EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás uniós módosítására irányuló kérelem közzététele az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 97. cikkének (3) bekezdése alapján.

(2023/C 36/05)

Ez a közzététel az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 98. cikke alapján ([1]) jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra, amely a közzététel időpontjától számított két hónapon belül tehető meg.

A TERMÉKLEÍRÁS UNIÓS MÓDOSÍTÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

„Monti Lessini"

PDO-IT-A0462-AM02

A kérelem benyújtásának időpontja: 2021.9.23.

1. **Kérelmező és jogos érdek**

Consorzio Tutela Vini Lessini Durello

Önkéntes egyesület az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel (OEM) ellátott borok védelmére.

2. **A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata**

☐ Atermék elnevezése

☒ Aszőlőből készült termékek kategóriája

☒ Kapcsolat

☐ Forgalmazási korlátozások

3. **A módosítás leírása és indokolása**

3.1. ***A „Minőségi pezsgő" kategória bevezetése***

A módosítás a „Minőségi pezsgő" kategória bevezetésére vonatkozik, beleértve a Riserva és a Crémant változatokat is.

E módosítás célja, hogy lehetővé tegye a „Monti Lessini" eredetmegjelölés területén hagyományosan előállított, szőlőből készült termékek egyik kategóriájának előállítását. A modern szőlészeti és borkészítési technikáknak köszönhetően a bor a földrajzi eredetével összefüggő különleges és magas minőségi színvonalon állítható elő.

Ebben az összefüggésben meg kell említeni, hogy ezt a borkategóriát 2011-ig az eredetmegjelölés alá tartozó területen állították elő, de ezt követően a „Lessini Durello" eredetmegjelölés alá sorolták, amely megjelöléssel ellátott borokat szintén ezen a területen készítik.

A módosításra jelenleg az új termelési és kereskedelmi igények kielégítése érdekében van szükség, ugyanakkor továbbra is tiszteletben kell tartani a hagyományokat.

([1]) HL L 347., 2013.12.20., 671. o.

A fő cél a „Monti Lessini" OEM-mel ellátott „Minőségi pezsgő" kategória ismertségének növelése annak érdekében, hogy a területet jobban összekapcsolják a Durella szőlőből mint fő fajtából készült pezsgővel. Ezek a szőlők különösen alkalmasak pezsgőkészítésre, amely kifejezésre juttatja az OEM előállítási területének sajátos potenciálját, amelyre egyedülálló talaj- és éghajlati viszonyok, valamint hagyományos borkészítési technikák jellemzőek.

A módosítás az egységes dokumentum alábbi szakaszait érinti: „A szőlőből készült termékek kategóriái", „A bor(ok) leírása", „Különleges borászati eljárások", „Maximális hozamok" és „Kapcsolat a földrajzi területtel".

3.2. ***A „Minőségi pezsgő" kategória előállítására engedélyezett szőlőfajták leírásának beillesztése***

Az alkalmazandó uniós és nemzeti jogszabályokkal összhangban a szöveg kiegészült az új „Minőségi pezsgő" kategória szőlőfajtáinak leírásával.

A termékleírás pontosítja, hogy a fő fajta a Durella, amely az e kategóriába tartozó pezsgők legalább 85 %-át teszi ki. A Garganega, a Pinot Bianco, a Chardonnay és a Pinot Nero másodlagos fajtaként használható, de legfeljebb 15 %-ban.

Ez a módosítás nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását, mivel a fajták már szerepelnek annak 7. szakaszában, mivel az engedélyezett fajták megegyeznek a „Monti Lessini" szőlőből készült termékek „bor" kategóriájában szereplő fajtákkal.

3.3. ***A szőlő terméshozamának és térfogatszázalékban kifejezett természetes alkoholtartalmának feltüntetése a „Minőségi pezsgő" kategóriában***

E módosítás oka, hogy az alkalmazandó uniós és nemzeti jogszabályok értelmében az új „Minőségi pezsgő" kategória esetében fel kell tüntetni a hektáronkénti maximális szőlőhozamot és a szőlő térfogatszázalékban kifejezett természetes alkoholtartalmát.

