KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Vyno sektoriaus produkto specifikacijos Sąjungos lygmens pakeitimo paraiškos, nurodytos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 97 straipsnio 3 dalyje, paskelbimas

(2023/C 36/05)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento ([1]) (ES) Nr. 1308/2013 98 straipsnį per du mėnesius nuo šio paskelbimo dienos.

PRODUKTO SPECIFIKACIJOS SĄJUNGOS LYGMENS PAKEITIMO PARAIŠKA

Monti Lessini

PDO-IT-A0462-AM02

Paraiškos pateikimo data: 2021 9 23

1. **Pareiškėjas ir teisėtas interesas**

„Consorzio Tutela Vini Lessini Durello“

Savanoriška saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN) žymimų vynų apsaugos asociacija.

2. **Keičiama (-os) produkto specifikacijos antraštinė (-ės) dalis (-ys)**

☐ Produkto pavadinimas

☒ Vynuogių produkto kategorija

☒ Ryšys su geografine vietove

☐ Prekybos apribojimai

3. **Pakeitimo aprašymas ir priežastys**

3.1. ***Įtraukiama kategorija „Rūšinis putojantis vynas“***

Pakeitimas susijęs su tuo, kad buvo įtraukta kategorija „Rūšinis putojantis vynas“, įskaitant „Riserva“ ir „Crémant“ rūšis.

Šiuo pakeitimu siekiama sudaryti sąlygas gaminti vynuogių produkto, tradiciškai gaminamo SKVN „Monti Lessini“ priskiriamoje vietovėje, kategorijos produktus. Taikant šiuolaikinius vynuogininkystės ir vyno gamybos metodus, šios kategorijos vynuogių produktas gali būti gaminamas laikantis specifinių ir aukštos kokybės standartų, susijusių su vyno geografine kilme.

Atsižvelgiant į tai, reikėtų paminėti, kad šios vyno kategorijos vynas iki 2011 m. jau buvo gaminamas kilmės vietos nuorodos vietovėje, tačiau vėliau jam buvo pradėta taikyti tos pačios vietovės kilmės vietos nuoroda „Lessini Durello“.

Šiuo metu pakeitimas reikalingas siekiant patenkinti naujus gamybos ir prekybos poreikius, kartu toliau laikantis tradicijų.

([1]) OL L 347, 2013 12 20, p. 671.

Pagrindinis pakeitimo tikslas – didinti SKVN „Monti Lessini“ žymimo rūšinio putojančio vyno kategorijos žinomumą, kad vietovė būtų glaudžiau siejama su šiuo putojančiu vynu, pagamintu iš „Durella“ vynuogių, kurios yra pagrindinė šiam vynui gaminti naudojama vynuogių veislė. Šios vynuogės ypač tinka gaminti putojantį vyną, kuris atspindi specifinį šios SKVN gamybos vietovės, pasižyminčios unikaliomis dirvožemio ir klimato sąlygomis bei tradiciniais vyno gamybos metodais, potencialą.

Pakeitimas susijęs su šiais bendrojo dokumento skyriais: „Vynuogių produktų kategorijos“, „Vyno (-ų) aprašymas“, „Specifiniai vynininkystės metodai“, „Didžiausias gamybos kiekis“ ir „Ryšys su geografine vietove“.

3.2. ***Įtraukiamas kategorijos „Rūšinis putojantis vynas“ patvirtintų vynuogių veislių aprašymas***

Vadovaujantis taikytinais ES ir nacionalinės teisės aktais, įtrauktas naujos vynuogių produktų kategorijos „Rūšinis putojantis vynas“ vynuogių veislių aprašymas.

Visų pirma patikslinama, kad pagrindinė vynuogių veislė yra „Durella“, kurios vynuogės turi sudaryti mažiausiai 85 proc. visų šios kategorijos vynui gaminti naudojamų vynuogių. „Garganega“, „Pinot Bianco“, „Chardonnay“ ir „Pinot Nero“ vynuogių veislės gali būti naudojamos kaip antrinės veislės, tačiau jų vynuogės negali viršyti 15 proc. visų vynui gaminti naudojamų vynuogių.

Šiuo pakeitimu nekeičiamas bendrasis dokumentas, nes veislės jau buvo įtrauktos į jo 7 skirsnį, atsižvelgiant į tai, kad patvirtintos įvairios vynuogių veislės yra tokios pat kaip „Monti Lessini“ kategorijos „Vynas“ vynuogių produktams gaminti naudojamos vynuogių veislės.

