DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva za izmjenu specifikacije proizvoda na razini Unije za naziv u sektoru vina na temelju članka 97. stavka 3. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća.

(2023/C 36/05)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 98. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]) u roku od dva mjeseca od dana ove objave.

ZAHTJEV ZA IZMJENU SPECIFIKACIJE PROIZVODA NA RAZINI UNIJE

„Monti Lessini"

PDO-IT-A0462-AM02

Datum zahtjeva: 23.9.2021.

1. **Podnositelj zahtjeva i legitiman interes**

Consorzio Tutela Vini Lessini Durello

Dobrovoljna udruga za zaštitu vina obuhvaćenih zaštićenom oznakom izvornosti (ZOI).

2. **Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena**

☐ Naziv proizvoda

☒ Kategorija proizvoda od vinove loze

☒ Povezanost

☐ Ograničenja u pogledu stavljanja na tržište

3. **Opis i razlozi za izmjenu**

3.1. ***Uvođenje kategorije „Kvalitetno pjenušavo vino"***

Izmjena se odnosi na uvođenje kategorije „Kvalitetno pjenušavo vino", među ostalim za verzije Riserva i Crémant.

Tom se izmjenom nastoji omogućiti proizvodnja kategorije proizvoda od vinove loze koja se povijesno proizvodi na području oznake „Monti Lessini" i koja se, zahvaljujući suvremenim tehnikama vinogradarstva i proizvodnje vina može proizvesti s posebnim i visokim standardom kvalitete, povezanim s geografskim podrijetlom tog vina.

Treba napomenuti da se ta kategorija vina već proizvodila na području obuhvaćenom zaštićenom oznakom do 2011., ali je poslije obuhvaćena zaštićenom oznakom izvornosti „Lessini Durello" s istog područja.

Izmjena je trenutačno potrebna kako bi se zadovoljili novi proizvodni zahtjevi i zahtjevi tržišta, uz nastavak poštovanja tradicije.

([1]) SL L 347, 20.12.2013., str. 671.

Prije svega se nastoji povećati prepoznatljivost kategorije „Kvalitetno pjenušavo vino” sa zaštićenom oznakom izvornosti „Monti Lessini” radi snažnijeg povezivanja zaštićenog područja i tog pjenušavog vina proizvedenog od grožđa Durella kao glavne sorte. To je grožđe posebno pogodno za proizvodnju pjenušavog vina, čime se ističe poseban potencijal područja proizvodnje te zaštićene oznake izvornosti, s njegovim jedinstvenim tlom i klimatskim uvjetima te tradicionalnim tehnikama proizvodnje vina.

Izmjena se odnosi na sljedeće odjeljke jedinstvenog dokumenta: „Kategorije proizvoda od vinove loze”, „Opis vina”, „Posebni enološki postupci”, „Najveći prinosi” i „Povezanost sa zemljopisnim područjem”.

3.2. ***Unošenje opisa odobrenih sorti grožđa za kategoriju „Kvalitetno pjenušavo vino”***

U skladu s primjenjivim zakonodavstvom EU-a i nacionalnim zakonodavstvom unosi se opis sorti grožđa za novu kategoriju proizvoda od vinove loze „Kvalitetno pjenušavo vino”.

Posebno se navodi da je glavna sorta Durella, koja mora činiti najmanje 85 % u proizvodnji proizvoda iz te kategorije. Garganega, Pinot Bianco, Chardonnay i Pinot Nero mogu se upotrebljavati kao sekundarne sorte, ali ne smiju činiti više od 15 %.

Ta izmjena ne podrazumijeva nikakve izmjene jedinstvenog dokumenta jer su sve te sorte već uključene u njegov 7. odjeljak, s obzirom na to da je odobreni raspon sorti isti kao i za proizvode od vinove loze „Monti Lessini” u kategoriji „Vino”.

