ATTI OĦRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għal emenda tal-Unjoni għall-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għal isem fis-settur tal-inbid skont l-Artikolu 97(3) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill.

(2023/C 36/05)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 98 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]) fi żmien xahrejn mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

APPLIKAZZJONI GĦAL EMENDA TAL-UNJONI GĦALL-ISPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT

"Monti Lessini"

PDO-IT-A0462-AM02

Data tal-applikazzjoni: 23.9.2021

1. **Grupp applikant u interess leġittimu**

Consorzio Tutela Vini Lessini Durello

Assoċjazzjoni volontarja għall-produzzjoni tal-inbejjed koperta mid-denominazzjoni ta' oriġini protetta (DOP).

2. **Intestatura fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott affettwata mill-emenda/i**

☐ Isem il-prodott

☒ Kategorija tal-prodott tad-dwieli

☒ Rabta

☐ Restrizzjonijiet tal-kummerċjalizzazzjoni

3. **Deskrizzjoni u raġunijiet għall-emenda**

3.1. ***Introduzzjoni tal-kategorija "Inbid frizzanti ta' kwalità"***

L-emenda tikkonċerna l-introduzzjoni tal-kategorija "Inbid frizzanti ta' kwalità", inkluż għall-verżjonijiet Riserva u Crémant.

Ir-raġuni għal din l-emenda hija sabiex tippermetti l-produzzjoni ta' kategorija ta' prodott tad-dwieli li storikament ġie prodott fiż-żona tad-denominazzjoni Monti Lessini. Bis-saħħa tat-tekniki vitikulturali u tal-vinifikazzjoni moderni, tista' tiġi prodotta għal standard speċifiku u ta' kwalità għolja, marbuta mal-oriġini ġeografika tal-inbid.

F'dan il-kuntest għandu jissemma li din il-kategorija ta' nbid diġà kienet qiegħda ssir fiż-żona koperta mid-denominazzjoni sal-2011, iżda sussegwentement ġiet inkluża taħt id-denominazzjoni Lessini Durello mill-istess żona.

L-emenda bħalissa hija meħtieġa sabiex jiġu ssodisfati domandi produttivi u kummerċjali ġodda, filwaqt li tkompli tiġi rrispettata t-tradizzjoni.

([1]) ĠU L 347, 20.12.2013, p. 671.

L-għan ewlieni huwa li l-kategorija ta' "Inbid frizzanti ta' kwalità" li jkollha d-DOP Monti Lessini tikseb profil ogħla sabiex ikun hemm assoċjazzjoni aktar mill-qrib bejn iż-żona u dan l-inbid frizzanti li jsir mill-għeneb Durella bħala l-varjetà ewlenija. Dan l-għeneb huwa partikolarment xieraq biex isir f'inbid frizzanti, li jesprimi l-potenzjal speċifiku taż-żona tal-produzzjoni ta' din id-DOP, bil-kundizzjonijiet tal-ħamrija u klimatiċi u t-tekniki tal-vinifikazzjoni uniċi tagħha.

L-emenda tikkonċerna t-taqsimiet li ġejjin tad-Dokument Uniku: "Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli, "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed", "Prattiki enoloġiċi speċifiċi", "Rendimenti massimi" u "Rabta maż-żona ġeografika".

3.2. ***Inseriment tad-deskrizzjoni tal-varjetajiet ta' dwieli awtorizzati għall-kategorija "Inbid frizzanti ta' kwalità"***

F'konformità mal-leġiżlazzjoni tal-UE u nazzjonali applikabbli, iddaħħlet id-deskrizzjoni tal-varjetà ta' dwieli għall-kategorija tad-dielja tal-għeneb il-ġdida "Inbid frizzanti ta' kwalità".

B'mod partikolari huwa speċifikat li l-varjetà ewlenija hija d-Durella, li trid tammonta għal mill-inqas 85 % fil-produzzjoni ta' din il-kategorija. Il-Garganega, il-Pinot Bianco, ix-Chardonnay u l-Pinot Nero jistgħu jintużaw bħala varjetajiet sekondarji iżda ma jridux jammontaw għal aktar minn 15 %.

Din l-emenda ma tinkludix xi bidla fid-Dokument Uniku, peress li l-varjetajiet kienu diġà ġew inklużi fit-Taqsima 7 tiegħu, minħabba li l-medda ta' varjetajiet awtorizzati hija l-istess bħal dik għall-prodotti tad-dielja tal-għeneb Monti Lessini fil-kategorija "Inbid".

3.3. ***Inseriment tar-rendimenti tal-produzzjoni u l-qawwa alkoħolika naturali skont il-volum ta' għeneb għall-kategorija "Inbid frizzanti ta' kwalità"***

Ir-raġuni għal din l-emenda hija li skont il-leġiżlazzjoni tal-UE u nazzjonali applikabbli, iridu jiġi indikati r-rendimenti massimi ta' għeneb għal kull ettaru u l-qawwa alkoħolika naturali skont il-volum ta' għeneb għall-kategorija l-ġdida "Inbid frizzanti ta' kwalità".

