MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaati tehtava liidu muudatuse taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 97 lõikele 3

(2023/C 36/05)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 ([1]) artikli 98 kohaselt kahe kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamisest.

TOOTESPETSIFIKAATI TEHTAVA LIIDU MUUDATUSE TAOTLUS

„Monti Lessini“

PDO-IT-A0462-AM02

Taotluse esitamise kuupäev: 23.9.2021

1. **Taotleja ja õigustatud huvi**

Consorzio Tutela Vini Lessini Durello

Kaitstud päritolunimetusega veinide kaitsmise vabatahtlik ühendus.

2. **Tootespetsifikaadi osa, mida muutmine hõlmab**

☐ Toote nimetus

☒ Viinamarjasaaduse kategooria

☒ Seos piirkonnaga

☐ Turustamispiirangud

3. **Muudatuse kirjeldus ja põhjendused**

3.1. ***Kategooria „kvaliteetvahuvein“ lisamine***

Muudatus on seotud kategooria „kvaliteetvahuvein“ (sh Riserva ja Crémant) lisamisega.

Muudatus on tingitud vajadusest pakkuda võimalust valmistada viinamarjasaaduste kategooria toodet, mida on kaitstud päritolunimetusega toote „Monti Lessini“ valmistamise piirkonnas ajalooliselt toodetud. Tänu moodsatele viinamarjakasvatuse ja veinitootmise meetoditele saab seda toota erilise ja kõrge kvaliteedistandardi alusel, seotuna veini geograafilise päritoluga.

Siinjuures tuleks märkida, et selle kategooria veini valmistati päritolunimetusega hõlmatud piirkonnas kuni 2011. aastani, kuid seejärel lisati vein sama piirkonna päritolunimetuse „Lessini Durello“ alla.

Muudatust on praegu vaja selleks, et toode vastaks uutele tootlikkusega seotud ja kaubanduslikele nõuetele ning et selle tootmisel järgitaks endiselt traditsioone.

([1]) ELT L 347, 20.12.2013, lk 671.

Põhieesmärk on laiendada kaitstud päritolunimetusega kvaliteetvahuveini „Monti Lessini“ kategooria profiili, et piirkonna ja selle vahuveini vahel, mida valmistatakse põhiliselt „Durella“ sordi viinamarjadest, oleks tihedam seos. Nendest viinamarjadest sobib eriti hästi valmistada vahuveini, mis väljendab selle kaitstud päritolunimetusega veini tootmise piirkonna ainulaadsete mulla- ja kliimatingimuste ning traditsiooniliste veinivalmistusmeetodite eriomast tootmispotentsiaali.

Kõnealune muudatus puudutab koonddokumendi järgmisi punkte: „Viinamarjasaaduste kategooriad“, „Veini(de) kirjeldus“, „Veinivalmistamise eritavad“, „Maksimaalne saagikus“ ja „Seos geograafilise piirkonnaga“.

3.2. ***Heakskiidetud viinamarjasortide kirjelduse lisamine kategooriasse „kvaliteetvahuvein“***

Kooskõlas kohaldatavate ELi ja riiklike õigusaktidega on uude kategooriasse „kvaliteetvahuvein“ lisatud viinamarjasortide kirjeldused.

Täpsustatakse, et vähemalt 85 % selle kategooria tootmisest peab toimuma eelkõige põhisordist „Durella“. Teiseste sortidena võib kasutada sorte „Garganega“, „Pinot Bianco“, „Chardonnay“ ja „Pinot Nero“, kuid nende osakaal ei tohi ületada 15 %.

See muudatus ei mõjuta koonddokumenti, sest need sordid on koonddokumendi punktis 7 juba olemas, kuna heakskiidetud sordid on samad, mida kasutatakse viinamarjasaaduste kategooria „vein“ alla kuuluva „Monti Lessini“ tootmisel.

3.3. ***Viinamarjade saagikuse ja nende naturaalse alkoholisisalduse mahuprotsentides lisamine kategooriasse „kvaliteetvahuvein“***

Selle muudatuse põhjus seisneb asjaolus, et kohaldatavate ELi ja riiklike õigusaktide kohaselt peab uues kategoorias „kvaliteetvahuvein“ olema osutatud viinamarjade maksimaalne saagikus hektari kohta ja viinamarjade naturaalne alkoholisisaldus mahuprotsentides.