Ez a módosítás az egységes dokumentum „Maximális hozamok" szakaszát érinti.

3.4. ***A „Minőségi pezsgő" kategória körülhatárolt földrajzi területen belüli előállítására vonatkozó eltérés beillesztése***

Ez a módosítás az újonnan bevezetett „Minőségi pezsgő" kategória esetében a borkészítési műveletekre vonatkozó eltéréssel egészíti ki a szöveget. Az uniós joggal összhangban ezek a műveletek a „Körülhatárolt földrajzi terület" szakaszban említett közigazgatási egységek területének bármely részén, valamint a Verona és Vicenza megyékben található körülhatárolt termőterületen végezhetők.

Erre a módosításra azért van szükség, hogy egyes termelők a körülhatárolt területen kívül is folytathassák a minőségi pezsgő előállításával kapcsolatos tevékenységüket a fentiek szerint annak érdekében, hogy igénybe vehessék az ilyen típusú bor előállításához szükséges megfelelő technológiákkal rendelkező harmadik fél gazdaságokat, különösen a másodlagos erjesztési szakaszban.

Ez a módosítás az egységes dokumentum „További feltételek" szakaszát érinti.

3.5. ***A „Minőségi pezsgő" kategóriára vonatkozó borkészítési szabályok beillesztése***

A módosítás az újonnan bevezetett „Minőségi pezsgő" kategória – amely magában foglalja a Riserva és a Crémant változatot – előállításához engedélyezett borkészítési technikák leírásával egészíti ki a szöveget.

Erre a módosításra az új „Minőségi pezsgő" kategóriához tartozó főbb borkészítési technikák meghatározása érdekében van szükség, beleértve a Riserva és a Crémant változatokat is. Az elkészítés módszerére, a palackban történő érlelés időtartamára és a cukortartalomra vonatkozó részletes leírás e változatok mindegyikére vonatkozik.

Ez a módosítás a „Különleges borászati eljárások" szakaszt érinti.

3.6. ***A „Minőségi pezsgő” kategória analitikai és érzékszervi jellemzői leírásának beillesztése, beleértve a Riserva és a Crémant változatokat is.***

A módosítás az újonnan bevezetett „Minőségi pezsgő” kategória jellemzőit illeszti be a szövegbe, beleértve a Riserva és a Crémant változatokat is.

E módosítás oka, hogy a termékleírásnak tartalmaznia kell a „Minőségi pezsgő” kategóriára vonatkozó információkat (beleértve a Riserva és a Crémant változatot is), feltüntetve azokat a fő referenciaparamétereket, amelyekkel a pezsgőnek rendelkeznie kell ahhoz, hogy forgalomba lehessen hozni.

Ez a módosítás „A bor(ok) leírása” szakaszt érinti.

3.7. ***A „Minőségi pezsgő” kategória esetében a földrajzi környezettel való kapcsolat leírásának beillesztése***

A módosítás az új „Minőségi pezsgő” kategória esetében – amely magában foglalja a Riserva és a Crémant változatot – a földrajzi környezettel való kapcsolat leírásával egészíti ki a szöveget.

E módosítás célja annak bizonyítása, hogy az újonnan bevezetett minőségi pezsgők minőségi követelményei és sajátos jellemzői alapvetően a szőlőtermesztésre hagyományosan alkalmas sajátos földrajzi környezetnek tudhatók be, beleértve a vonatkozó természeti és emberi tényezőket is. A kiegészítés rámutat arra, hogy a talaj típusa, a tengerszint feletti magasság, a természeti és az emberi erőforrások (művelési gyakorlatok, gazdálkodási rendszerek, kézi betakarítás, feldolgozási rendszerek) hogyan biztosítják, hogy az előállított termék egyedi legyen, és máshol ne legyen megismételhető.