3.3. ***Įtraukiamas kategorijos „Rūšinis putojantis vynas“ gamybos kiekis ir vynuogių natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais***

Šis pakeitimas grindžiamas tuo, kad pagal taikomus ES ir nacionalinės teisės aktus naujos kategorijos „Rūšinis putojantis vynas“ atveju turi būti nurodytas didžiausias vynuogių derlius iš hektaro ir natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais.

Šis pakeitimas susijęs su bendrojo dokumento skirsniu „Didžiausias gamybos kiekis“.

3.4. ***Įtraukiama kategorijos „Rūšinis putojantis vynas“ nuo gamybos nustatytoje vietovėje nukrypti leidžianti nuostata***

Šis pakeitimas susijęs su tuo, kad įtraukta naujos kategorijos „Rūšinis putojantis vynas“ nukrypti leidžianti nuostata dėl vyno gamybos veiksmų. Pagal ES teisę šie veiksmai gali būti atliekami bet kurioje skirsnyje „Nustatyta geografinė vietovė“ nurodytų administracinių vienetų teritorijos dalyje, taip pat nustatytoje gamybos vietovėje, esančioje tarp Veronos ir Vičencos provincijų.

Šio pakeitimo reikia tam, kad tam tikri gamintojai galėtų tęsti rūšinio putojančio vyno gamybos veiklą už nustatytos vietovės ribų, kaip paaiškinta pirmiau, kad jie galėtų naudotis trečiųjų šalių ūkiais, kuriuose įdiegtos tinkamos šios rūšies vyno gamybos technologijos, ypač antrinės fermentacijos etape.

Šis pakeitimas susijęs su bendrojo dokumento skirsniu „Papildomos sąlygos“.

3.5. ***Įtraukiamos kategorijos „Rūšinis putojantis vynas“ vyno gamybos taisyklės***

Pakeitimas susijęs su tuo, kad buvo įtraukti vyno gamybos metodai, kuriuos leidžiama naudoti gaminant naujos kategorijos „Rūšinis putojantis vynas“, kuri apima „Riserva“ ir „Crémant“ rūšis, vyną.

Šio pakeitimo reikia tam, kad būtų patikslinti pagrindiniai vyno gamybos metodai, susiję su nauja kategorija „Rūšinis putojantis vynas“, įskaitant „Riserva“ ir „Crémant“ rūšis. Pateikiama su kiekviena iš šių rūšių susijusi konkreti informacija apie paruošimo metodą, brandinimo buteliuose trukmę ir cukraus kiekį.

Šis pakeitimas susijęs su skirsniu „Specifiniai vynininkystės metodai“.

3.6. ***Įtraukiamas kategorijos „Rūšinis putojantis vynas“, įskaitant „Riserva“ ir „Crémant“ rūšis, analitinių ir juslinių savybių aprašymas***

Pakeitimas susijęs su tuo, kad buvo įtrauktos naujos kategorijos „Rūšinis putojantis vynas“, įskaitant „Riserva“ ir „Crémant“ rūšis, savybės.

Šis pakeitimas grindžiamas tuo, kad į produkto specifikaciją reikia įtraukti informaciją apie kategoriją „Rūšinis putojantis vynas“ (įskaitant „Riserva“ ir „Crémant“ rūšis), nurodant pagrindinius orientacinius jo pateikimo vartoti parametrus.

Šis pakeitimas susijęs su skirsniu „Vyno (-ų) aprašymas“.

3.7. ***Įtraukiamas kategorijos „Rūšinis putojantis vynas“ ryšio su geografine aplinka aprašymas***

Pakeitimas susijęs su tuo, kad buvo įtrauktas naujos kategorijos „Rūšinis putojantis vynas“, kuri apima „Riserva“ ir „Crémant“ rūšis, ryšio su geografine aplinka aprašymas.

Šiuo pakeitimu siekiama parodyti, kad naujos kategorijos rūšinių putojančių vynų kokybinius reikalavimus ir specifines savybes iš esmės lemia specifinė geografinė aplinka, kuri tradiciškai tinka vynuogių auginimui, įskaitant atitinkamus gamtos ir žmogiškuosius veiksnius. Įtraukiant aprašymą nurodoma, kaip dirvožemio tipas, aukštis, aspektas ir žmogiškieji ištekliai (auginimo praktika, valdymo sistemos, derliaus nuėmimas rankomis ir perdirbimo sistemos) derinami siekiant užtikrinti, kad gautas produktas būtų unikalus ir nekopijuotinas kitur.