3.3. ***Unošenje prinosa proizvodnje i prirodne volumne alkoholne jakosti grožđa u kategoriji „Kvalitetno pjenušavo vino”***

Razlog te izmjene je taj što se, prema primjenjivom zakonodavstvu EU-a i nacionalnom zakonodavstvu, za novu kategoriju „Kvalitetno pjenušavo vino” moraju navesti najveći prinosi grožđa po hektaru i prirodna volumna alkoholna jakost grožđa.

Ta se izmjena odnosi na odjeljak „Najveći prinosi” jedinstvenog dokumenta.

3.4. ***Unošenje odstupanja od proizvodnje na razgraničenom području za kategoriju „Kvalitetno pjenušavo vino”***

Ta se izmjena odnosi na unošenje odstupanja od postupaka proizvodnje vina za novouvedenu kategoriju „Kvalitetno pjenušavo vino”. U skladu s pravom Unije ti se postupci mogu provoditi na bilo kojem dijelu područja administrativnih jedinica navedenih u odjeljku „Razgraničeno zemljopisno područje”, kao i unutar razgraničenog područja proizvodnje u pokrajinama Veroni i Vicenzi.

Ta je izmjena potrebna kako bi se određenim proizvođačima omogućio nastavak njihovih postupaka proizvodnje kvalitetnog pjenušavog vina izvan razgraničenog područja, kako je prethodno objašnjeno, kako bi se mogli koristiti posjedima trećih osoba koji su opremljeni odgovarajućim tehnologijama za proizvodnju te vrste vina, posebno za fazu sekundarne fermentacije.

Ta se izmjena odnosi na odjeljak „Dodatni uvjeti” jedinstvenog dokumenta.

3.5. ***Unošenje pravila za proizvodnju vina za kategoriju „Kvalitetno pjenušavo vino”***

Izmjena se odnosi na unošenje tehnika proizvodnje vina odobrenih za proizvodnju novouvedene kategorije „Kvalitetno pjenušavo vino”, koja obuhvaća verzije Riserva i Crémant.

Ta je izmjena potrebna kako bi se odredile glavne tehnike proizvodnje vina povezane s novom kategorijom „Kvalitetno pjenušavo vino”, među ostalim za verzije Riserva i Crémant. Za svaku od tih verzija navedeni su posebni detalji o postupku pripreme, trajanju starenja u boci i sadržaju šećera.

Ta se izmjena odnosi na odjeljak „Posebni enološki postupci”.

3.6. ***Unošenje opisa analitičkih i organoleptičkih svojstava za kategoriju „Kvalitetno pjenušavo vino", među ostalim za verzije Riserva i Crémant***

Izmjena se odnosi na unošenje svojstava za novouvedenu kategoriju „Kvalitetno pjenušavo vino", među ostalim za verzije Riserva i Crémant.

Razlog te izmjene je potreba uključivanja informacija o kategoriji „Kvalitetno pjenušavo vino" (među ostalim za verzije Riserva i Crémant) u specifikaciju proizvoda, uz navođenje glavnih referentnih parametara za njegovo stavljanje na tržište.

Ta se izmjena odnosi na odjeljak „Opis vina".

3.7. ***Unošenje opisa povezanosti sa zemljopisnim okruženjem za kategoriju „Kvalitetno pjenušavo vino"***

Izmjena se odnosi na unošenje opisa povezanosti sa zemljopisnim okruženjem za novu kategoriju „Kvalitetno pjenušavo vino", koja obuhvaća verzije Riserva i Crémant.

Svrha je te izmjene pokazati da su kvalitativni zahtjevi i posebna svojstva novouvedenih kvalitetnih pjenušavih vina prije svega posljedica posebnog zemljopisnog okruženja, tradicionalno pogodnog za proizvodnju vina, što uključuje prirodne i ljudske čimbenike. Tim se unosom ističe kako se kombinacijom vrsta tla, nadmorske visine, aspekta i ljudskih resursa (postupci uzgoja, sustavi upravljanja, ručna berba, sustavi obrade) jamči jedinstveni konačni proizvod koji nije moguće proizvesti drugdje.