Ez a módosítás az egységes dokumentum „Kapcsolat a földrajzi területtel” szakaszát érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **A termék elnevezése**

Monti Lessini

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

5. Minőségi pezsgő

4. **A bor(ok) leírása**

1. „Monti Lessini” Durello

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

– szín: változó intenzitású szalmasárga,

– illat: enyhén gyümölcsös és jellegzetes,

– íz: száraz, testes, változó mértékben félszáraz, hagyományosan élénk ízzel,

– minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,50 térfogatszázalék,

– minimális cukormentes kivonat: 15,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	5,5 g/l, borkősavban kifejezve

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

2. „Monti Lessini” Bianco

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

– szín: változó intenzitású szalmasárga,

– illat: kellemes, jellegzetes,

– íz: friss, ízekben gazdag és harmonikus,

– minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,50 térfogatszázalék,

– minimális cukormentes kivonat: 17,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

3. „Monti Lessini” Pinot Nero

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

– szín: rubinvörös, esetleg gránátvörös árnyalatokkal,

– illat: kifinomult, kellemes, jellegzetes,

– íz: száraz, testes, kellemesen kesernyés,

– minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12,5 térfogatszázalék,

– minimális cukormentes kivonat: 24,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

4. „Monti Lessini” Passito

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

– szín: aranysárga,

– illat: jellegzetes, intenzív és gyümölcsös,

– íz: félédes vagy édes, harmonikusan bársonyos, testes,

– minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 14,50 térfogatszázalék,

– minimális cukormentes kivonat: 26,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11,50
Minimális összes savtartalom	5,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

5. „Monti Lessini” minőségi pezsgő

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

– hab: finom és tartós,

– szín: változó intenzitású szalmasárga,

– illat: jellegzetes, élesztős jegyekkel,

– íz: a „dosage zéro” vagy „*pas dosé*” kategóriától az „extra brut”, „brut”, „extra dry”, „dry” és „demi-sec” kategóriáig,

– minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,5 térfogatszázalék,

– minimális cukormentes kivonat: 15 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	5,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

6. „Monti Lessini” minőségi pezsgő – Riserva

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

– hab: finom, intenzív,

– szín: a különböző intenzitású szalmasárgától az aranysárgáig,

– illat: összetett, a palackban történő hosszú érlelési időszakára jellemző jegyekkel,

– íz: a „dosage zéro” vagy *„pas dosé”* kategóriától az „extra brut”, „brut”, „extra dry”, „dry” és „demi-sec” kategóriáig,

– minimális cukormentes kivonat: 15,00 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11,50
Minimális összes savtartalom	5,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

7. „Monti Lessini” minőségi pezsgő – Crémant

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

– hab: finom, krémes,

– szín: változó intenzitású szalmasárga, esetleg rézvörös árnyalatokkal,

– illat: kifinomult, finom, a palackban történő másodlagos erjesztésre emlékeztető jegyekkel,

– íz: a „dosage zéro” vagy *„pas dosé”* kategóriától az „extra brut”, „brut”, „extra dry”, „dry” és „demi-sec” kategóriáig,

– minimális cukormentes kivonat: 15,00 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11,50
Minimális összes savtartalom	5,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

5. **Borkészítési eljárások**

a) *Különleges borászati eljárások*

A pezsgőkészítés klasszikus módszere

Különleges borászati eljárás

A palackban történő természetes másodlagos erjesztés klasszikus módszerrel, a pezsgők előállítására vonatkozó hatályos szabályoknak megfelelően.

b) *Maximális hozamok*

1. „Monti Lessini" Durello

16 000 kilogramm szőlő hektáronként

2. „Monti Lessini" Bianco

12 000 kilogramm szőlő hektáronként

3. „Monti Lessini" Pinot Nero

12 000 kilogramm szőlő hektáronként

4. „Monti Lessini" minőségi pezsgő

16 000 kilogramm szőlő hektáronként

5. „Monti Lessini" minőségi pezsgő – Riserva

16 000 kilogramm szőlő hektáronként

6. „Monti Lessini" minőségi pezsgő – Crémant

16 000 kilogramm szőlő hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A „Monti Lessini" ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok előállítási területe a következőket foglalja magában:

a) Verona megye: Az alábbi települések teljes területe: Vestenanova és San Giovanni Ilarione, valamint részben a következő települések területe: Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago és Badia Calavena.

b) Vicenza megye: Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano és Trissino település teljes területe, valamint részben Cornedo, Costabissara, Gambellara, Isola Vicentina, Malo, Marano Vicentino, Monte di Malo, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montorso Vicentino, Nogarole Vicentino, San Vito di Leguzzano, Schio és Zermeghedo település területe.