Din l-emenda tikkonċerna t-taqsima dwar "Rendimenti massimi" fid-Dokument Uniku.

3.4. ***Inseriment tad-deroga mill-produzzjoni fiż-żona demarkata għall-kategorija "Inbid frizzanti ta' kwalità"***

Din l-emenda tikkonċerna l-inseriment tad-deroga dwar operazzjonijiet ta' vinifikazzjoni għall-kategorija l-ġdida introdotta "Inbid frizzanti ta' kwalità". F'konformità mad-dritt tal-Unjoni, dawn l-operazzjoinijiet jistgħu jsiru fi kwalunkwe parti tat-territorju tal-unitajiet amministrattivi msemmija taħt it-taqsima dwar iż-"Żona ġeografika demarkata", kif ukoll fiż-żona tal-produzzjoni demarkata madwar il-provinċji ta' Verona u Vicenza.

Din l-emenda hija meħtieġa sabiex tippermetti li ċerti produtturi jkomplu l-operazzjonijiet tagħhom tal-produzzjoni ta' nbid frizzanti ta' kwalità barra ż-żona demarkata, kif spjegat hawn fuq, sabiex ikunu jistgħu jużaw azjendi ta' partijiet terzi mgħammra bit-teknoloġiji xierqa għall-produzzjoni ta' dan it-tip ta' nbid, partikolarment għall-istadju tal-fermentazzjoni sekondarja.

Din l-emenda tikkonċerna t-taqsima 1.9 "Rekwiżiti addizzjonali" tad-Dokument Uniku.

3.5. ***Inseriment tar-regoli tal-vinifikazzjoni għall-kategorija "Inbid frizzanti ta' kwalità"***

L-emenda tikkonċerna l-inseriment tat-tekniki tal-vinifikazzjoni permessi għall-produzzjoni tal-kategorija ġdida introdotta "Inbid frizzanti ta' kwalità", li tinkludi l-verżjonijiet Riserva u Crémant.

Din l-emenda hija meħtieġa sabiex tispeċifika t-tekniki ewlenin tal-vinifikazzjoni involuti fil-kategorija l-ġdida "Inbid frizzanti ta' kwalità", inkluż għall-verżjonijiet Riserva u Crémant. Dettalji speċifiċi rigward il-metodu ta' preparazzjoni, id-durata tal-perjodu ta' tqaddim fil-flixkun u l-kontenut ta' zokkor huma stabbiliti għal kull waħda minn dawn il-verżjonijiet.

Din l-emenda tikkonċerna t-taqsima "Prattiki enoloġiċi speċifiċi".

3.6. ***Inseriment tad-deskrizzjoni tal-karatteristiċi analitiċi u organolettiċi tal-kategorija "Inbid frizzanti ta' kwalità", inkluż għall-verżjonijiet Riserva u Crémant.***

L-emenda tikkonċerna l-inseriment tal-karatteristiċi tal-kategorija ġdida introdotta "Inbid frizzanti ta' kwalità", inkluż għall-verżjonijiet Riserva u Crémant.

Ir-raġuni għal din l-emenda hija l-ħtieġa li tiġi inkluża informazzjoni dwar il-kategorija "Inbid frizzanti ta' kwalità" (inkluż għall-verżjonijiet Riserva u Crémant) fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, li tindika l-parametri ta' referenza ewlenin sabiex tiġi rilaxxata għall-konsum.

Din l-emenda tikkonċerna t-taqsima: "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed".

3.7. ***Inseriment tad-deskrizzjoni tar-rabta mal-ambjent ġeografiku għall-kategorija "Inbid frizzanti ta' kwalità"***

L-emenda tikkonċerna l-inseriment tad-deskrizzjoni tar-rabta mal-ambjent ġeografiku għall-kategorija l-ġdida "Inbid frizzanti ta' kwalità", li tinkludi l-verżjonijiet Riserva u Crémant.

Ir-raġuni għal din l-emenda hija sabiex jintwera li r-rekwiżiti kwalitattivi u l-karatteristiċi speċifiċi tal-inbejjed frizzanti ta' kwalità introdotti ġodda huma essenzjali minħabba l-ambjent ġeografiku speċifiku, li tradizzjonalment huwa xieraq għall-vitikultura, inklużi l-fatturi naturali u umani rispettivi. L-inseriment jindika kif it-tip ta' ħamrija, l-altitudni, l-aspett u r-riżorsi umani (il-prattiki tat-tkabbir, is-sistemi tal-ġestjoni, il-ħsad manwali, is-sistemi tal-ipproċessar) jikkombinaw sabiex jiżguraw li l-prodott li jirriżulta jkun uniku u ma jkunx jista' jiġi replikat xi mkien ieħor.