Ta se izmjena odnosi na odjeljak „Povezanost sa zemljopisnim područjem" jedinstvenog dokumenta.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv proizvoda**

Monti Lessini

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

5. Kvalitetno pjenušavo vino

4. **Opis vina**

1. „Monti Lessini" Durello

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

— boja: slamnatožuta različita intenziteta,

— miris: blago voćni i izražen,

— okus: suh, pun, polusuh do različitih stupnjeva, tradicionalnog živahnog okusa,

— najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,50 % volumnog udjela,

— najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 15,0 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	5,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

2. „Monti Lessini” Bianco

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

— boja: slamnatožuta različita intenziteta,

— miris: ugodan, izražen,

— okus: svjež, bogat i skladan,

— najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11,50 % volumnog udjela,

— najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 17,0 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

3. „Monti Lessini” Pinot Nero

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

— boja: rubin-crvena, s mogućim primjesama granatnocrvene,

— miris: nježan, ugodan, izražen,

— okus: suh, pun, ugodno gorak,

— najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12,5 % volumnog udjela,

— najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 24,0 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

4. „Monti Lessini” passito

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

— boja: zlatnožuta

— miris: izražen, intenzivan i voćni,

— okus: srednje sladak ili sladak, skladno baršunast, pun,

— najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 14,50 % volumnog udjela,

— najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 26,0 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	11,50
Najmanja ukupna kiselost	5,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

5. „Monti Lessini” kvalitetno pjenušavo vino

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

— pjena: fina i postojana,

— boja: slamnatožuta različita intenziteta,

— miris: izražen, s nježnom naznakom kvasca,

— okus: od *zero dosage* ili *pas dosé* do extra brut, brut, vrlo suho, suho i polusuho,

— najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11,5 % volumnog udjela,

— najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 15 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	5,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

6. „Monti Lessini” kvalitetno pjenušavo vino – Riserva

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

— pjena: fina, intenzivna,

— boja: od slamnatožute različita intenziteta do zlatnožute,

— miris: složen, razvijene note tipične za dugo starenje u boci,

— okus: od *zero dosage* ili *pas dosé* do extra brut, brut, vrlo suho, suho i polusuho,

— najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 15,00 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	11,50
Najmanja ukupna kiselost	5,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

7. „Monti Lessini” kvalitetno pjenušavo vino – Crémant

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

— pjena: fina, kremasta,

— boja: slamnatožuta različita intenziteta, katkad s primjesama bakrene,

— miris: nježan, fin, s notama koje daju naslutiti sekundarnu fermentaciju u boci,

— okus: od *zero dosage* ili *pas dosé* do extra brut, brut, vrlo suho, suho i polusuho,

— najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 15,00 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	11,50
Najmanja ukupna kiselost	5,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

5. **Postupci proizvodnje vina**

a. *Posebni enološki postupci*

Klasična metoda proizvodnje pjenušavih vina

Poseban enološki postupak

Prirodna sekundarna fermentacija u boci uz primjenu klasične metode, u skladu s važećim pravilima o proizvodnji pjenušavih vina.

b. *Najveći prinosi*

1. „Monti Lessini" Durello

16 000 kilograma grožđa po hektaru

2. „Monti Lessini" Bianco

12 000 kilograma grožđa po hektaru

3. „Monti Lessini" Pinot Nero

12 000 kilograma grožđa po hektaru

4. „Monti Lessini" kvalitetno pjenušavo vino

16 000 kilograma grožđa po hektaru

5. „Monti Lessini" kvalitetno pjenušavo vino – Riserva

16 000 kilograma grožđa po hektaru

6. „Monti Lessini" kvalitetno pjenušavo vino – Crémant

16 000 kilograma grožđa po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Područje proizvodnje za vina obuhvaćena kontroliranom oznakom izvornosti „Monti Lessini" uključuje sljedeće:

a) pokrajina Verona: čitavo područje sljedećih općina: Vestenanova, San Giovanni Ilarione i dio područja općina Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago i Badia Calavena.