Muudatus puudutab koonddokumendi punkti „Maksimaalne saagikus“.

3.4. ***Määratletud geograafilises piirkonnas tootmisega seonduva erandi lisamine kategooriasse „kvaliteetvahuvein“***

See muudatus puudutab veini valmistamise toimingutega seotud erandi lisamist uude kategooriasse „kvaliteetvahuvein“. Kooskõlas ELi õigusaktidega võib neid toiminguid teostada punktis „Määratletud geograafiline piirkond“ loetletud mis tahes haldusüksuse alal, samuti määratletud tootmispiirkonnas Verona ja Vincenza provintside piires.

Muudatus on vajalik selleks, et lubada teatud tootjatel jätkata kvaliteetvahuveini valmistamise toiminguid väljaspool määratletud piirkonda, nagu eespool on selgitatud, et neil oleks võimalik kasutada kolmandate isikute valdusi, mis on varustatud asjakohase tehnoloogiaga seda liiki veini valmistamiseks, eelkõige teise kääritamise ajal.

Muudatus puudutab koonddokumendi punkti „Lisatingimused“.

3.5. ***Veinivalmistamise eeskirjade lisamine kategooriasse „kvaliteetvahuvein“***

See muudatus puudutab veinivalmistusmeetodite lisamist, mida tohib kasutada äsja lisatud kategooria „kvaliteetvahuvein“ (sh tähistused Riserva ja Crémant) tootmiseks.

Muudatust on vaja, et täpsustada uues kategoorias „kvaliteetvahuvein“ (sh tähistused Riserva ja Crémant) kasutatavaid põhilisi veinivalmistusmeetodeid. Kõigi nende versioonide jaoks sätestatakse valmistusmeetodi, pudelis laagerdamise kestuse ja suhkrusisalduse täpsed üksikasjad.

Muudatus puudutab punkti „Veinivalmistamise eritavad“.

3.6. ***Kategooria „kvaliteetvahuvein“ (sh tähistused Riserva ja Crémant) analüütiliste ja organoleptiliste omaduste kirjelduse lisamine***

Muudatus on seotud äsja lisatud kategooria „kvaliteetvahuvein“ (sh tähistused Riserva ja Crémant) omaduste lisamisega.

Muudatuse põhjus seisneb vajaduses lisada tootespetsifikaati teavet kategooria „kvaliteetvahuvein“ (sh tähistused Riserva ja Crémant) kohta, näidates, millised peavad olema turule laskmisel põhilised viitenäitajad.

Muudatus puudutab punkti „Veini(de) kirjeldus“.

3.7. ***Seost geograafilise piirkonnaga käsitleva kirjelduse lisamine kategooria „kvaliteetvahuvein“ puhul***

Muudatus puudutab seost geograafilise piirkonnaga käsitleva kirjelduse lisamist uue kategooria „kvaliteetvahuvein“ (sh tähistused Riserva ja Crémant) puhul.

Muudatuse põhjus on näidata, et kvaliteedinõuded ja äsja lisatud kvaliteetvahuveinide eriomadused tulenevad olulisel määral veiniviinamarjade kasvatuseks traditsiooniliselt sobilikust geograafilisest keskkonnast, samuti vastavatest looduslikest ja inimteguritest. Tuuakse esile, kuidas mullatüübid, kõrgus merepinnast, kaldenurk ja inimressursid (kasvatustavad, haldussüsteemid, saagi käsitsi koristamine, töötlemissüsteemid) koos tagavad toodete ainulaadsuse, mida ei saa mujal korrata.

Muudatus puudutab koonddokumendi punkti „Seos geograafilise piirkonnaga“.