Šis pakeitimas susijęs su bendrojo dokumento skirsniu „Ryšys su geografine vietove“.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Produkto pavadinimas**

Monti Lessini

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. „Monti Lessini Durello“

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

— spalva: įvairaus intensyvumo šiaudų geltonumo;

— aromatas: švelniai vaisinis ir savitas;

— skonis: sausas, sodrus, nuo vidutiniškai sauso iki įvairaus laipsnio sauso, tradiciškai ryškus skonis;

— mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 10,50 %;

— mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 15,0 g/l.

Bet kokie analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5,5 g/l vyno rūgšties

Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

2. „Monti Lessini Bianco“

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

— spalva: įvairaus intensyvumo šiaudų geltonumo;

— aromatas: malonus ir savitas;

— skonis: gaivus, gardus, ir harmoningas;

— mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11,50 %;

— mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 17,0 g/l.

Bet kokie analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

3. „Monti Lessini Pinot Nero“

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

— spalva: rubino raudonumo, su galimais granato atspalviais;

— aromatas: subtilus, malonus ir savitas;

— skonis: sausas, sodrus ir maloniai kartus;

— mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 12,5 %;

— mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 24,0 g/l.

Bet kokie analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

4. „Monti Lessini Passito“

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

— spalva: aukso geltonumo;

— aromatas: savitas, intensyvus ir vaisinis;

— skonis: vidutiniškai saldus arba saldus, harmoningai aksominis ir sodrus;

— mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 14,50 %;

— mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 26,0 g/l.

Bet kokie analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11,50 %
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

5. Rūšinis putojantis vynas „Monti Lessini“

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

— puta: plona ir ilgai išliekanti;

— spalva: įvairaus intensyvumo šiaudų geltonumo;

— aromatas: savitas, pasižymintis subtiliu mielių pokvapiu;

— skonis: nuo natūralaus briuto arba *pas dosé* iki ekstra briuto, briuto, labai sauso, sauso ir pusiau sauso;

— mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11,5 %;

— mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 15 g/l.

Bet kokie analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

6. Rūšinis putojantis vynas „Monti Lessini Riserva“

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

— puta: plona ir sodri;

— spalva: nuo įvairaus intensyvumo šiaudų geltonumo iki aukso geltonumo;

— aromatas: kompleksiški, gerai juntami pokvapiai, būdingi po ilgo brandinimo butelyje;

— skonis: nuo natūralaus briuto arba *pas dosé* iki ekstra briuto, briuto, labai sauso, sauso ir pusiau sauso;

— mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 15,00 g/l.

Bet kokie analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11,50 %
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

7. Rūšinis putojantis vynas „Monti Lessini Crémant“

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

— puta: plona ir kreminė;

— spalva: įvairaus intensyvumo šiaudų geltonumo, kartais – su vario atspalviais;

— aromatas: subtilus, su antrine fermentacija butelyje primenančiais pokvapiais;

— skonis: nuo natūralaus briuto arba *pas dosé* iki ekstra briuto, briuto, labai sauso, sauso ir pusiau sauso;

— mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 15,00 g/l.

Bet kokie analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11,50 %
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

5. **Vyno gamybos praktika**

a) *Specifiniai vynininkystės metodai*

Klasikinis putojančio vyno gamybos metodas

Specifinis vynininkystės metodas

Natūrali antrinė fermentacija butelyje, taikant klasikinį metodą, vadovaujantis galiojančiomis putojančių vynų gamybos taisyklėmis.

b) *Didžiausias gamybos kiekis*

1. „Monti Lessini Durello“

16 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

2. „Monti Lessini Bianco“

12 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

3. „Monti Lessini Pinot Nero“

12 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

4. Rūšinis putojantis vynas „Monti Lessini“

16 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

5. Rūšinis putojantis vynas „Monti Lessini Riserva“

16 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

6. Rūšinis putojantis vynas „Monti Lessini Crémant“

16 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Monti Lessini“ žymimų vynų gamybos vietovė yra:

a) Veronos provincija: visa šių komunų teritorija: Vestenanova, San Giovanni Ilarione. Dalis šių komunų teritorijos: Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago ir Badia Calavena.

b) Vičencos provincija: visa šių komunų teritorija: Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano, Trissino. Dalis šių komunų teritorijos: Cornedo, Costabissara, Gambellara, Isola Vicentina, Malo, Marano Vicentino, Monte di Malo, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montorso Vicentino, Nogarole Vicentino, San Vito di Leguzzano, Schio ir Zermeghedo.