b) pokrajina Vicenza: čitavo područje sljedećih općina: Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano, Trissino i dio područja općina Cornedo, Costabissara, Gambellara, Isola Vicentina, Malo, Marano Vicentino, Monte di Malo, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montorso Vicentino, Nogarole Vicentino, San Vito di Leguzzano, Schio i Zermeghedo.

Granice područja sljedeće su: prema istoku, počevši na granici s pokrajinom Vicenzom, u mjestu Calderina na koti 36, granica prati cestu koja vodi prema naselju Roncà, prolazeći mjestima Binello i Momello. Prolazi kroz naselje Roncà i nastavlja se cestom koja presijeca pokrajinsku cestu Monteforte-Montecchia sve do granice s općinom Montecchia di Crosara. Prati granicu te općine do kote 64 te se odatle nastavlja cestom koja ponovno vodi na pokrajinsku cestu južno od zadružnog vinskog podruma u općini Montecchia di Crosara. Kratko se nastavlja prema sjeveru duž pokrajinske ceste Val d'Alpone do mosta na istoimenoj rječici te odatle ide uzduž općinske ceste koja prolazi kroz mjesta Molino, Castello i San Pietro južno od naselja Montecchia di Corsara. Nastavlja se sve do rječice Rio Albo (kota 85), koja omeđuje to područje, i do kote 406 južno od naselja Corgnan i Tolotti, gdje se spaja s granicom općine Cazzano di Tramigna. Odatle se proteže uzduž općinske ceste za Marsilio te slijedi izohipsu kroz mjesta Rio V. Brà i V. Magragna sve do kote 149 u mjestu Caliari. Od mjesta Caliari nastavlja se u smjeru sjevera cestom za Campiano do mjesta Panizzolo (kota 209), gdje se spaja s rječicom Tramignom; slijedi rječicu Tramignu u smjeru sjevera do granice općine Tregnano, koju kratko prati u smjeru zapada do mjesta Rovere (kota 357 i zatim kota 284). Nastavlja se cestom za Tregnano prelazeći kotu 295, na kojoj ulazi u naselje Tregnano, kroz koje prolazi duž glavne ceste do kote 330. Odatle izlazi na općinsku cestu koja vodi do naselja Marcemigo, prolazi kroz to naselje te se nastavlja do mjesta Morini (kota 481), a zatim prolazi provincijskom cestom za San Mauro di Saline (kota 523). Nastavlja slijediti pokrajinsku cestu za S. Mauro di Saline (kota 523). Slijedi pokrajinsku cestu za S. Mauro di Saline u smjeru sjevera do mjesta Bettola na granici s općinom Badia Calavena. Od mjesta Bettola općinskom se cestom spušta u dolinu prolazeći kroz mjesta Canovi, Valle, Antonelli, Riva i Fornari te ulazi na područje mjesta Badia Calavena. Od kote 451 prati općinsku cestu prema istoku, dolazi do mjesta Colli (kota 734) te se spaja s granicom općine Vestenanova (kota 643). Nastavlja se općinskom cestom te prolazi kroz naselje Castelvero, sve do naselja Vestenavecchia i potom do centra općine Vestenanova. Odatle slijedi općinsku cestu za Siveri do mjesta Alberomato. Odatle prolazi uz naselje Bacchi te se potom spaja s granicom pokrajine Vicenze. Slijedi granice pokrajine u smjeru sjevera do kote 474 m.n.v. te se odatle