KOONDDOKUMENT

1. **Toote nimetus**

Monti Lessini

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

5. Kvaliteetvahuvein

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. „Monti Lessini“ Durello

LÜHIKIRJELDUS

— Värvus: erineva intensiivsusega õlgkollane;

— lõhn: õrnalt puuviljaline ja eristuv;

— maitse: kuiv, täidlane, erineva tugevusastmega keskmiselt kuiv, traditsiooniliselt elav maitse;

— minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,50 % mahuprotsenti;

— suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 15,0 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	5,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

2. „Monti Lessini“ Bianco

LÜHIKIRJELDUS

— Värvus: erineva intensiivsusega õlgkollane;

— lõhn: meeldiv, eristuv;

— maitse: värske, külluslik ja harmooniline;

— minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,50 % mahuprotsenti;

— suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17,0 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

3. „Monti Lessini“ Pinot Nero

LÜHIKIRJELDUS

— Värvus: rubiinpunane, vahel granaatpunase varjunditega;

— lõhn: delikaatne, meeldiv, eristuv;

— maitse: kuiv, täidlane, meeldivalt mõrkjas;

— minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 12,5 % mahuprotsenti;

— suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 24,0 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

4. „Monti Lessini“ passito

LÜHIKIRJELDUS

— Värvus: kuldkollane;

— lõhn: eristuv, intensiivne ja puuviljaline;

— maitse: keskmiselt magus või magus, harmooniliselt sametine, täidlane;

— minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 14,50 % mahuprotsenti;

— suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 26,0 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11,50
Minimaalne üldhappesus	5,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

5. Kvaliteetvahuvein „Montini Lessini“

LÜHIKIRJELDUS

— Vaht: peen ja püsiv;

— värvus: erineva intensiivsusega õlgkollane;

— lõhn: eristuv koos õrna pärmivarjundiga

— maitse: suhkruvaba (*pas dosé*) kuni täiesti kuiv (extra brut), väga kuiv (brut), kuiv (extra dry), kuivapoolne (dry) ja poolkuiv (demi-sec);

— minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,5 % mahuprotsenti;

— suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 15 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	5,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

6. Kvaliteetvahuvein „Monti Lessini“ – Riserva

LÜHIKIRJELDUS

— Vaht: peen, intensiivne;

— värvus: õlgkollane kuni erineva intensiivsusega kuldkollane;

— lõhn: kompleksne, arenenud noodid, mis on iseloomulikud pikaajalise pudelis laagerdumise korral;

— maitse: suhkruvaba (*pas dosé*) kuni täiesti kuiv (extra brut), väga kuiv (brut), kuiv (extra dry), kuivapoolne (dry) ja poolkuiv (demi-sec);

— suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 15,00 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11,50
Minimaalne üldhappesus	5,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

7. Kvaliteetvahuvein „Monti Lessini“ – Crémant

LÜHIKIRJELDUS

— Vaht: peen, intensiivne;

— värvus: erineva intensiivsusega õlgkollane, vahel vase nüanssidega;

— lõhn: delikaatne, peen, teist käärimist pudelis meenutavate nootidega;

— maitse: suhkruvaba (*pas dosé*) kuni täiesti kuiv (extra brut), väga kuiv (brut), kuiv (extra dry), kuivapoolne (dry) ja poolkuiv (demi-sec);

— suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 15,00 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11,50
Minimaalne üldhappesus	5,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

5. **Veinivalmistustavad**

a. *Veinivalmistamise eritavad*

Vahuveini valmistamise klassikaline meetod

Veinivalmistamise eritavad

Loomulik teine kääritamine pudelis, kasutades klassikalist meetodit, kooskõlas vahuveini tootmise kehtivate eeskirjadega.

b. *Maksimaalne saagikus*

1. „Monti Lessini“ Durello

16 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

2. „Monti Lessini“ Bianco

12 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

3. „Monti Lessini“ Pinot Nero

12 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

4. Kvaliteetvahuvein „Montini Lessini“

16 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

5. Kvaliteetvahuvein „Monti Lessini“ – Riserva

16 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

6. Kvaliteetvahuvein „Monti Lessini“ – Crémant

16 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Kontrollitud päritolunimetusega veinide „Monti Lessini“ tootmispiirkond hõlmab järgmisi territooriume:

a) Verona provintsi järgmiste kommuunide territoorium tervikuna: Vestenanova ja San Giovanni Ilarione; järgmiste kommuunide territoorium osaliselt: Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago ja Badia Calavena.

b) Vicenza provintsi järgmiste kommuunide territoorium tervikuna: Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano, Trissino; järgmiste kommuunide territoorium osaliselt: Cornedo, Costabissara, Gambellara, Isola Vicentina, Malo, Marano Vicentino, Monte di Malo, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montorso Vicentino, Nogarole Vicentino, San Vito di Leguzzano, Schio ja Zermeghedo.