Vietovės riba eina taip: prasideda rytuose ties Vičencos provincijos riba Kalderinos vietovėje, 36 m aukštyje, tęsiasi keliu, vedančiu į Ronką, ir eina per Binelo ir Momelo vietoves. Riba kerta Ronkos kaimą ir tęsiasi keliu, susijungiančiu su provincijos keliu Montefortė–Montekija, iki pat Montekija di Krozaros komunos ribos. Riba toliau eina palei šios komunos ribą, pasiekia 64 m aukštyje esantį tašką ir tęsiasi keliu, vėl vedančiu iki provincijos kelio į pietus nuo Montekija di Krozaros vyno kooperatyvo. Ji trumpai tęsiasi šiaurės kryptimi palei Alponės slėnio provincijos kelią iki tilto, einančio per to paties pavadinimo upę, tada tęsiasi palei savivaldybės kelią, kertantį Molino, Kastelo ir San Pjetro vietoves į pietus nuo Montekija di Krozaros gyvenvietės. Riba tęsiasi iki Rio Albo upės (85 m aukštyje), kurios vaga sutampa su geografinės vietovės riba, kyla iki 406 m aukštyje esančio taško į pietus nuo Kornjano ir Toločio, ten susijungia su Kacano di Traminjos komunos riba. Tada ji eina palei komunos kelią iki Marsiljo ir tęsiasi geodezine aukštuma per Val di Bra ir Magranją iki 149 m aukštyje esančio taško Kalijario vietovėje. Nuo Kalijario vietovės riba tęsiasi šiaurės kryptimi palei kelią, vedantį į Kampijaną, iki Panicolo vietovės (209 m aukštyje), ten pasiekia Traminjos upę. Riba tęsiasi palei Traminjos upę šiaurėje iki Trenjago komunos ribos ir tada trumpai eina šia riba vakarų kryptimi iki Roverės vietovės (visų pirma 357 m, tada – 284 m aukštyje). Riba tęsiasi keliu, vedančiu į Trenjagą, kerta 295 m aukštyje esantį tašką, pasiekia Trenjago gyvenvietę ir kerta ją palei pagrindinį kelią iki 330 m aukštyje esančio taško. Nuo šio taško riba susijungia su savivaldybės keliu, vedančiu į Marčemigą, kerta šią gyvenvietę ir pasiekia Morinio kaimą (481 m aukštyje). Tada riba tęsiasi palei provincijos kelią ikiSan Mauro di Salinės (523 m aukštyje). Riba toliau eina provincijos keliu į San Mauro di Salinę šiaurės kryptimi iki Betolos gyvenvietės, esančios ties riba su Badija Kalavenos komuna. Nuo Betolos gyvenvietės riba tęsiasi savivaldybės keliu, besileidžiančiu į slėnį, kerta Kanovio,