proteže uzduž sjeverne granice općine Chiampo u smjeru istoka i potom u smjeru juga do križanja te granice i pokrajinske ceste koja povezuje Chiampo i Nogarole Vicentino (kota 468 m.n.v.). Slijedi tu cestu do naselja Nogarole, nastavlja se cestom za Selva di Trissino i dolazi do naselja Capitello odmah iza kote 543, gdje skreće lijevo duž puta koji vodi do akvadukta. Nastavlja se tim putem, prolazi kroz područje Prizzi te se na koti 530 spaja s cestom za Cornedo, koju prati prolazeći kroz područja Pellizzari i Duello sve do križanja s općinskom cestom za područja Caliari, Stella i Ambrosi, prolazi uz naselje Grigio te se ponovno spaja s pokrajinskom cestom za Cornedo. U Cornedu se spaja s državnom cestom br. 246, koju prati gotovo sve do mosta Nori, zatim skreće u smjeru istoka te slijedi općinsku cestu koja prolazi uz mjesta Colombara, Bastianci, Muzzolon i Milani (kota 547). Odatle slijedi kolni put u smjeru sjeveroistoka sve do područja Crestani na koti 532. Potom prati općinsku cestu koja vodi prema mjestima Mieghi, Milani (kota 626), Casare di Sopra, Casare di Sotto i Godeghe, sve do križanja s općinskom cestom Monte di Malo-Monte Magrè, koju prati sve do naselja Monte Magrè. Odatle prati cestu koja vodi za Magrè sve do kote 294, potom se nastavlja u smjeru sjeverozapada do kote 214 te odatle slijedi cestu Valfreda do mjesta Raga (kota 414) i nastavlja se do općinske granice između mjesta Schio i Torrebelvicino, koju prati do kote 216. Odatle prati rječicu Leogra do mosta na državnoj cesti br. 46 te se odatle nastavlja uzduž obalne ceste do kote 188. Potom slijedi državnu cestu br. 46 Schio-Vicenza do mjesta Fonte di Castelnovo. Prolazi kroz to mjesto te se nastavlja cestom koja vodi za Costabissaru, prolazeći mjesta Ca' de Tommasi i Pilastro.

Dalje granica slijedi općinsku cestu koja vodi od mjesta Costabissara do mjesta Creazzo, prolazi mjestom S. Valentino te dolazi do južne granice općine Costabissara. Prati tu granicu u smjeru zapada sve do križanja s cestom koja iz mjesta Gamgubliano vodi prema Sovizzu, uz cestu Valdiezza. Odatle prati cestu prema Castelgombertu sve do ceste za naselja Busa, Pilotto i Vallorona s lijeve strane. Nakon znaka za zaustavljanje skreće ulijevo i zatim ponovno skreće na drugom skretanju lijevo te nastavlja iza raskrižja cestom za Monteschiavi. Na raskrižju s naseljima Contrà Vallorona, Rubbo i Spinati napušta cestu i skreće prema tim naseljima te nastavlja ravno sve dok na kraju ne dođe do ceste Via Vallorona. Nastavlja nadesno te prateći konturu uzvisine dolazi do sela Valdimolino. Nastavlja se uzduž ceste koja vodi do mjesta Sant'Urbano di Montecchio Maggiore (cesta Cavallara). Potom ide cestom Bastian sve do križanja s cestom koja vodi iz mjesta Castelgomberto. Odatle ide cestom Bernuffi te skreće nalijevo i nastavlja se do naselja Sant'Urbano. Na križanju skreće ulijevo i prati cestu koja vodi za Sovizzo Alto te dolazi do mjesta Casa Cattani, gdje skreće udesno te slijedi cestu Caussa; na kraju te ceste ponovno skreće udesno i nastavlja se cestom (prema selu Carbonara) sve do mjesta Bastia Bassa, a odatle se nastavlja do mjesta Campestrini te na kraju do mjesta Villa Cordellina s desne strane. Potom skreće udesno do križanja s državnom cestom br. 246 te skreće ulijevo na cestu Montorsina, a to područje obuhvaća i lokalitet na kojem se nalaze dvorci Romea i Julije.