Din l-emenda tikkonċerna t-taqsima "Rabta maż-żona ġeografika" tad-Dokument Uniku.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem tal-prodott**

Monti Lessini

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP - Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

5. Inbid frizzanti ta' kwalità

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

1. Monti Lessini Durello

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

— kulur: isfar lewn it-tiben ta' intensità li tvarja;

— aroma: ta' frott ħafifa u distintiva;

— togħma: xott, korpuż, xott medju sa gradi li jvarjaw, b'togħma tradizzjonalment qawwija;

— qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,50 % skont il-volum

— estratt minimu mingħajr zokkor: 15,0 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika totali minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	5,5 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku

Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

2. Monti Lessini Bianco

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

— kulur: isfar lewn it-tiben ta' intensità li tvarja;

— aroma: pjaċevoli, distintiva;

— togħma: friska, b'ħafna togħma u armonjuża;

— qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,50 % skont il-volum;

— estratt minimu mingħajr zokkor: 17,0 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika totali minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

3. Monti Lessini Pinot Nero

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

— kulur: aħmar lewn ir-rubin, possibbilment bi ħjiliet ta' granata;

— aroma: delikata, pjaċevoli, distintiva;

— togħma: xotta, mimlija, qarsa iżda pjaċevoli;

— qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12,5 % skont il-volum;

— estratt minimu mingħajr zokkor: 24,0 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika totali minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

4. Monti Lessini passito

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

— kulur: isfar lewn id-deheb

— aroma: distintiva, intensa u ta' frott;

— togħma: ħelwa medja jew ħelwa, ta' bellus armonjuż, b'palat korpuż;

— qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 14,50 % skont il-volum;

— estratt minimu mingħajr zokkor: 26,0 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika totali minima (f'% tal-volum)	11,50
Aċidità totali minima	5,5 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

5. Inbid frizzanti ta' kwalità Monti Lessini

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

— ragħwa: fina u dejjiema;

— kulur: isfar lewn it-tiben ta' intensità li tvarja;

— aroma: distintiva bi ħjiel delikat tal-ħmira;

— togħma: minn dożaġġ żero jew *pas dosé* sa extra brut, brut, straxott, xott u xott mezzan;

— qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,5 % skont il-volum;

— estratt minimu mingħajr zokkor: 15-il g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika totali minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	5,5 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

6. Inbid frizzanti ta' kwalità Monti Lessini - Riserva

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

— ragħwa: fina, intensa;

— kulur: isfar lewn it-tiben ta' intensità li tvarja għal isfar lewn id-deheb;

— aroma: kumplessa, noti evoluti tipiċi ta' perjodu twil ta' tqaddim fil-flixkun;

— togħma: minn dożaġġ żero jew *pas dosé* sa extra brut, brut, straxott, xott u xott mezzan;

— estratt minimu mingħajr zokkor: 15,000-il g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika totali minima (f'% tal-volum)	11,50
Aċidità totali minima	5,5 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

7. Inbid frizzanti ta' kwalità Monti Lessini - Crémant

DESKRIZZJONI TESTWALI KONĊIŻA

— ragħwa: fina, kremuża;

— kulur: isfar lewn it-tiben ta' intensità li tvarja, kultant bi ħjiliet li jagħtu fir-ram;

— aroma: delikata, fina b'noti li jfakkru fil-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun;

— togħma: minn dożaġġ żero jew *pas dosé* sa extra brut, brut, straxott, xott u xott mezzan;

— estratt minimu mingħajr zokkor: 15,00 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika totali minima (f'% tal-volum)	11,50
Aċidità totali minima	5,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

a. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

Metodu klassiku tal-produzzjoni ta' nbid frizzanti

Prattika enoloġika speċifika

Fermentazzjoni sekondarja naturali fil-flixkun, permezz tal-metodu klassiku, f'konformità mar-regoli fis-seħħ dwar il-produzzjoni tal-inbejjed frizzanti.

b. *Rendimenti massimi*

1. Monti Lessini Durello

16 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

2. Monti Lessini Bianco

12 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

3. Monti Lessini Pinot Nero

12 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

4. Inbid frizzanti ta' kwalità Monti Lessini

16 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

5. Inbid frizzanti ta' kwalità Monti Lessini - Riserva

16 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

6. Inbid frizzanti ta' kwalità Monti Lessini - Crémant

16 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika demarkata**

Iż-żona tal-produzzjoni tal-inbejjed bid-denominazzjoni ta' oriġini kontrollata Monti Lessini tinkludi:

a) il-provinċja ta' Verona: it-territorju kollu tal-muniċipalitajiet ta': Vestenanova, San Giovanni Ilarione u parti mit-territorju tal-muniċipalitajiet ta': Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago u Badia Calavena.

b) il-provinċja ta' Vicenza: it-territorju kollu tal-muniniċipalitajiet ta' Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano, Trissino u parti mit-territorju tal-muniċipalitajiet ta' Cornedo, Costabissara, Gambellara, Isola Vicentina, Malo, Marano Vicentino, Monte di Malo, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montorso Vicentino, Nogarole Vicentino, San Vito di Leguzzano, Schio u Zermeghedo.