Piirkond on määratletud järgmiselt: idas algab see Vicenza provintsi piiril, Calderina asulas kõrgusel 36 meetrit, edasi järgib geograafilise piirkonna piir Roncàsse viivat teed, läbides Binello ja Momello asulaid. Piir läbib Roncà aleviku ja jätkub teed pidi, mis ristub Monteforte Montecchia provintsiteega, kuni Montecchia di Crosara piirkonna piirini. Edasi järgib geograafilise piirkonna piir kommuuni piiri kuni kõrguseni 64 meetrit, seejärel kulgeb mööda provintsiteed Montecchia di Crosara kooperatiivsest veinikeldrist lõuna pool. Piir kulgeb lühikest aega põhja suunas mööda Alpone oru provintsiteed kuni sillani üle samanimelise jõe ja jätkub mööda kommuuniteed, mis läbib Montecchia di Corsara külast lõunas asuvaid Molino, Castello ja San Pietro asulaid. Edasi jätkub piir kuni Rio Albo jõeni (kõrgus 85 m), mis moodustab piirkonna piiri, kuni kõrguseni 406 meetrit Corgnani ja Tolotti asulatest lõunas, kus ta ühineb Cazzano di Tramigna kommuuni piiriga. Seejärel läheb piir mööda kommuuniteed Marsilio suunas ja kulgeb samal geodeetilisel kõrgusel läbi Rio V. Brà ja V. Magragna kuni kõrguseni 149 meetrit Caliari asulas. Alates Caliari asulast kulgeb piir põhja suunas piki Campiano teed kuni Panizzolo asulani (kõrgus 209 m), kus piir jõuab Tramigna jõeni; sealt läheb piir põhja poole piki Tramigna jõge kuni Tregnago kommuuni piirini ja jätkub lühikese lõigu ulatuses lääne suunas; seejärel kulgeb piir kuni Rovere asulani (kõrgus 357 m, seejärel 284 m). Pärast seda järgib geograafilise piirkonna piir Tregnano maanteed, möödub kõrguspunktist 295 meetrit, läbib Tregnago küla mööda peateed kõrguspunktini 330 meetrit. Seejärel kulgeb piir piki kommuuniteed Marcemigo asulani, läbib selle ja tõuseb Morini asula suunas (kõrgus 481 m), seejärel järgib provintsiteed San Mauro di Saline suunas (kõrgus 523 m). Piir läheb edasi mööda provintsiteed S. Mauro di Saline suunas (kõrgus 523 m) ja kulgeb S. Mauro di Saline provintsiteed pidi põhja suunas kuni Bettola asulani Badia Calavena kommuuni piiril. Alates Bettola asulast järgib geograafilise piirkonna piir kommuuniteed, mis läheb alla orgu, läbib Canovi, Valle, Antonelli, Riva ja Fornari asulad ja jõuab Badia Calavena territooriumile. Alates 451 meetri kõrguspunktist kulgeb piir piki kommuuniteed ida suunas, tõuseb Colli asulani (kõrgus 734 m) ja jõuab Vestenanova territooriumi piirini (kõrgus 643 m). Piir jätkub endiselt piki kommuuniteed, läbib Castelvero küla ning kulgeb Vestenavecchia suunas, kuni jõuab Vestenanova keskusesse. Piir kulgeb Siveri asulani piki kommuuniteed ja jõuab Alberomato asulani. Sealt edasi läbib ta Bacchi küla ja jõuab