Granica potom slijedi cestu za Montecchio Maggiore i Montorso sve do mosta na rječici Chiampo. Prelazi preko rječice i nastavlja se prema jugu do ceste Zermeghedo preko mjesta Mieli. Nakon raskrižja s cestom za Mieli nastavlja se ulijevo prema naselju Belloccheria, a razgraničeno područje obuhvaća i konturu uzvisine sve do križanja s cestom Perosa. Odatle se nastavlja prema naselju Montebello cestom Castelletto sve do križanja s cestom Mira. Odatle ide cestom koja vodi prema Selvi sve do križanja Casa Cavazza s cestom za Zermeghedo.

Granica slijedi cestu Agugliana i nastavlja se u smjeru naselja La Guarda. Približno 300 metara od tog naselja skreće ulijevo uzduž puta koji povezuje to naselje s granicom mjesta Gambellara te se nastavlja u smjeru sjevera do kote 143.

Potom se spušta seoskim putem koji vodi za mjesto Gambellara, koji presijeca u smjeru zapada uzduž ceste koja vodi iz mjesta Gambellara do mjesta Calderina, gdje se spaja s granicom početnog područja u pokrajini Veroni.

7. **Sorte vinove loze**

Chardonnay B

Durella B – Durello

Garganega B – Garganego

Pinot Bianco B – Pinot

Pinot Grigio – Pinot

Pinot Nero N – Pinot

Sauvignon B – Sauvignon blanc

8. **Opis povezanosti**

ZOI „Monti Lessini" (vino i kvalitetno pjenušavo vino)

Pojedinosti o zemljopisnom području

Prirodni čimbenici relevantni za povezanost

Područje proizvodnje vina sa ZOI-jem „Monti Lessini" obuhvaća brežuljke na istočnom dijelu planine Lessini koji se protežu granicom između pokrajina Verone i Vicenze. Geologija područja prilično je kompleksna i višeslojna, s vulkanskim i vulkansko-detritalnim temeljnim stijenama koje prevladavaju na područjima na kojima se trenutačno proizvodi vino. Tako nastala tla bogata su mineralima i umjereno duboka, fine teksture i sa sadržajem bazalta koji je na površini prisutan u manjim, a duboko u tlu u većim količinama. Mineralni profil tla pogoduje postupcima fermentacije mošta dobivenog od grožđa Durella, sorte bijelog grožđa koja postoji gotovo isključivo na tom području.

Područje ZOI-ja „Monti Lessini" ima blagu, umjerenu klimu s godišnjom količinom padalina od otprilike 1 000 mm, zabilježenih većinom na proljeće i ujesen, te prosječnu godišnju temperaturu od otprilike 13,5 °C.

Fiziografsku strukturu područja, kao i cijelu regiju Lessini, karakteriziraju duge i katkad uske doline koje se uglavnom šire u smjeru sjever–sjeverozapad–jug–jugoistok, a dijele ih grebeni raspoređeni u odgovarajućem uzorku, koji se protežu u smjeru juga dok ne nestanu ispod aluvijalnih nanosa u ravnoj dolini rijeke Po. Visinska razlika na tom području je otprilike 800 m, što je čimbenik koji pogoduje znatnim razlikama između dnevnih i noćnih temperatura.

Povijesni i ljudski čimbenici relevantni za povezanost

Činjenica da vinogradarstvo na području Monti Lessini seže sedam stoljeća unatrag uvjerljiv je dokaz ljudskog truda uloženog u uzgoj vinove loze na tom području visokih brežuljaka u pokrajinama Veroni i Vicenzi.