Il-konfini taż-żona huwa kif ġej: fil-Lvant, tibda fil-fruntiera mal-provinċja ta' Vicenza, fil-lokalità ta' Calderina f'punt ta' elevazzjoni ta' 36 m, issegwi t-triq li twassal għal Roncà, waqt li tgħaddi mil-lokalitajiet ta' Binello u Momello. Taqsam min-nofs il-villaġġ ta' Roncà u tkompli tul it-triq li taqsam it-triq provinċjali ta' Monteforte-Montecchia sal-fruntiera tal-muniċipalità ta' Montecchia di Crosara. Issegwi l-fruntiera ta' din il-muniċipalità sal-punt ta' elevazzjoni ta' 64 m u mbagħad it-triq li għal darb'oħra twassal għat-triq provinċjali fin-Nofsinhar tal-kooperattiva tal-inbid f'Montecchia di Crosara. Tkompli għal distanza qasira lejn it-Tramuntana tul it-triq provinċjali ta' Val d'Alpone sal-pont li jaqsam ix-xmara tal-muntanja li ġġib l-istess isem u mbagħad tul it-triq muniċipali li tgħaddi mil-lokalitajiet ta' Molino, Castello u San Pietro fin-Nofsinhar tal-villaġġ ta' Montecchia di Corsara. Imbagħad tkompli sax-xmara tal-muntanja Rio Albo (punt ta' elevazzjoni ta' 85 m) li tiddelimita ż-żona, sa punt ta' elevazzjoni ta' 406 m fin-Nofsinhar ta' Corgnano u Tolotti, fejn tiltaqa' mal-fruntiera muniċipali ta' Cazzano di Tramigna. Imbagħad tgħaddi mit-triq muniċipali lejn Marsiglio u ssegwi l-elevazzjoni ġeodetika sa Rio V. Brà u V. Magragna sal-punt ta' elevazzjoni ta' 149 m fil-lokalità ta' Caliari. Mil-lokalità ta' Caliari tkompli lejn it-Tramuntana tul it-triq li twassal għal Campiano sal-lokalità ta' Panizzolo (elevazzjoni ta' 209 m) fejn tiltaqa' max-xmara ta' Tramigna; issegwi t-Tramigna lejn it-Tramuntana sal-fruntiera tal-muniċipalità ta' Tregnano u tibqa' għaddejja lejn il-Punent tulha għal distanza qasira, fejn tiltaqa' mal-lokalità ta' Rovere (elevazzjoni ta' 357 m u mbagħad ta' 284 m). Tgħaddi tul it-triq li twassal għal Tregnano, waqt li tgħaddi qrib il-punt ta' elevazzjoni ta' 295 m fejn tidħol fil-villaġġ ta' Tregnano u taqsmu tul it-triq prinċipali sal-punt ta' elevazzjoni ta' 330 m. Minn hemm, tidħol fit-triq muniċipali għal Marcemigo, taqsam dan il-villaġġ u toħroġ mil-lokalità ta' Morini (elevazzjoni ta' 481 m), imbagħad issegwi t-triq provinċjali lejn San Mauro di Saline (elevazzjoni ta' 523 m). Tgħaddi tul it-triq provinċjali lejn San Mauro di Saline (elevazzjoni ta' 523 m). Issegwi t-triq provinċjali lejn S. Mauro di Saline fid-direzzjoni tat-Tramuntana sal-lokalità ta' Bettola li tinsab fuq il-fruntiera mal-muniċipalità ta' Badia Calavena. Mil-lokalità ta' Bettola, issegwi t-triq muniċipali li tinżel fil-wied, waqt li tgħaddi mil-lokalitajiet ta' Canovi, Valle, Antonelli, Riva, Fornari u tidħol fit-territorju ta' Badia Calavena. Mill-