A terület határvonala a következő: keleten, a Vicenza megye határán 36 méteres tengerszint feletti magasságban elhelyezkedő Calderina kerületből kiindulva, Binello és Momello kerületeken keresztülelhaladva követi a Roncà felé vezető utat. Roncà település keresztezésével halad tovább a Monteforte Montecchia településre vezető főút mentén egészen Montecchia di Crosara település határáig. E település határát követve jut el a 64 méteres tengerszint feletti magasságú pontig, majd ismét a Montecchia di Crosara borászati szövetkezettől délre futó megyei út felé fordul. Ezután rövid ideig észak felé halad a Val d'Alpone főút mentén, egészen az azonos elnevezésű patak hídjáig, majd Montecchia di Corsara déli részén követi a Molino, Castello és San Pietro településeket átszelő közutat. Ezt követően a területet határoló Rio Albo patakig (85 méteres tengerszint feletti magasság), majd Corgnan és Tolotti településtől délre 406 méteres tengerszint feletti magasságig jut, elérve Cazzano di Tramigna település határát. Ezután a Marsilio felé vezető közút mentén, Rio V. Brà és V. Magragna keresztezésével követi a szintemelkedést egészen a 149 méteres tengerszint feletti magasságig Caliari kerületében. Caliari kerületéből észak felé fordul, majd a Campiano felé vezető út mentén eléri Panizzolo települést (209 méteres tengerszint feletti magasság), ahol találkozik a Tramigna patakkal; a Tramigna mentén észak felé halad Tregnano település határáig, és azt egy rövid szakaszon nyugati irányban követve jut el Rovere településig (357 méteres, majd 284 méteres tengerszint feletti magasság). A Tregnano felé vezető út mentén haladva elhagyja a 295 méteres tengerszint feletti magasságú pontot, ahol belép Tregnano településre és annak főútján megy tovább egészen a 330 méteres tengerszint feletti magasságú pontig. Ott rátér a Marcemigo felé vezető közútra, majd a települést keresztezve eljut Morini településig (481 méteres tengerszint feletti magasság). Ekkor rátér a San Mauro di Saline felé vezető főútra (523 méteres tengerszint feletti magasság). Ezután a S. Mauro di Saline felé vezető főutat követi (523 méteres tengerszint feletti magasság). A S. Mauro di Saline felé vezető főút mentén észak felé haladva eléri Bettola kerületét, amely Badia Calavena település határán található. Bettola kerületétől a völgybe levezető út mentén haladva keresztülmegy Canovi, Valle, Antonelli, Riva és Fornari kerületein, majd megérkezik Badia Calavena területére. A 451 méteres tengerszint feletti magasságú ponttól a főutat kelet felé követve elér Colli kerületéig (734 méteres tengerszint feletti magasság), ott pedig Vestenanova település határáig (643 méteres