Valės, Antonelio, Rivos ir Fornario vietoves ir pasiekia Badija Kalavenos teritoriją. Nuo 451 m aukštyje esančio taško riba eina savivaldybės keliu į rytus iki Kočio vietovės (734 m aukštyje), ten pasiekia ribą su Vestenanova (643 m aukštyje). Vis dar savivaldybės keliu riba eina per Kastelvero gyvenvietę ir tęsiasi iki Vestenavekijos, kol pasiekia Vestenanovos centrą. Riba tęsiasi savivaldybės keliu iki Siverio ir pasiekia Alberomato vietovę. Nuo ten eina per Bakio gyvenvietę ir pasiekia Vičencos provincijos ribą. Toliau palei provincijos ribą šiaurės kryptimi kyla iki 474 m virš jūros lygio, tęsiasi palei šiaurinę Kjampo komunos ribą rytų kryptimi, tada pasisuka pietų kryptimi ir eina iki komunos ribos ir provincijos kelio, jungiančio Kjampą su Nogarole Vičentinu (468 m aukštyje virš jūros lygio), sankirtos. Riba tęsiasi palei šį kelią per Nogarolės gyvenvietę ir toliau eina Selva di Trisino keliu iki Kapitelo, ten iš karto pasiekusi 543 m aukštyje esantį tašką pasisuka į kairę ir tęsiasi keliu iki akveduko. Riba tęsiasi palei šį kelią per Pricį, tada 530 m aukštyje susijungia su keliu, vedančiu į Kornedą, juo eina per Pelicarį ir Duelą iki sankryžos su savivaldybės keliu, vedančiu iki Kaljario, Stelos ir Ambrozio, eina per Gridžo kaimą ir tada vėl susijungia su provincijos keliu, vedančiu į Kornedą. Kornede riba susijungia su 246 valstybine magistrale, ja eina beveik iki Norio tilto, tada pasisuka rytų pusėn į savivaldybės kelią, einantį per Kolombarą, Bastiančį, Mucoloną ir Milanį (547 m aukštyje). Nuo ten riba eina žvyrkeliu šiaurės rytų kryptimi iki Krestanio (532 m aukštyje). Tada ji eina savivaldybės keliu, vedančiu į Mjegį, Milanį (626 m aukštyje), Kazare di Soprą, Kazare di Sotą ir Godegę iki sankryžos su savivaldybės keliu Monte di Malo–Monte Magrė, juo tęsiasi iki Monte Magrės. Nuo ten riba eina keliu į Magrę iki 294 m aukščio, tęsiasi šiaurės vakarų kryptimi iki 214 m aukščio, eina Valfredos keliu iki pat Ragos (414 m aukštyje), tada tęsiasi iki Skijaus ir Torebelvičino komunas skiriančios ribos, palei ją kyla iki 216 m aukščio. Nuo ten riba eina Leogros upeliu iki tilto, esančio 46 valstybinėje magistralėje, ir tęsiasi upės keliu iki 188 m aukščio. Riba eina 46 valstybine magistrale Skijus–Vičenca iki Fonte di Kastelnovo. Ji kerta šią vietovę ir tada eina Kostabisaros keliu per Kaza de Tomazio ir Pilastro vietoves.

Tada vietovės riba eina savivaldybės keliu nuo Kostabisaros iki Kreaco per San Valentino vietovę, kol pasiekia pietinę Kostabisaros komunos ribą. Toliau eina vakarų kryptimi iki Kostabisaros komunos pietinės ribos, kol pasiekia sankirtą su keliu iš Gambuljano, vedančiu į Sovicą, šone palikdama Valdjecos kelią. Ši riba tęsiasi keliu link Kastelgomberto, kol kairėje pusėje pasiekia kelią į Buzo, Piloto ir Valoronos gyvenvietes. Nuo ženklo „stop“, ji pasuka į kairę, paskui antrą kartą į kairę ir eina toliau per sankryžą, iš kurios galima nusukti į Monte Skjavį. Kelių, vedančių į Valoronos, Rubo ir Spinačio gyvenvietes, sankryžoje riba aplenkia kelius į tas gyvenvietes ir toliau eina tiesiai, kol pasiekia Valoronos kelią. Ji tęsiasi į dešinę ir seka kalvos pakraščiu iki Valdimolino. Riba tęsiasi keliu, vedančiu į Sant Urbano komuną iš Montekjo Madžorės (Kavalaros keliu). Tada ji eina Bastiano keliu iki sankirtos su keliu iš Kastelgomberto. Riba tęsiasi Bernufio keliu, pasuka į kairę ir eina iki Sant Urbano komunos. Sankryžoje riba pasisuka į kairę ir eina Sovico Alto keliu iki Kaza Katanos, ten pasisuka į dešinę Kausos keliu, kurio pabaigoje vėl suka keliu dešinėn (link Karbonaros gyvenvietės), kol pasiekia Bastija Basą, ten tęsiasi iki Kampestrinio, o tada galiausiai pasiekia Vila Kordelinos dešiniąją dalį. Paskui riba nukrypsta dešinėn ir tęsiasi iki sankirtos su 246 valstybine magistrale, tada nukrypsta kairėn į Montorsina kelią. Šioje vietovėje yra Romeo ir Džiuljetos pilių kompleksas.