punt ta' elevazzjoni ta' 451 m issegwi t-triq muniċipali fid-direzzjoni tal-Lvant, waqt li toħroġ mil-lokalità ta' Colli (elevazzjoni ta' 734 m) fejn tiltaqa' mal-fruntiera ta' Vestenanova (elevazzjoni ta' 643 m). Dejjem fit-triq muniċipali, tgħaddi mill-villaġġ ta' Castelvero, u tissokta sa Vestenavecchia sakemm tilħaq iċ-ċentru ta' Vestenanova. Tkompli sas-Siveri fuq it-triq muniċipali, sakemm tasal sal-lokalità ta' Alberomato. Minn hemmhekk, tgħaddi mill-villaġġ ta' Bacchi u tiltaqa' mal-fruntiera tal-provinċja ta' Vicenza. Din issegwi l-fruntieri provinċjali fid-direzzjoni tat-Tramuntana sa elevazzjoni ta' 474 m 'il fuq mil-livell tal-baħar u mbagħad tul il-fruntiera tat-Tramuntana tal-muniċipalità ta' Chiampo fid-direzzjoni tal-Lvant u mbagħad dik tan-Nofsinhar, sal-intersezzjoni bejn dik il-fruntiera u t-triq provinċjali li tgħaqqad lil Chiampo ma' Nogarole Vicentino (elevazzjoni ta' 468 m "il fuq mil-livell tal-baħar). Tkompli tul din it-triq u tgħaddi mill-villaġġ ta' Nogarole u mbagħad tissokta tul it-triq ta' Selva di Trissino sa Capitello eżatt wara l-punt ta' elevazzjoni ta' 543 m, fejn iddur lejn ix-xellug tul il-mogħdija li twassal għall-akwadott. Tgħaddi tul din il-mogħdija minn ġo Prizzi sakemm, f'elevazzjoni ta' 530 m, tiltaqa' mat-triq lejn Cornedo, li hija ssegwi minn ġo Pellizzari u Duello sa salib it-toroq mat-triq muniċipali li tagħti għal Caliari, Stella u Ambrosi, waqt li tgħaddi mill-villaġġ ta' Grigio qabel ma terġa' tingħaqad għal darb'oħra mat-triq provinċjali lejn Cornedo. F'Cornedo hija tingħaqad mal-awtostrada statali 246, li hija ssegwi kważi sal-pont ta' Nori qabel ma ddur lejn il-Lvant fuq it-triq muniċipali li testendi tul Colombara, Bastianci, Muzzolon u Milani (elevazzjoni ta' 547 m). Minn hemm issegwi t-trejqa fid-direzzjoni tal-Grigal sa Crestani (elevazzjoni ta' 532 m). Imbagħad tgħaddi tul it-triq muniċipali li twassal għal Mieghi, Milani (elevazzjoni ta' 626 m), Casare di Sopra, Casare di Sotto u Godeghe sa salib it-toroq mat-triq muniċipali ta' Monte di Malo-Monte Magrè, li hija ssegwi sa Monte Magrè. Minn hemmhekk hija ssegwi t-triq lejn Magrè sa elevazzjoni ta' 294 m, tkompli fil-Majjistral għal elevazzjoni ta' 214 m, testendi tul it-triq ta' Valfreda sa Raga (elevazzjoni ta' 414 m), u mbagħad tkompli sal-fruntiera muniċipali bejn Schio u Torrebelvicino, li hija ssegwi sal-punt ta' elevazzjoni ta' 216 m. Minn hemm issegwi x-xmara Leogra sal-pont fuq l-awtostrada statali 46, filwaqt li tkompli tul it-triq tax-xmara sal-punt ta' elevazzjoni ta' 188 m. Imbagħad issegwi l-awtostrada statali 46 Schio-Vicenza sal-lokalità ta' Fonte di Castelnovo. Taqsam din il-lokalità u mbagħad issegwi t-triq ta' Costabissara, waqt li tgħaddi mil-lokalitajiet ta' Ca" de Tommasi u Pilastro.

Il-fruntiera taż-żona mbagħad issegwi t-triq muniċipali minn Costabissara sa Creazzo, waqt li tgħaddi barra l-lokalità ta' S. Valentino sakemm tasal sal-fruntiera tan-Nofsinhar tal-muniċipalità ta' Costabissara. Imbagħad tmur lejn il-Punent sal-fruntiera tan-Nofsinhar tal-muniċipalità ta' Costabissara, sa salib it-toroq mat-triq minn Gamgubliano fid-direzzjoni ta' Sovizzo, tul it-triq ta' Valdiezza. Issegwi t-triq lejn Castelgomberto sakemm tiltaqa' mat-triq għall-villaġġi ta' Busa, Pilotto u Vallorona fuq ix-xellug. Fis-sinjal ta' waqfien, iddur fuq ix-xellug u ddur mat-tieni kantuniera fuq ix-xellug, u tkompli għaddejja minn salib it-toroq għal Monteschiavi. F'salib it-toroq għal Contrà Callorona, Rubbo u Spinati titlaq mit-triq għal dawk il-villaġġi u tkompli dritt sakemm tasal fil-qiegħ ta' Via Vallorona. Tkompli fuq il-lemin, billi ssegwi l-profil tal-għolja lejn Valdimolino. Tkompli tul it-triq li tmur lejn Sant'Urbano di Montecchio Maggiore (it-triq Cavallara). Imbagħad taqbad it-triq ta' Bastian sal-intersezzjoni mat-triq minn Castelgomberto. Hija tkompli tul it-triq ta' Bernuffi, fejn iddur fuq ix-xellug sal-villaġġ ta' Sant'Urbano. F'salib it-toroq iddur fuq ix-xellug u timxi tul it-triq ta' Sovizzo Alto sa Casa Cattana, fejn iddur fuq il-lemin tul it-triq Caussa, fejn fit-tarf tagħha ddur għal darb'oħra fuq il-lemin tul it-triq (lejn Carbonara) sakemm tasal Bastia Bassa, fejn tissokta sa Campestrini u mbagħad fl-aħħar tasal fuq il-lemin ta' Villa Cordellina. Imbagħad iddur fuq il-lemin sal-intersezzjoni mal-awtostrada statali 246, iddur fuq ix-xellug fit-triq Montorsina u tinkludi s-sit tal-kastelli ta' Romeo u Ġuljetta fiż-żona.