tengerszint feletti magasság). Továbbra is a főúton haladva keresztezi Castelvero települést és egészen Vestenavecchia településig, majd Vestenanova központjáig jut. Ezután az önkormányzati úton eléri Siveri települést, majd Alberomato kerületét. Onnan Bacchi településen keresztül eljut Vicenza megye határáig. A megyehatárok mentén észak felé haladva eljut a 474 méteres tengerszint feletti magasságig, és Chiampo település északi határán előbb kelet, majd dél felé tartva eléri e határ és a Chiampo települést Nogarole Vicentino településsel összekötő megyei út kereszteződését (468 méteres tengerszint feletti magasság). Ezen az úton haladva keresztezi Nogaro települést, majd a Selva di Trissino felé vezető utat követve elér Capitello településig, nem sokkal az 543 méteres tengerszint feletti magasságú pont után, ahol balra fordulva fut tovább a vízműhöz vezető ösvényen. Ezt az ösvényt követve fut át Prizzi területén, majd – 530 méteres tengerszint feletti magasságon – rátér a Cornedo felé vezető útra és annak mentén haladva elhagyja Pellizzari és Duello települést, eljut a Caliari, Stella és Ambrosi felé vezető megyei úttal való kereszteződésig, majd Grigio települést elhagyva ismét eléri a Cornedo felé vezető megyei utat. Cornedo településen rátér a 246. számú főútra, amelyet csaknem a Nori-hídig követ, mielőtt keleti irányban ráfordulna a Colombara, Bastianci, Muzzolon és Milani területét érintő önkormányzati útra (547 méteres tengerszint feletti magasság). Onnan északkeleti irányban, egészen Crestani településig követi a földutat (532 m tengerszint feletti magasság). Ezután a Mieghi, Milani (626 méteres tengerszint feletti magasság), Casare di Sopra, Casare di Sotto és Godeghe felé vezető önkormányzati úton fut tovább a Monte di Malo és Monte Magrè közötti önkormányzati úttal alkotott kereszteződésig, majd ez utóbbi utat követi Monte Magrè településig. Onnan a Magrè felé vezető út mentén halad 294 méteres tengerszint feletti magasságig, majd északnyugat felé folytatódik 214 méteres tengerszint feletti magasságig, a Valfreda úttal együtt fut Raga településig (414 méteres tengerszint feletti magasság), majd eljut a Schio és Torrebelvicino közötti településhatárig, amelyet 216 méteres tengerszint feletti magasságig követ. Onnan a Leogra patakot követi egészen a 46. számú főúton lévő hídig, majd a parti út mentén eljut a 188 méteres tengerszint feletti magasságú pontig. Ezután a Schio és Vicenza közötti 46. számú főutat követve Fonte di Castelnovo kerületéig fut. A kerületen áthaladva a Costabissara utat követve szeli át Ca' de Tommasi és Pilastro kerületeit.

A terület határvonala ezután a Costabissara–Creazzo önkormányzati út követésével, majd S. Valentino keresztezésével elérkezik Costabissara település déli határához. Ezután Costabissara település déli határát követve nyugat felé indul, majd belefut a Gamgubliano felől Sovizzo felé tartó útba a Valdiezza út mentén. Addig követi a Castelgomberto felé vezető utat, amíg a bal oldalon el nem éri a Busa, Pilotto és Vallorona felé vezető utat. A stop táblánál balra, majd ismét balra fordul, majd Monteschiavi település kereszteződését elhagyva halad tovább. Contrà Vallorona, Rubbo és Spinati kereszteződésénél elkerüli e települések útjait és egyenesen tovább haladva végül eléri a Vallorona utat. Ott jobbra fordulva Valdimolino településig követi a hegy szintvonalát. A Montecchio Maggiore felől a Sant'Urbano felé vezető út mentén halad tovább (Cavallara út). Ezután a Bastian úton éri el a Castelgomberto felöli úttal alkotott kereszteződést. Ezt követően a Bernuffi útról balra fordulva eléri Sant'Urbano települést. A kereszteződésnél balra fordul, majd a Sovizzo Alto út mentén halad Casa Cattani településig, ahol jobbra fordul a Caussa úton, amelynek végén ismét jobbra fordulva követi az utat (Carbonara településig), amíg eléri Bastia Bassa kerületét, ahonnan Campestrini kerületéig, majd Villa Cordellina településig fut tovább. Ezután jobbra halad a 246-os állami autópályával való kereszteződésig, majd balra fordul a Montorsina útra, érintve az ezen a területen található Rómeó és Júlia kastélyokat.