Vincenza provintsi piirini, järgib provintsi piiri põhja suunas kuni kõrguseni 474 meetrit, jätkub edasi piki Chiampo kommuuni põhjapiiri ida suunas ja seejärel lõuna suunas kuni provintsipiiri ristumiseni provintsiteega, mis ühendab Chiampo ja Nogarole Vicentino asulaid (kõrgus 468 m üle merepinna). Piir järgib seda teed, läbib Nogarole küla ja jätkub piki teed, mis kulgeb Selva di Trissinost Capitellosse pärast 543 meetri kõrguspunkti, pöördub seejärel vasakule rajale, mis viib akveduktini. Piir kulgeb mööda seda rada läbi Prizzi, kuni liitub 530 meetri kõrguspunktis Cornedosse viiva teega, mis kulgeb seejärel läbi Pellizzari ja Duello kuni ristumiseni kommuuniteega, mis viib Caliarisse, Stellasse ja Ambrosisse, ja möödub Grigio asulast, et siis liituda taas Cornedosse viiva provintsiteega. Cornedos järgib piir riigimaanteed nr 246 Nori silla suunas ja pöörab ida poole kommuuniteele, mis läheb mööda Colombarast, Bastiancist, Muzzolonist ja Milanist (kõrgus 547 m). Sealt edasi kulgeb see mööda pinnasteed kirde suunas kuni Crestanini (kõrgus 532 m). Seejärel järgib piir kommuuniteed, mis viib Mieghisse, Milanisse (kõrgus 626 m), Casare di Soprasse, Casare di Sottosse ja Godeghesse kuni ristumiseni Monte di Malo-Monte Magrè kommuuniteega, mida mööda kulgeb kuni Monte Magrèni. Sealt edasi järgib piir teed Magrèsse kuni 294 meetri kõrguspunktini, kulgeb siis loode suunas kõrguseni 214 meetrit, läheb mööda Valfreda teed kuni Ragani (kõrgus 414 m) ja jätkub seejärel kuni Schio ja Torrebelvicino vahelise piirini, mida mööda kulgeb kuni 216 meetri kõrguspunktini. Sealt edasi järgib piir Leogra jõge kuni riigimaantee nr 46 sillani ja jätkub mööda jõeäärset teed kuni kõrguspunktini 188 m. Seejärel järgib piir Schio ja Vicenza vahelist riigimaanteed nr 46 kuni Fonte di Castelnovo asulani. Piir läbib asula ja jätkub mööda Costabissara teed, möödudes Ca' de Tommasist ja Pilastrost.

Piir kulgeb seejärel mööda kommuuniteed, mis viib Costabissarast Creazzosse, möödub S. Valentinost, kuni jõuab Costabissara kommuuni lõunapiirini. Piir jätkub lääne suunas piki Costabissara kommuuni lõunapiiri kuni ristumiseni teega, mis ühendab Gambuglianot ja Sovizzot, ning külgneb Valdiezza teega. Piir järgib teed Castelgomberto suunas, kuni kohtub teega, mis viib Busa, Pilotto ja Vallorona küladesse vasakul. Stoppmärgi juurest pöördub piir kahel järjestikusel korral vasakule ja ületab Monteschiavi asula risttee. Contrà Vallorona, Rubbo ja Spinati ristteel läheb piir nendesse asulatesse viivast teest lahku ja kulgeb otse kuni Vallorona maanteeni, pöördub paremale ja kulgeb piki mäeharja Valdimolino suunas. Seejärel järgib piir teed, mis viib Sant'Urbano asulast Montecchio Maggiore asulasse (Cavallara tee). Seejärel kulgeb piir piki Bastiani teed kuni ristumiseni Castelgomberto asulast tuleva teega. Piir järgib Bernuffi teed ja suundub vasakule kuni Sant'Urbano külani. Ristteel pöördub piir vasakule ja kulgeb mööda Sovizzo Alto teed kuni Casa Cattanini, kus pöördub paremale Caussa teele, tee lõpus pöördub paremale ja järgib teed (mis viib Carbonara asulasse) kuni Bastia Bassa asulani, seejärel jätkub piir Campestrini asula suunas, jõudes lõpuks paremal pool asuva Villa Cordellinani. Seejärel pöördub piir paremale ja jõuab riigimaanteeni nr 246, pöördub vasakule Montorsina teele ja jõuab Castelli di Giulietta e Romeo lähedusse.