Il-fruntiera mbagħad issegwi t-triq lejn Montecchio Maggiore u Montorso sal-pont li jgħaddi fuq ix-xmara Chiampo. Taqsam ix-xmara u tkompli fid-direzzjoni tan-Nofsinhar sat-triq Zermeghedo waqt li tgħaddi minn ġo Mieli. Mill-ġunzjoni ta' Mieli tkompli max-xellug lejn Belloccheria, waqt li tgħaddi mid-dawra tal-għolja sal-ġunzjoni mat-triq Perosa fiż-żona demarkata. Minn hemm, tkompli lejn il-villaġġ ta' Montebello tul via Castelleto sal-intersezzjoni mat-triq ta' Mira. Minn hemm, tgħaddi tul it-triq ta' Sevla sal-intersezzjoni ta' Casa Cavazza u mbagħad tul it-triq ta' Zermeghedo.

Il-fruntiera ssegwi t-triq ta' Agugliana u tkompli fid-direzzjoni ta' La Guarda. Madwar 300 metru 'l boghod minn dan il-villaġġ, iddur fuq ix-xellug tul trejqa li tgħaqqadha mal-fruntiera ma' Gambellara, u tkompli lejn it-Tramuntana sal-punt ta' elevazzjoni ta' 143 m.

Imbagħad tinżel tul it-triq sekondarja li twassal għal Gambellara, li taqsam fid-direzzjoni tal-Punent tul it-triq minn Gambellara għal Calderina fejn terġa' tingħaqad mad-demarkazzjoni taż-żona inizjali fil-provinċja ta' Verona.

7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli**

Chardonnay B

Durella B - Durello

Garganega B - Garganego

Pinot Bianco B - Pinot

Pinot Grigio - Pinot

Pinot Nero N – Pinot

Sauvignon B - Sauvignon blanc

8. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

DOP Monti Lessini (Inbid u Nbid Frizzanti ta' Kwalità)

Dettalji taż-żona ġeografika

Fatturi naturali rilevanti għar-rabta

Iż-żona tal-produzzjoni għall-inbejjed tad-DOP Monti Lessini tifrex tul il-parti bl-għoljiet tal-muntanji fil-Lvant ta' Lessini li jinsabu madwar il-fruntiera bejn il-provinċji ta' Verona u Vicenza. Il-ġeoloġija taż-żona hija pjuttost kumplessa u b'diversi aspetti, b'ġebel bażi volkaniku u volkaniku-detritali li jippredomina fiż-żoni li bħalissa huma ddedikati għall-vitikultura. Il-ħamrija li tirriżulta hija rikka fil-minerali u moderatament fonda, b'sawra fina u kontenut ta' ġebla tal-bażalt li huwa skars fil-wiċċ iżda f'konċentrazzjonijiet ogħla aktar fil-fond fil-ħamrija. Il-profil minerali tal-ħamrija huwa jagħmel il-proċessi tal-fermentazzjoni tal-most magħmul mill-għeneb Durella possibbli, varjetà ta' dwieli bajda li hija kważi esklużiva għaż-żona.

Iż-żona tad-DOP Monti Lessini tgawdi minn klima ħafifa u moderata bi preċipitazzjoni annwali ta' madwar 1 000 mm, ikkonċentrata l-aktar fir-rebbiegħa u fil-ħarifa, u temperaturi annwali medji ta' madwar 13,5 °C.

L-istruttura fiżjoloġika taż-żona, li hija kondiviża mir-reġjun ta' Lessini kollu kemm hu, hija kkaratterizzata mill-widien twal u xi drabi dojoq li jinsabu l-aktar fid-direzzjoni tal-Majjistral it-Tramuntana u tax-Xlokk in-Nofsinhar, mifruda minn xfar ta' għoljiet irranġati f'disinn korrispondenti, li jinżlu lejn in-Nofsinhar sakemm jintilfu taħt id-depożiti alluvjali tal-pjan tal-wied ta' Po. Id-differenza fl-altitudni fiż-żona hija ta' madwar 800 m, fattur li huwa strumentali għal varjazzjonijiet sinifikanti bejn it-temperaturi ta' binhar u billejl.

Fatturi storiċi u umani rilevanti għar-rabta

Il-fatt li l-vitikultura fiż-żona ta' Monti Lessini tmur lura seba' sekli jsaħħaħ bis-sħiħ l-attenzjoni li biha n-nies ikkultivaw id-dielja f'din iż-żona ta' għoljiet għoljin madwar il-provinċji ta' Verona u Vicenza.

Dokumenti storiċi dwar l-agrikoltura fiż-żona ta' Monti Lessini spiss jenfasizzaw il-fraži "Terra cum vineis", jiġifieri art kompletament taħt il-vinji. Mis-seklu 19 'il quddiem, il-vitikultura u l-vinifikazzjoni fil-provinċji taħt id-denominazzjoni wasslu għal żieda sinfikanti fil-produzzjoni u żiedu l-kwalità tal-inbejjed prodotti.