Tada riba tęsiasi keliu link Montekjo Madžorės ir Montorso iki tilto per Kjampo upę. Ji kerta upę ir tęsiasi pietų kryptimi iki Dzermegedo kelio per kelią Via Mieli. Nuo kelio Via Mieli riba ji tęsiasi į kairę link Belokerijos ir seka kalvos pakraščiu iki sankryžos su Perozos gatve nustatytoje vietovėje. Nuo ten vietovės riba tęsiasi link Montebelo gyvenvietės Kasteleto gatve iki sankirtos su Myra keliu. Nuo ten riba eina keliu į Selva, iki Kaza Kavacos sankirtos ir Dzermegedo kelio.

Ji toliau eina Aguglijanos keliu ir tęsiasi La Gvardos kryptimi. Apie 300 m nuo šio kaimo riba nukrypsta kairėn į kelią, jungiantį ją su Gambelaros riba, ir tęsiasi šiaurės kryptimi iki 143 m aukščio taško.

Tada riba eina šalutiniu keliu, vedančiu į Gambelarą, kerta Gambelarą eidama vakarų kryptimi keliu iš Gambelaros į Kalderiną ir susijungia su pradinės vietovės Veronos provincijoje riba.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-s)**

„Chardonnay B“

„Durella B“ – „Durello“

„Garganega B“ – „Garganego“

„Pinot Bianco B“ – „Pinot“

„Pinot Grigio“ – „Pinot“

„Pinot Nero N“ – „Pinot“

„Sauvignon B“ – „Sauvignon blanc“

8. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

SKVN „Monti Lessini“ (vynas ir rūšinis putojantis vynas)

Geografinės vietovės duomenys

Gamtiniai veiksniai, darantys įtaką ryšiui

SKVN „Monti Lessini“ žymimų vynų gamybos vietovė apima kalvotą Rytų Lesinijos kalnų dalį, esančią tarp Veronos ir Vičencos provincijų. Vietovės geologija yra gana sudėtinga ir daugialypė. Šiuo metu vynuogių auginimui skirtose vietovėse vyrauja ugnikalnių ir vulkaninių nuolaužų pagrindo uolienos. Atitinkamai dirvožemyje gausu mineralų, jis vidutiniškai gilus, jo tekstūra vienalytė, o bazaltų uolienų kiekis paviršiuje yra mažas, tačiau jų koncentracija giliai dirvožemyje yra didesnė. Mineralinės dirvožemio savybės yra palankios misos, gaunamos iš „Durella“ vynuogių, baltųjų vynuogių veislės, kuri beveik išskirtinai būdinga šiai vietovei, fermentacijai.

SKVN „Monti Lessini“ vietovei būdingas švelnus, vidutinis klimatas. Metinis kritulių, kurių daugiausia iškrenta pavasarį ir rudenį, kiekis yra apie 1 000 mm, o vidutinė metinė temperatūra – apie 13,5 °C.

Vietovės fizinės geografijos struktūrai, kuri yra bendra visam Lesinijos regionui, būdingi ilgi ir kartais siauri slėniai, išsidėstę daugiausia šiaurės ir šiaurės vakarų kryptimi bei pietų ir pietryčių kryptimi, atskirti atitinkama tvarka išsidėsčiusiomis kalvų keteromis, kurios tęsiasi į pietus, kol išnyksta Po slėnio lygumos aliuvinėse sąnašose. Vietovės aukščio taško skirtumas yra apie 800 m, o tai lemia didelius dienos ir nakties temperatūros svyravimus.

Su nuoroda susiję istoriniai ir žmogiškieji veiksniai

Tai, kad vynuogininkystė Lesinijos kalnų vietovėje praktikuojama septynis šimtmečius, labai gerai parodo, kad žmonės labai rūpestingai augino vynmedžius šioje vietovėje, esančioje tarp Veronos ir Vičencos provincijų aukštų kalvų.

Istoriniuose dokumentuose apie Lesinijos kalnų vietovės žemės ūkį dažnai pabrėžiama frazė „Terra cum vineis“, t. y. visiškai vynuogynais apsodinta žemė. Nuo XIX a. į nuorodą įtrauktose provincijose vynuogininkystė ir vyno gamyba sudarė sąlygas padidinti vyno gamybą ir pagerinti jo kokybę.