Seejärel järgib piir Montecchio Maggiore ja Montorso teed kuni Chiampo jõe sillani, ületab jõe ja jätkub lõuna suunas kuni Zermeghedo teeni, mis jõuab Mieli maanteeni. Ristumisel Mieli maanteega pöördub piir vasakule Belloccheria asula suunas, geograafilise piirkonna piiriks on seejuures joon mäeharja ja Perosa maantee vahel. Sealt kulgeb piir Montebello küla suunas, läbib Castelletto ja ristub Mira maanteega. Seejärel järgib piir Selva maanteed kuni ristumiseni Casa Cavazza ja Zermeghedo teega.

Piir kulgeb piki Agugliana teed ja jätkub La Guarda suunas. Umbes 300 meetri kaugusel sellest külast pöörab piir vasakule teerajale, mis ühineb Gambellara piiriga, ja järgib seda rada põhja suunas 143 meetri kõrguspunktini.

Seejärel kulgeb piir mööda kõrvalasuvat teed, mis viib Gambellarasse, läbib Gambellara lääne suunas, kulgeb piki Gambellara–Calderina maanteed ja ühineb algse geograafilise piirkonna piiriga Verona provintsis.

7. **Veiniviinamarjasordid**

Chardonnay B

Durella B – Durello

Garganega B – Garganego

Pinot Bianco B – Pinot

Pinot Grigio – Pinot

Pinot Nero N – Pinot

Sauvignon B – Sauvignon blanc

8. **Seos(t)e kirjeldus**

Kaitstud päritolunimetus „Monti Lessini“ (vein ja kvaliteetvahuvein)

Üksikasjalik teave geograafilise piirkonna kohta

Seost väljendavad looduslikud tegurid

Kaitstud päritolunimetusega veinide „Monti Lessini“ tootmispiirkond asub Verona ja Vicenza provintsi piirist kahel pool paikneva Lessini mäestiku idapoolsel mägisel alal. Piirkonna geoloogia on üsna keerukas ja mitmekülgne: praegustel viinamarjakasvatusaladel on levinud vulkaanilised ja vulkaanilis-detriitsed aluskivimid. Selle tulemusena on mullad mineraalirikkad ja mõõdukalt sügavad, peene tekstuuriga ja sisaldavad basaltkivimit, mis pinnakihis on harv, kuid sügavamal mullas suurema kontsentratsiooniga. Muldade mineraalne profiil soodustab „Durella“ sordi viinamarjade (valge viinamarjasort, mida kasvatatakse peaaegu eranditult selles piirkonnas) käärimisprotsessi.

Kaitstud päritolunimetuse „Monti Lessini“ piirkonna kliima on pehme ja mõõdukas, sademeid on aastas umbes 1 000 mm, enamasti sajab kevadel ja sügisel; aasta keskmine temperatuur on ligikaudu 13,5 °C.

Piirkonna geomorfoloogilist struktuuri ja kogu Lessini piirkonda tervikuna iseloomustavad pikad ja vahel kitsad orud, mis kulgevad enamasti loodest kagu suunas ning mida eraldavad samasuunalised mäeharjad, mis sirutuvad lõuna poole, kuni kaovad Po jõe oru tasandiku alluviaalsetetesse. Kõrguste erinevus on piirkonnas umbes 800 m, mis soodustab öise ja päevase temperatuuri märkimisväärseid kõikumisi.

Seost väljendavad ajaloolised ja inimtegurid

Tõsiasi, et Monti Lessini piirkonnas on viinamarjaistandustel seitsmesaja-aastane ajalugu, toob esile hoolikuse, millega on inimesed sellel Verona ja Vicenza provintsidesse ulatuval mägisel alal viinamarjakasvatusega tegelenud.

Monti Lessini piirkonna põllumajandust kirjeldavates ajaloodokumentides esineb sageli väljend „terra cum vineis“, s.o täielikult viinamarjaistandustega kaetud ala. Alates 19. sajandist kaitstud päritoluga toote valmistamise piirkonna provintsides toimunud viinamarjakasvatuse ja veinivalmistamise areng tõi kaasa toodangu märkimisväärse kasvu ja veinide kvaliteedi paranemise.