Din iż-żieda kienet segwita mill-ewwel miżuri għall-protezzjoni tal-inbejjed tipiċi u l-istabbiliment sussegwenti tal-assoċjazzjoni sabiex jiġu rrappreżentati l-produtturi. Wara li nħolqot għall-ewwel darba permezz tad-Digriet Ministerjali Nru 25/06/1987 - il-Gazzetta Uffiċjali Nru 6 tad-9 ta' Jannar 1988, fid-DOP Lessini Durello, fl-2011, l-isem tad-denominazzjoni nbidel għal Monti Lessini fl-istess ħin meta ġiet rikonoxxuta d-DOP Lessini Durello. Il-Konsorzju għall-Protezzjoni tal-Lessini Durello [Consorzio di Tutela del Lessini Durello], li ġie rikonoxxut mill-Ministeru Taljan f'Novembru 2000, huwa ddedikat biex jgħolli l-profil tad-denominazzjonijiet prodotti fiż-żona, kif ukoll il-kudnizzjonijiet produttivi u soċjoekonomiċi fil-widien ta' Verona u Vicenza fiż-żona koperta mill-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. Il-produtturi tad-denominazzjoni, flimkien mal-Konsorzju, irraffinaw it-teknika li tintuża biex isir l-inbid frizzanti mill-għeneb Durella, u b'hekk jagħtih pożizzjoni prestiġjuża fost l-inbejjed frizzanti prodotti fir-reġjun ta' Venezja.

L-aħjar għelejjel jiġu prodotti f'ħamrija esposta sew ta' oriġini volkanika, permezz ta' tekniki ta' kultivazzjoni intelliġenti f'konformità mat-tradizzjonijiet lokali. Il-varjetà ta' Durella tgħix bis-saħħa ta' esponiment tajjeb għad-dawl tax-xemx iżda fuq kollox teħtieġ fluss ta' arja tajjeb fil-vinja.

Is-sistemi ta' tħarriġ tad-dwieli evolvew matul is-snin f'konformità mal-objettivi enoloġiċi mfittxija. Illum il-ġurnata, is-sistemi ideali għal dan it-tip ta' produzzjoni huma l-pergola u l-metodu ta' Guyot. Il-pergolas jintużaw fuq ġnub l-għoljiet weqfin fejn id-dwieli jiġu ttrattati l-aktar bl-idejn. Is-sistemi ta' Espalier jew Guyot jinstabu aktar komuni f'żoni li huma aktar aċċessibbli u fejn l-inklinazzjonijiet ma humiex daqshekk weqfin. Dawn is-sistemi ta' tħarriġ tad-dwieli jiżguraw li l-għeneb isir sew u jibqa' tajjeb. Dawn ma humiex biss karatteristika tal-pajsaġġ iżda wkoll tal-kwalità ta' nbejjed u l-konsistenza tar-rendimenti.

Iż-żona tad-DOP Monti Lessini issa hija famuża għall-eċċellenza enoloġika tagħha, li ġiet rikonoxxuta f'kompetizzjonijiet tal-inbid l-Italja u f'postijiet oħrajn fid-dinja.

DOP Monti Lessini – Kategorija ta' nbid

Rabta ta' kawżalità bejn il-kwalità, il-karatteristiċi tal-prodott u l-ambjent ġeografiku, mal-fatturi naturali u umani.

L-inbejjed tad-DOP Monti Lessini - Durello huma lewn it-tiben ta' intensità li tvarja, b'aroma distintiva u delikata ta' frott u togħma xotta u korpuża, b'intensitajiet li jvarjaw ta' togħma, u li tradizzjonalment għandhom tendenza wkoll li jkunu vivaċi. L-aromi ta' tuffieħ li huma ftit jew wisq ħodor jalternaw ma' noti aktar qawwija u kumplessi ta' oriġini ta' minerali u żnied, inkluż aroma tal-baħar ta' jodju u kubrit.

L-inbejjed tad-DOP Monti Lessini - Bianco huma ta' lewn it-tiben ta' intensità li tvarja, b'aroma karatteristikament pjaċevoli u togħma friska, bnina u armonjuża.

L-inbejjed tad-DOP Monti Lessini - Pinot Nero huma ta' lewn ir-rubin, xi drabi bi ħjiliet tal-granata, b'aroma delikata, pjaċevoli u distintiva u togħma xotta, korpuża u qarsa pjaċevoli.

L-inbejjed tad-DOP Monti Lessini - Passito huma ta' lewn dehbi, b'aromi karatteristikament intensi u ta' frott. F'termini tat-togħma, huma medji għal ħelwin, bellusin, armonjuži u korpuži.