A határvonal ezután egészen a Chiampo patakon lévő hídig követi a Montecchio Maggiore és Montorso felé vezető utat. A patak átszelése után délnek fordulva megy tovább a Zermeghedo felé vezető, a via Mielit elérő úton. A via Mieli kereszteződésétől balra, Belloccheria felé halad tovább, a hegy vonalát egészen a via Perosa kereszteződéséig követi, amely a körülhatárolt területen belül található. Onnan Montebello település felé indul a via Castellettón, a Mira úttal való kereszteződésig. Onnan a Selva felé vezető út mentén halad tovább a Casa Cavazza és a Zermeghedo út kereszteződéséig.

A határvonal az Agugliana felé vezető utat követi és La Guarda irányában megy tovább. A településtől mintegy 300 méterre balra fordulva egy ösvény mentén halad Gambellara határáig, majd észak felé folytatja a 143 méteres tengerszint feletti magasságú pontig.

Ezután lefelé halad a Gambellara felé vezető mellékúton, amely nyugat felé keresztezve követi a Gambellara felől Calderina felé vezető utat, ahol visszajut a körülhatárolt terület kiindulási pontjához Verona megyében.

7. **Borszőlőfajták**

Chardonnay B

Durella B – Durello

Garganega B – Garganego

Pinot Bianco B. – Pinot

Pinot Grigio – Pinot

Pinot Nero N. – Pinot

Sauvignon B – Sauvignon blanc

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

„Monti Lessini" OEM (bor és minőségi pezsgő)

A földrajzi területre vonatkozó részletek

A kapcsolat szempontjából releváns természeti tényezők

A „Monti Lessini" OEM borok előállítási területe a Verona és Vicenza megyék határán túlnyúló keleti Lessini-hegység dombos részét foglalja magában. A terület földrajzi adottságai meglehetősen összetettek és sokrétűek, és a szőlőtermesztésre jelenleg használt területeken a vulkanikus és vulkanikus-törmelékes alapkőzetek uralkodnak. Ebből adódóan a talajok ásványi anyagokban gazdagok és mérsékelten mélyek, finom textúrával rendelkeznek, és a felszínen kisebb mennyiségben, de a talaj mélyebb rétegeiben nagyobb koncentrációban jelen lévő bazaltos kőzet található bennük. A talaj ásványianyag-profilja elősegíti a Durella szőlőből készült mustok erjedési folyamatait, amely egy, ezen a területen szinte kizárólagosan használt fehér szőlőfajta.

A „Monti Lessini" OEM területe enyhe, mérsékelt éghajlatú, éves csapadékmennyisége körülbelül 1 000 mm, amely főként tavasszal és ősszel koncentrálódik, az éves átlaghőmérséklet pedig 13,5 °C körül van.

A Lessini régió egészével közös terület fiziográfiai szerkezetét a többnyire északi-északnyugati és déli-délkeleti irányban elterülő hosszú és néha keskeny völgyek jellemzik, amelyeket hasonló mintázatú gerincek választanak el, amelyek dél felé haladnak, egészen addig, amíg eltűnnek a Pó-völgy síkság üledéklerakódásai alatt. A terület tengerszint feletti magasságai közötti különbség körülbelül 800 m, ami a nappali és éjszakai hőmérsékletek közötti jelentős eltérésekhez vezet.

A kapcsolat szempontjából releváns történelmi és emberi tényezők

Az a tény, hogy Monti Lessini térségében a szőlőtermesztés hét évszázadra nyúlik vissza, határozottan alátámasztja, hogy az emberek mekkora gondot fordítottak a szőlőtermesztésre ezen a magas dombvidéken, amely Verona és Vicenza megyéken halad keresztül.

A Monti Lessini térség mezőgazdaságáról szóló történelmi dokumentumok gyakran kiemelik a „Terra cum vineis" kifejezést, azaz a teljes egészében szőlővel borított területeket. A 19. századtól kezdve az eredetmegjelölés hatálya alá tartozó megyékben a szőlőtermesztés és borkészítés a termelés jelentős növekedéséhez és a termelt borok minőségének javulásához vezetett.