Toodangu suurenemisele järgnesid esimesed tüüpiliste veinide kaitsemeetmed ja asutati tootjaid esindav ühendus. Olles esialgu loodud ministri dekreediga nr 25/06/1987 (ametlik väljaanne nr 6, 9. jaanuar 1988) kaitstud päritolunimetuse „Lessini Durello“ raames, muudeti 2011. aastal samaaegselt kaitstud päritolunimetuse „Lessini Durello“ tunnustamisega nimetus „Monti Lessiniks“. Konsortsium „Lessini Durello“ kaitsmiseks [Consorzio di Tutela del Lessini Durello], mida Itaalia ministeerium tunnustas 2000. aasta novembris, on pühendunud piirkonnas toodetavate päritolunimetuste tuntuse suurendamisele, aga ka tootmis- ja sotsiaal-majanduslike tingimuste parandamisele tootespetsifikaadiga hõlmatud piirkonnas Verona ja Vicenza orgudes. Kaitstud päritolunimetusega toodete tootjad on koos konsortsiumiga viimistlenud „Durella“ sordi viinamarjadest vahuveini tootmise meetodeid, mis annavad talle Veneetsia piirkonnas toodetavate vahuveinide hulgas auväärse positsiooni.

Parima saagi saab vulkaanilist päritolu päikesele avatud kasvukohal, kasutades nutikaid viljelusmeetodeid koos kohalike traditsioonidega. Sort „Durella“ kasvab jõudsalt päikesepaistelistel aladel, ent eelkõige on viinamarjaistanduses vaja head õhuliikumist.

Viinapuude kujundamismeetodid on arenenud aastate jooksul vastavalt järgitavatele veinivalmistusega seotud eesmärkidele. Tänapäeval on seda laadi tootmiseks ideaalsed süsteemid pergola ja Guyot' meetod. Pergolaid kasutatakse järskudel mäenõlvadel, kus viinapuid hooldatakse käsitsi. Espalier' või Guyot' süsteemid on tavalisemad parema ligipääsetavusega aladel, kus nõlvad ei ole nii järsud. Need viinapuude kujundamismeetodid tagavad selle, et viinamarjad küpsevad hästi ega haigestu. Nad on mitte üksnes maastiku, vaid ka veinide kvaliteedi ja saagikuse järjepidevuse tunnusmärgiks.

Kaitstud päritolunimetusega piirkond „Monti Lessini" on nüüd kuulus oma suurepärase veinivalmistuse poolest, seda on tunnustatud veinivõistlustel Itaalias ja mujal maailmas.

Kaitstud päritolunimetus „Monti Lessini" – kategooria „vein"

Toote kvaliteedi ja omaduste põhjuslik seos geograafilise keskkonna ning selle loodus- ja inimteguritega.

Kaitstud päritolunimetusega veinid „Monti Lessini" Durello on erineva intensiivsusega õlgkollast värvi, eristuva ja delikaatselt puuviljalise aroomiga, kuiva, täidlase maitsega, erineva intensiivsusega lõhnaga ja traditsiooniliselt elavad veinid. Suuremal või vähemal määral roheliste õunte aroomid vahelduvad tugevamate ja keerukamate mineraalsete ja ränikivi nootidega, sealhulgas merejoodi ja väävli aroomiga.

Kaitstud päritolunimetusega veinid „Monti Lessini" Bianco on erineva intensiivsusega õlgkollast värvi, iseloomulikult meeldiva aroomi ja värske rikkaliku harmoonilise maitsega.

Kaitstud päritolunimetusega veinid „Monti Lessini" Pinot Nero on värvuselt rubiinpunased, vahel granaatõuna nüanssidega, meeldiva ja eristuva aroomi ning kuiva, täidlase, meeldivalt mõrkja maitsega.

Kaitstud päritolunimetusega veinid „Monti Lessini" Passito on kuldkollast värvi iseloomulikult intensiivse ja puuviljalise aroomiga. Maitse on poolmagus kuni magus, sametine, harmooniline ja täidlane.

Lessini mägede piirkond on ideaalne keskkond mitmesuguste veinide tootmiseks, mis on hõlmatud kaitstud päritolunimetusega „Monti Lessini": Iseloomulikult vulkaanilised mullad on toitainerikkad ning Lessini mägedest alla puhuvad jahedad briisid võimaldavad optimaalset küpsemist, säilitades samal ajal valgete veinide jaoks vajaliku viinamarjade happesuse. Seda tüüpi veinide erilised tunnusjooned on mineraalsed noodid.