Padidėjus gamybai buvo imtasi pirmųjų priemonių siekiant apsaugoti tipiškus vynus, o vėliau buvo įsteigta gamintojams atstovaujanti asociacija. SKVN „Lessini Durello“ pavadinimas, pirmą kartą sukurtas 1988 m. sausio 9 d. Ministro dekretu Nr. 25/06/1987 (Oficialusis leidinys Nr. 6), 2011 m. pakeistas į „Monti Lessini“ tuo pat metu, kai buvo pripažinta SKVN „Lessini Durello“. „Lessini Durello“ apsaugos konsorciumas („Consorzio di Tutela del Lessini Durello“), kurį Italijos ministerija pripažino 2000 m. lapkričio mėn., siekia didinti šioje vietovėje gaminamų SKVN žymimų produktų žinomumą, taip pat gerinti gamybos bei socialines ir ekonomines sąlygas Veroneso ir Vičencos slėniuose produkto specifikacijoje nurodytoje vietovėje. SKVN gamintojai kartu su konsorciumu patobulino iš „Durella“ vynuogių gaminamo putojančio vyno gamybos metodus ir taip užtikrino jam prestižinę vietą tarp Venecijos regione gaminamų putojančių vynų.

Geriausias derlius užauginamas gerai saulės apšviečiamame vulkaninės kilmės dirvožemyje, naudojant pažangius auginimo metodus, atitinkančius vietos tradicijas. „Durella“ vynuogių veislės vynuogės gerai auga saulės šviesoje, tačiau visų pirma joms reikia gero oro srauto vynuogyne.

Per daugelį metų vynmedžių formavimo sistemos keitėsi atsižvelgiant į norimas išgauti vynų juslines savybes. Šiuo metu tinkamiausios tokios formavimo sistemos yra vynmedžių formavimas juos auginant pergolėse ir *Guyot* metodas. Vynmedžių formavimas juos auginant pergolėse taikomas stačiuose kalvų šlaituose, kuriuose vynmedžiai dažniausiai prižiūrimi rankomis. Gyvasienės arba *Guyot* sistemos dažniau aptinkamos vietovėse, kurios yra prieinamesnės ir kuriose šlaitai nėra tokie statūs. Šiomis vynmedžių formavimo sistemomis užtikrinama, kad vynuogės gerai sunoktų ir išliktų sveikos. Vynmedžių formavimo sistemos yra ne tik būdingas kraštovaizdžio, bet ir vynų kokybės bei derliaus atitikties reikalavimams bruožas.

SKVN „Monti Lessini“ vietovė šiuo metu garsėja savo išskirtine vynų kokybe, kuri buvo pripažinta Italijos ir kitų pasaulio šalių vynų konkursuose.

SKVN „Monti Lessini“. Vyno kategorija

Priežastinis produkto kokybės, savybių ir geografinės aplinkos bei jos gamtinių ir žmogiškųjų veiksnių ryšys.

SKVN „Monti Lessini“ žymimi vynai „Durello“ yra įvairaus intensyvumo šiaudų geltonumo spalvos, jiems būdingas savitas ir subtilus vaisinis aromatas bei sausas, sodrus, skirtingo intensyvumo ir tradiciškai ryškus skonis. Vynai pasižymi daugiau ar mažiau žaliųjų obuolių aromatu, taip pat jiems būdingas stipresnis ir kompleksiškesnis mineralinės kilmės ir titnago kvapas, įskaitant jūros jodo ir sieros aromatą.

SKVN „Monti Lessini“ žymimi vynai „Bianco“ yra įvairaus intensyvumo šiaudų geltonumo spalvos, jiems būdingas malonus aromatas bei gaivus, gardus ir harmoningas skonis.

SKVN „Monti Lessini“ žymimi vynai „Pinot Nero“ yra rubino raudonumo spalvos, su galimais granato atspalviais, jiems būdingas subtilus, malonus ir savitas aromatas bei sausas, sodrus ir maloniai kartus skonis.

SKVN „Monti Lessini“ žymimi vynai „Passito“ yra aukso geltonumo spalvos, jiems būdingas intensyvus ir vaisinis aromatas. Jų skonis gali būti nuo vidutiniškai saldaus iki saldaus, aksominis, harmoningas ir sodrus.

Lesinijos kalnų vietovė yra puiki aplinka SKVN „Monti Lessini“ žymimų vynų asortimentui gaminti: vulkaninės kilmės dirvožemiuose gausu maisto medžiagų, o iš Lesinijos kalnų pučiantys vėsūs vėjai padeda sukurti sąlygas, kuriomis vynuogės gali optimaliai prinokti, neprarasdamos reikalingo rūgštumo. Mineralų poskonis yra specifinis šių rūšių vynams būdingas bruožas.