Ezt a növekedést a jellegzetes borok védelmére irányuló első intézkedések, majd a termelőket képviselő egyesület létrehozása követte. A „Lessini Durello" OEM-en belül először a 25/06/1987. sz. miniszteri rendelet (Hivatalos Közlöny 6. sz., 1988. január 9.) hozta létre a „Monti Lessini" megjelölést, 2011-ben pedig a „Lessini Durello" OEM elismerésével egyidejűleg a „Lessini Durello" „Monti Lessini"-re változott. Az olasz minisztérium által 2000 novemberében elismert, a „Lessini Durello" oltalmáért felelős konzorcium (Consorzio di Tutela del Lessini Durello) célja, hogy ismertebbé tegye a területen előállított, ezzel a megjelöléssel ellátott borokat, valamint Verona és Vicenza völgyeinek termelési és társadalmi-gazdasági körülményeit a termékleírás hatálya alá tartozó területen. Az eredetmegjelöléssel ellátott borok termelői a Konzorciummal közösen finomították a Durella szőlőből készült pezsgők készítésének technikáját, így a Velence régióban előállított pezsgők között rangos helyet kaptak.

A legjobb szőlőket vulkanikus eredetű, jó tájolású talajokon, a helyi hagyományoknak megfelelő intelligens termesztési technikák alkalmazásával termesztik. A Durella fajta a szőlőültetvényeket érő megfelelő napsugárzás mellett fejlődik, de mindenekelőtt jó légáramlást igényel.

A szőlőművelési rendszerek az évek során a kitűzött borászati céloknak megfelelően fejlődtek. Napjainkban az ilyen típusú termelés szempontjából a lugas- és a bakművelés az ideális. A lugasokat meredek domboldalakon használják, ahol a szőlőt többnyire kézzel metszik. A lugasművelési rendszerek gyakrabban fordulnak elő olyan területeken, amelyek hozzáférhetőbbek, és ahol a lejtők nem annyira meredekek. Ezek a szőlőművelési rendszerek biztosítják, hogy a szőlő megfelelően érjen és egészséges maradjon. Nemcsak a tájkép, hanem a borok minőségének és a hozamok állandóságának is meghatározó elemei.

A „Monti Lessini" OEM területe híres borászati kiválóságáról, amelyet Olaszországban és a világ más részein is elismertek a borversenyeken.

Monti Lessini OEM – „Bor" kategória

Ok-okozati összefüggés a minőség, a termék jellemzői és a földrajzi környezet, valamint a természeti és emberi tényezők között.

A „Monti Lessini" OEM Durello borok színe változó intenzitású szalmasárga, jellegzetes és kifinomult gyümölcsös aromával, száraz, testes ízzel, különböző ízintenzitású, hagyományosan élénk ízjellemzőkkel rendelkeznek. E borokra a többé-kevésbé zöld almák aromái jellemzőek, amelyek erősebb és összetettebb ásványi eredetű és kovakőre emlékeztető jegyekkel váltakoznak, beleértve a jód és a kén tengeri aromáját is.

A „Monti Lessini" OEM Bianco borok változó intenzitású szalmasárga színűek, jellegzetesen kellemes aromával, friss, zamatos és harmonikus ízzel.

A „Monti Lessini" OEM Pinot Nero borok rubinvörös színűek, néha gránátvörös árnyalatokkal, kifinomult, kellemes és jellegzetes aromával, száraz, testes és kellemesen kesernyés ízzel.

A „Monti Lessini" OEM Passito borok aranysárga színűek, jellegzetesen intenzív és gyümölcsös aromákkal. Ízüket tekintve félédestől édesig terjedő, bársonyos, harmonikus és testes ízű borok.

A Monti Lessini térsége ideális környezet a „Monti Lessini" oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok készítéséhez: a jellegzetesen vulkanikus talajok tápanyagban gazdagok, és a Monti Lessiniből leérkező hűvös áramlatok lehetővé teszik az optimális érést, miközben a szőlőben megmarad a fehérborokhoz szükséges savtartalom. Az ásványi jegyek az ilyen típusú borok egyedi jellemzői.