Viinapuude traditsiooniliste kujundamismeetodite (pergola ja espalier), viinamarjakasvatajate tehniliste oskuste, sajanditepikkuse traditsiooni ja veinivalmistustehnoloogiasse investeeringute ühendamine võimaldab toota väga komplekssete aroomidega veine. Tegelikult on kaitstud päritolunimetusega veinid „Monti Lessini" unikaalsed oma struktuuri jõulisuse poolest. Lõhnaomadused on need, mis praktiliselt määratlevad ja kujundavad toote identiteedi.

Kaitstud päritolunimetus „Monti Lessini" – kategooria „kvaliteetvahuvein"

Toote kvaliteedi ja omaduste põhjuslik seos geograafilise keskkonna ning selle loodus- ja inimteguritega.

Kaitstud päritolunimetusega kvaliteetvahuvein „Monti Lessini" on peene ja püsiva vahuga. Kvaliteetvahuveini värvus on erineva intensiivsusega õlgkollane, tal on eristuv lõhn, milles on pärmi nüansse. Suhkrusisaldus varieerub suhkruvabast (*pas dosé*) poolkuivani.

Kaitstud päritolunimetusega kvaliteetvahuveinil „Monti Lessini" Riserva on tugevad peened mullid. Värvuse intensiivsus varieerub õlgkollasest erineva intensiivsusega kuldkollaseni, veinil on komplekssed arenenud noodid, mis on iseloomulikud pikaajalise pudelis laagerdumise korral. Suhkrusisaldus varieerub suhkruvabast (*pas dosé*) poolkuivani.

Kaitstud päritolunimetusega kvaliteetvahuveinidel „Monti Lessini" Crémant on peened tihedad mullid. Värvuse intensiivsus varieerub õlgkollasest erineva intensiivsusega kuldkollaseni, veinil on komplekssed arenenud noodid, mis on iseloomulikud pikaajalise pudelis laagerdumise korral. Suhkrusisaldus varieerub suhkruvabast (*pas dosé*) poolkuivani.

Kaitstud päritolunimetusega veini „Monti Lessini" tootmisega hõlmatud piirkonnale iseloomulik mõõdukas kliima ning päevase ja öise temperatuuri kõikumised on väga vajalikud selleks, et toota märkimisväärsel hulgal aromaatseid lähteaineid, mis parandavad „Durella" viinamarjasordi organoleptilisi omadusi ja iseloomulikke nüansse.

Muldade mineraalisisaldus koos „Durella“ sordi kirka happesusega tähendab, et vein sobib eriti hästi vahuveiniks. Viimane meetod (mida alates päritolunimetuse esmakordsest kehtestamisest on kasutatud „Durella“ sordist parima väljatoomiseks) rõhutab eespool märgitud tüüpilisi omadusi, sõltudes laagerdumisajast. Lühema laagerdumisaja korral on rohkem rohelise õuna ja tsitrusviljade meeldivaid noote ja aroome, tüüpilist mineraalsust ja iseloomulikku tanniinist konsistentsi, mis on valgetes veinides ainulaadne ja mille tulemuseks on eriti väikesed mullid. Pikk laagerdusaeg (Riserva versioonidel) vähendab sordi elavust ja tekitab veinid, mis on väljendusrikkamad ning elegantsete organoleptiliste aistingute tekitamisel on autolüütilised noodid tähtsal kohal. Alati on tunda tüüpilisi merelisi noote ja kuigi vein ei ole kunagi üleliia täidlane, on selle lõhn, mida võimendab mõrkjas mineraalne järelmaitse, jätkuvalt meeldiv.

9. **Kohaldatavad lisanõuded (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Veinide tootmine

Õigusraamistik:

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

määratletud geograafilises piirkonnas tootmisega seonduv erand

Tingimuse kirjeldus

Kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ([2]) artikli 5 lõikes 1 punktis b sätestatud erandiga võivad kvaliteetvahuveini tootmisega seotud toimingud toimuda väljaspool määratletud tootmispiirkonda ning ka Verona ja Vincenza provintsis.

Link tootespetsifikaadile

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17283

([2]) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2..