Tradicinės vynmedžių formavimo juos auginant pergolėse ir gyvasienės vynmedžių formavimo sistemos, vynuogių augintojų techninė patirtis, šimtametės tradicijos ir investicijos į vynininkystės technologijas – visi šie veiksniai kartu padeda gaminti labai kompleksiškus aromatus turinčius vynus. Iš tiesų SKVN „Monti Lessini“ žymimi vynai nėra išskirtiniai dėl savo struktūros stiprumo. Būtent kvapo savybės lemia ir praktiškai apibrėžia produkto tapatumą.

SKVN „Monti Lessini“. Rūšinio putojančio vyno kategorija

Priežastinis produkto kokybės, savybių ir geografinės aplinkos bei jos gamtinių ir žmogiškųjų veiksnių ryšys.

SKVN „Monti Lessini“ žymimiems putojantiems vynams būdinga plona, ilgai išliekanti puta. Vynai yra įvairaus intensyvumo šiaudų geltonumo spalvos, jiems būdingas savitas aromatas, pasižymintis subtiliu mielių pokvapiu. Cukraus kiekis gali svyruoti nuo natūraliam briutui arba *pas dosé* iki pusiau sausam vynui nustatyto kiekio.

SKVN „Monti Lessini“ žymimiems putojantiems vynams „Riserva“ būdingi intensyvūs, smulkūs burbuliukai. Vynų spalva – nuo įvairaus intensyvumo šiaudų geltonumo iki aukso geltonumo, jiems būdingas kompleksiškas aromatas, sodrūs pokvapiai, būdingi po ilgo brandinimo butelyje Cukraus kiekis gali svyruoti nuo natūraliam briutui arba *pas dosé* iki pusiau sausam vynui nustatyto kiekio.

SKVN „Monti Lessini“ žymimiems putojantiems vynams „Crémant“ būdingi ploni, kreminiai burbuliukai. Vynų spalva – nuo įvairaus intensyvumo šiaudų geltonumo iki aukso geltonumo, jiems būdingas kompleksiškas aromatas, sodrūs pokvapiai, būdingi po ilgo brandinimo butelyje Cukraus kiekis gali svyruoti nuo natūraliam briutui arba *pas dosé* iki pusiau sausam vynui nustatyto kiekio.

SKVN „Monti Lessini“ vietovei būdingas vidutinis klimatas ir žymus dienos bei nakties temperatūros skirtumas turi lemiamos reikšmės, kad vynuogėse susidarytų daug aromatinių pirmtakų, kurie pagerina juslines savybes ir „Durella“ vynuogėms būdingus kvapus.

Dėl mineralinio dirvožemio ir malonaus „Durella“ vynuogių veislės vynuogių rūgštingumo vynas yra ypač tinkamas putojančiam vynui gaminti. Pastarasis metodas (kuris buvo naudojamas kaip būdas atskleisti „Durella“ vynuogių veislės savybes nuo to laiko, kai nuoroda buvo pirmą kartą nustatyta) atskleidžia pirmiau minėtas tipines savybes, priklausomai nuo brandinimo laikotarpio. Jei brandinimo laikotarpis trumpesnis, vynuose susidarys malonesni žaliųjų obuolių ir citrusinių vaisių pokvapiai ir aromatai, vynams būdingas mineralų poskonis ir baltiesiems vynams būdingas savitas taninų tolygumas, dėl kurio susidaro ypač smulkūs burbuliukai. Dėl ilgesnio brandinimo laikotarpio („Riserva“ rūšys) sumažėja veislei būdingas ryškumas, todėl vynai tampa išraiškingesni, o autolitiniai poskoniai atlieka svarbų vaidmenį kuriant subtilius juslinius pojūčius. Visada jaučiami šiems vynams būdingi jūros kvapai ir, nors vynas niekada nėra pernelyg sodrus, skonis, kurį sustiprina kartus mineralų poskonis, niekada nenustoja žavėti.

9. **Kitos specifinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Putojančių vynų gamyba

Teisinis pagrindas:

ES teisės aktai.

Kitos sąlygos:

su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata.

Sąlygos aprašymas:

pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ([2]) 5 straipsnio 1 dalies b punkte numatytą nukrypti leidžiančią nuostatą rūšinių putojančių vynų vyno gamybos veiksmai gali būti atliekami nustatytoje gamybos vietovėje, taip pat Veronos ir Vičencos provincijose.

Produkto specifikacijos nuoroda

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

([2]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.