U povijesnim dokumentima o poljoprivredi na području Monti Lessini često se ističe fraza „Terra cum vineis", tj. zemlja potpuno prekrivena vinogradima. Od 19. stoljeća nadalje vinogradarstvo i vinarstvo u pokrajinama obuhvaćenima tom oznakom bilježe znatno povećanje proizvodnje i kvalitete proizvedenih vina.

Nakon tog povećanja uslijedile su prve mjere zaštite tipičnih vina i osnivanje udruge za zastupanje proizvođačâ. Nakon što je Ministarskom odlukom br. 25/06/1987 iz Službenog lista br. 6 od 9. siječnja 1988. prvo stvoren ZOI „Lessini Durello", 2011. naziv oznake promijenjen je u „Monti Lessini", u isto vrijeme kad je priznat ZOI „Lessini Durello". Konzorcij za zaštitu oznake „Lessini Durello" (Consorzio di Tutela del Lessini Durello), koji je talijansko ministarstvo priznalo u studenome 2000., posvećen je povećanju prepoznatljivosti oznaka proizvedenih na tom području, kao i uvjeta proizvodnje te socioekonomskih uvjeta u dolinama pokrajina Verone i Vicenze na području obuhvaćenom specifikacijom proizvoda. Proizvođači proizvoda sa ZOI-jem, u suradnji s Konzorcijem, usavršili su tehniku proizvodnje pjenušavog vina od grožđa Durella, čime su ta vina stekla prestižan status među pjenušavim vinima proizvedenima u regiji Veneto.

Najbolja vinova loza uzgaja se na dobro izloženim tlima vulkanskog podrijetla, uz primjenu pametnih postupaka uzgoja usklađenih s lokalnom tradicijom. Sorta Durella uspijeva u uvjetima dobre izloženosti sunčevoj svjetlosti, ali prije svega zahtijeva dobar protok zraka u vinogradu.

Oblici uzgoja vinove loze razvijali su se godinama u skladu sa zadanim enološkim ciljevima. Danas su idealni oblici za tu vrstu proizvodnje metode pergola i Guyot. Pergole se upotrebljavaju na strmim brežuljcima na kojima se vinova loza uglavnom održava ručno. Špalirski oblik uzgoja i sustav Guyot učestaliji su na područjima koja su pristupačnija i na kojima padine nisu toliko strme. Tim se oblicima uzgoja vinove loze osigurava dobro sazrijevanje i zdravlje grožđa. Oni su zaštitni znak tog krajolika, ali i kvalitete vina te postojanosti prinosa.

Područje ZOI-ja „Monti Lessini” danas je poznato po svojoj enološkoj izvrsnosti, koja je prepoznata na vinarskim natjecanjima u Italiji i drugdje u svijetu.

ZOI Monti Lessini – kategorija vina

Postoji uzročna povezanost kvalitete, svojstava proizvoda i zemljopisnog okruženja te prirodnih i ljudskih čimbenika.

Vina Durello sa ZOI-jem „Monti Lessini” slamnatožute su boje različita intenziteta, izraženog i nježnog voćnog mirisa i suhog, punog okusa, s različitim intenzitetima okusa, te su često tradicionalno živahna. Mirisi manje ili više zelenih jabuka izmjenjuju se s jačim i složenijim notama mineralnog podrijetla i kremena, uključujući miris koji podsjeća na morski jod i sumpor.

Vina Bianco sa ZOI-jem „Monti Lessini” slamnatožute su boje različita intenziteta, karakteristična ugodna mirisa te svježeg, bogatog i skladnog okusa.

Vina Pinot Nero sa ZOI-jem „Monti Lessini” su rubin-crvene boje, katkad s primjesama granatnocrvene, nježnog, ugodnog i izraženog mirisa te suhog, punog i ugodno gorkog okusa.

Vina Passito sa ZOI-jem „Monti Lessini” zlatnožute su boje te karakterističnog intenzivnog i voćnog mirisa. Kad je riječ o okusu, slatka su do srednje slatka, baršunasta, skladna i puna.

