januari 1988) och som erkändes av det nationella ministeriet i november 2000, har till uppgift att höja profilen för de beteckningar som produceras i området och att förbättra de produktionsmässiga och socioekonomiska förhållandena i de dalar i Verona och Vicenza som ingår i produktionsområdet. Producenterna av beteckningen har tillsammans med konsortiet förfinat den metod som används för att framställa mousserande vin av druvan lessini durello, vilket ger det en framstående plats bland de mousserande vinerna i Veneto.

b) Specifika uppgifter om produkten

Durelladruvornas klasar är medelstora, pyramidformade, kompakta och vingformade. Druvan har ett ganska tjockt, segt och tanninrikt skal.

Durello spumante framställs av en blandning som innehåller minst 85 % durelladruvor, med chardonnay, garganega, pinot bianco och pinot nero som möjliga tillsatser. Den höga andelen total syra innebär att blandningen lämpar sig väl för framställning av mousserande vin.

Vinet har fina, långlivade bubblor och är halmgult med varierande intensitet i färgen, med grönaktiga nyanser. Bouqueten präglas av inslag av gips och jodsalter, som tycks framhäva de mer blommiga tonerna av fläder och hagtorn. Den livliga syran definierar vinets karaktär i gommen. Återigen gör sig de salta tonerna som är typiska för detta territorium påminda. Även om vinet aldrig är alltför fylligt är smaken, som framhävs av en bitter mineralisk eftersmak, till synes outtömlig. Det är just dessa egenskaper som gör vinet så flexibelt, antingen som aperitif eller som tillbehör till fylligare rätter med starka smaker.

c) Orsakssamband mellan miljö och produkt

Vinodlingen i det område som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen Lessini Durello bygger utan tvekan på ett starkt samband mellan de viner som produceras och områdets typiska egenskaper: å ena sidan den gamla inhemska druvsorten durella, och å andra sidan en miljö som fortfarande är i stort sett oförstörd med ett landskap som har bevarats perfekt och som ännu är orört på sina mest utmärkande platser. Det finns också en mängd bibliografiska referenser som bekräftar att denna druvsort fungerar på olika sätt i liknande eller motsvarande miljöer.

Vinodlingen i detta område visar att det oenologiska resultatet är starkt beroende av den perfekta synergin mellan vinstockarna och miljön. Å ena sidan finns det mark där vinstockarna planteras med sina väldefinierade och specifika särdrag. Å andra sidan har vi vinstockarna och deras mycket exakta anpassning till faktorer som temperatur, vatten, jordmån och odlingsmetoder. De höga kullarna och jordarna av mestadels basaltiskt ursprung ger mycket särpräglade viner.

Spaljén som används för durellas vinstockar är fortfarande en av de bästa metoderna för beskärning och uppbindning av vinrankorna, som är kopplad till marken och miljön. Spaljén måste dock hanteras väl för att garantera druvor av jämn och hög kvalitet.

Medan den höga fasta syrahalten är kopplad till druvsortens särdrag, är nästan alla andra egenskaper nära kopplade till jord- och klimatförhållandena. Det finns en mycket stark koppling mellan de vulkaniska jordarna och de mineraliska flinttonerna, som nästan kan beskrivas som en specifik markör för druvsorten durello. De andra egenskaperna hos detta vin definieras av lutningarna och höjderna som ger de förhållandevis stora temperaturvariationerna. Dessa viner kommer aldrig att bli kända för att vara välstrukturerade, men det är deras doft som kännetecknar och praktiskt taget definierar identiteten hos druvsorten durello. Dofter av mer eller mindre mogna äpplen växlar med mer komplexa, intensiva dofter av mineraliskt ursprung, som flinta, ibland även med havsnoter av jod och svavel.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Framställning av mousserande vin

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag från produktion i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

De mousserande vinerna får endast produceras inom regionen Venetos territorium.

Länk till produktspecifikationen

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