Iż-żona ta' Monti Lessini hija l-ambjent ideali għall-produzzjoni tal-medda tal-inbejjed koperti mid-DOP Monti Lessini: il-ħamrija karatteristikament vulkanika hija rikka fin-nutrijenti u n-nixxigħat friski li jinżlu mill-Monti Lessini jippermettu li jintlaħaq sajran ottimali filwaqt li tinżamm l-aċidità tal-għeneb li hija meħtieġa. In-noti ta' minerali huma markaturi speċifiċi għal dawn it-tipi ta' nbid.

Il-pergola tradizzjonali u s-sistemi ta' tħarriġ tad-dwieli ta' espalier, l-għarfien espert tekniku tal-vitikulturi, is-sekli ta' tradizzjoni u l-investimenti fit-teknoloġija enoloġika kollha jikkombinaw biex jiġu prodotti nbejjed b'aromi kumplessi ferm. Fil-fatt, l-inbejjed tad-DOP Monti Lessini ma humiex uniċi għar-robustezza tal-istruttura tagħhom. Huma l-karatteristiċi olfattorji li jiffurmaw u prattikament jiddefinixxu l-identità tal-prodott.

DOP Monti Lessini – kategorija ta' Nbid Frizzanti ta' Kwalità

Rabta ta' kawżalità bejn il-kwalità, il-karatteristiċi tal-prodott u l-ambjent ġeografiku, mal-fatturi naturali u umani.

L-inbid frizzanti ta' kwalità tad-DOP Monti Lessini għandu ragħwa fina u persistenti. Għandu kulur isfar lewn it-tiben ta' intensità li tvarja u aroma distintiva bi ħjiel delikat tal-ħmira. Il-kontenut ta' zokkor ivarja minn dożaġġ żero għal pas dosé sa demi-sec.

L-inbejjed frizzanti ta' kwalità tad-DOP Monti Lessini Riserva għandhom bżieżaq intensi u fini. Filwaqt li jvarjaw minn kulur isfar lewn it-tiben ta' intensità li tvarja għal isfar lewn id-deheb, għandhom aromi kumplessi b'noti żviluppati sew li huma tipiċi ta' perjodu ta' tqaddim twil fil-flixkun. Il-kontenut ta' zokkor ivarja minn dożaġġ żero għal pas dosé sa demi-sec.

L-inbejjed frizzanti ta' kwalità tad-DOP Monti Lessini Crémant għandhom bżieżaq fini u kremużi. Filwaqt li jvarjaw minn kulur isfar lewn it-tiben ta' intensità li tvarja għal isfar lewn id-deheb, għandhom aromi kumplessi b'noti żviluppati sew tipiċi ta' perjodu ta' tqaddim twil fil-flixkun. Il-kontenut ta' zokkor ivarja minn dożaġġ żero għal pas dosé sa demi-sec.

Il-klima moderata u l-varjazzjonijiet sinifikanti fit-temperatura bejn binhar u billejl li huma tipiċi fiż-żona tad-DOP Monti Lessini huma strumentali fil-produzzjoni ta' għadd sinifikanti ta' prekursuri aromatiċi li jsaħħu l-karatteristiċi organolettiċi u n-noti tipiċi tal-għeneb Durella.

Il-kontenut minerali tal-ħamrija, flimkien mal-aċidità notevoli tal-varjetà Durella, ifisser li l-inbid huwa partikolarment xieraq għall-produzzjoni tal-inbid frizzanti. Din it-teknika tal-aħħar (li sa minn meta ġiet stabbilita għall-ewwel darba d-denominazzjoni, intużat bħala metodu biex jinħarġu l-aqwa karatteristiċi tal-varjetà Durella) turi l-karatteristiċi tipiċi msemmija hawn fuq, skont il-perjodu tat-tqaddim. Jekk il-perjodu tat-tqaddim ikun iqsar, ikun hemm noti u aromi aktar pjaċevoli tat-tuffieħ aħdar u tal-frott taċ-ċitru, mineralità tipika u konsistenza karatteristikament tannika li hija unika fl-inbejjed bojod u tirriżulta fi bżieżaq partikolarment fini. Perjodu ta' tqaddim itwal (il-verżjonijiet Riserva) itaffi l-abbundanza tal-varjetà, li jwassal għal inbejjed li huma aktar espressivi, b'noti awtolitiċi li għandhom rwol importanti biex joħolqu sensazzjonijiet organolettiċi eleganti. In-noti ta' baħar tipiċi dejjem jinħassu u, għalkemm l-inbid qatt ma jkun korpuż iżżejjed, is-sens ta' togħma, imsaħħa minn togħma qarsa ta' minerali wara l-konsum, jibqa' jkun pjaċevoli.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli (ippakkjar, tikkettar, rekwiżiti oħra)**

Produzzjoni ta' nbejjed frizzanti

Qafas ġuridiku:

Il-leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

F'konformità mad-deroga prevista fl-Artikolu 5(1)(b) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) Nru 2019/33 ([2]), l-operazzjonijiet tal-vinifikazzjoni għall-inbejjed frizzanti ta' kwalità jistgħu jsiru fiż-żona tal-produzzjoni demarkata u wkoll fil-provinċji ta' Verona u Vicenza.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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

([2]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.