Područje Monti Lessini idealno je okruženje za proizvodnju mnogih vina obuhvaćenih ZOI-jem „Monti Lessini”: karakteristična vulkanska tla bogata su hranjivim tvarima, a svježi povjetarci koji pušu niz Monti Lessini omogućuju idealno dozrijevanje uz zadržavanje potrebne kiselosti grožđa. Mineralne note posebni su pokazatelji tih vrsta vina.

Tradicionalni oblici uzgoja vinove loze kao što su pergola i špalirski oblik uzgoja, tehničko znanje vinogradara, stoljeća tradicije i ulaganja u enološku tehnologiju pridonijeli su proizvodnji vina vrlo složenih aroma. Vina sa ZOI-jem „Monti Lessini” zapravo nisu toliko jedinstvena po snazi svoje strukture koliko po mirisnim svojstvima koja oblikuju i praktički definiraju identitet tog proizvoda.

ZOI „Monti Lessini” – kategorija kvalitetnih pjenušavih vina

Postoji uzročna povezanost kvalitete, svojstava proizvoda i zemljopisnog okruženja te prirodnih i ljudskih čimbenika.

Kvalitetno pjenušavo vino sa ZOI-jem „Monti Lessini” ima finu, postojanu pjenu. Slamnatožute je boje različitog intenziteta i izraženog mirisa s nježnom naznakom kvasca. Sadržaj šećera varira od *zero dosage* ili *pas dosé* do polusuhog.

Kvalitetna pjenušava vina Riserva sa ZOI-jem „Monti Lessini” imaju intenzivne, fine mjehuriće. Boja varira od slamnatožute različita intenziteta do zlatnožute; složenih su mirisa s dobro razvijenim notama tipičnima za dugo starenje u boci. Sadržaj šećera varira od *zero dosage* ili *pas dosé* do polusuhog.

Kvalitetna pjenušava vina Crémant sa ZOI-jem „Monti Lessini” imaju fine, kremaste mjehuriće. Boja varira od slamnatožute različita intenziteta do zlatnožute; složenih su mirisa s dobro razvijenim notama tipičnima za dugo starenje u boci. Sadržaj šećera varira od *zero dosage* ili *pas dosé* do polusuhog.

Umjerena klima i znatne razlike između dnevne i noćne temperature tipične za područje ZOI-ja „Monti Lessini” ključni su za proizvodnju velikog broja aromatskih prekursora koji pojačavaju organoleptička svojstva i tipične note grožđa Durella.

Zbog sadržaja minerala u tlima u kombinaciji sa svježom kiselošću sorte Durella to je vino posebno primjereno za proizvodnju pjenušavog vina. Potonjom se tehnikom (koja se primjenjuje kao metoda za najbolje iskorištavanje sorte Durella od samog uvođenja zaštićene oznake) ističu prethodno spomenuta tipična svojstva, ovisno o razdoblju starenja. Ako je starenje kraće, bit će prisutne ugodnije note i mirisi zelenih jabuka i agruma, s tipičnom mineralnošću i postojanošću tanina koje su jedinstvene za bijela vina i zbog kojih nastaju posebno fini mjehurići. Dulje starenje (verzije Riserva) ublažava živahnost sorte, pri čemu nastaju izraženija vina, s autolitičkim notama koje imaju važnu ulogu u stvaranju elegantnih organoleptičkih svojstava. Tipične morske note uvijek se osjete i, premda vino nikad nije pretjerano puno, okus obogaćen gorkim mineralnim naknadnim okusom ne prestaje oduševljavati.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Proizvodnja pjenušavih vina

Pravni okvir:

zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

U skladu s odstupanjem predviđenim člankom 5. stavkom 1. točkom (b) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([2]), postupci proizvodnje vina za kvalitetna pjenušava vina mogu se provoditi na razgraničenom području proizvodnje, kao i u pokrajinama Veroni i Vicenzi.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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

([2]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.