A hagyományos lugasművelési rendszerek, a bortermelők technikai szakértelme, az évszázados hagyományok és a borászati technológiába történő beruházások együttesen igen összetett aromákkal rendelkező borokat eredményeznek. A „Monti Lessini" OEM borok a struktúrájuk megbízhatósága szempontjából valójában nem egyedülállóak. Gyakorlatilag az illatjellemzők alkotják és határozzák meg a termék egyedi jellegét.

„Monti Lessini" OEM – „Minőségi pezsgő" kategória

Ok-okozati összefüggés a minőség, a termék jellemzői és a földrajzi környezet, valamint a természeti és emberi tényezők között.

A „Monti Lessini" OEM minőségi pezsgő finom, tartós habbal rendelkezik. Színe változó intenzitású szalmasárga, jellegzetes aromával és enyhe élesztős jegyekkel rendelkezik. A cukortartalom a „dosage zéro" vagy „pas dosé" és a „demi-sec" között változik.

A „Monti Lessini" oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott Riserva minőségi pezsgők intenzív, finom buborékokkal rendelkeznek. Színük a változó intenzitású szalmasárgától az aranysárgáig terjed, összetett aromákkal és a palackban történő hosszú érlelési időszakra jellemző, jól kifejlett jegyekkel rendelkeznek. A cukortartalom a „dosage zéro" vagy „pas dosé" és a „demi-sec" között változik.

A „Monti Lessini" OEM Crémant minőségi pezsgő finom, tartós habbal rendelkezik. Színük a változó intenzitású szalmasárgától az aranysárgáig terjed, összetett aromákkal és a palackban történő hosszú érlelési időszakra jellemző, jól kifejlett jegyekkel rendelkeznek. A cukortartalom a „dosage zéro" vagy „pas dosé" és a „demi-sec" között változik.

A Durella szőlők érzékszervi tulajdonságait és jellegzetes jegyeit erősítő jelentős számú aroma-elővegyület létrejöttéhez elengedhetetlenek a „Monti Lessini" OEM területére jellemző mérsékelt éghajlati viszonyok, valamint a nappali és éjszakai hőmérsékletek közötti jelentős különbségek.

A talajok ásványianyag-tartalma és a Durella fajta ropogós savassága azt eredményezi, hogy a bor különösen alkalmas a pezsgő készítésére. Ez utóbbi technika (amelyet a megjelölés első létrehozása óta használnak arra, hogy a Durello fajtából a legjobbat hozzák ki) az érlelési időszaktól függően biztosítja a fent említett jellegzetes jellemzőket. Ha az érlelési idő rövidebb, kellemesebb jegyek, valamint a zöld almára és a citrusfélékre emlékeztető aromák, egyedi ásványos jelleg és jellegzetes tanninos állag alakulnak ki a fehérborokban, ami különösen finom buborékokat eredményez. A hosszabb érlelési idő (Riserva változatok) mérsékli a fajta szélsőségességeit, ami kifejezőbb borokhoz vezet, amelyekben az autolitikus jegyek fontos szerepet játszanak az elegáns érzékszervi jellemzők kialakulásában. A jellegzetes tengeri jegyek jelenléte minden esetben érezhető, és bár a bor sosem túl testes, az ízérzet, amelyet a kesernyés ásványos utóíz felerősít, mindig élvezetet nyújt.

9. **További egyedi követelmények (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Minőségi pezsgők előállítása

Jogi keret:

Uniós jogszabályok

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

Az (EU) 2019/33 ([2]) felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 5. cikke (1) bekezdésének b) pontjában előírt eltéréssel összhangban a minőségi pezsgők esetében a borkészítési műveletek a körülhatárolt termőterületen belül, valamint Verona és Vicenza megyében is elvégezhetők.

A termékleíráshoz vezető Link

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

([2]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.