ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag tot wijziging op Unieniveau van een productdossier voor een naam in de wijnsector overeenkomstig artikel 97, lid 3, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad

(2023/C 36/05)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 98 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad [1] uiterlijk twee maanden na deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

AANVRAAG VOOR EEN WIJZIGING OP UNIENIVEAU VAN HET PRODUCTDOSSIER

"Monti Lessini"

PDO-IT-A0462-AM02

Datum van aanvraag: 23.9.2021

1. **Aanvrager en rechtmatig belang**

Consorzio Tutela Vini Lessini Durello

Vrijwillige vereniging voor de bescherming van de wijnen met de beschermde oorsprongsbenaming (BOB).

2. **Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben**

☐ Naam van het product

☒ Categorie wijnbouwproduct

☒ Verband

☐ Beperkingenop het in de handel brengen

3. **Beschrijving van en redenen voor de wijziging**

3.1. ***Introductie van de categorie "mousserende kwaliteitswijn"***

De wijziging betreft de introductie van de categorie "mousserende kwaliteitswijn", ook voor de typen riserva en crémant.

Met deze wijziging wordt het mogelijk om een wijncategorie te produceren die van oudsher in het gebied van de benaming "Monti Lessini" wordt geproduceerd. Dankzij de moderne wijnbouw- en wijnbereidingstechnieken kan bij de productie worden voldaan aan een bepaalde hoge kwaliteitsnorm die verband houdt met de geografische oorsprong van de wijn.

In dit verband moet worden opgemerkt dat deze wijncategorie reeds tot 2011 in het onder de benaming vallende gebied werd geproduceerd, maar daarna is opgenomen onder de oorsprongsbenaming "Lessini Durello" uit hetzelfde gebied.

De wijziging is momenteel nodig om tegemoet te komen aan nieuwe productie-eisen en commerciële behoeften, met inachtneming van de traditie.

[1] PB L 347 van 20.12.2013, blz. 671.

Het belangrijkste doel is om de categorie "mousserende kwaliteitswijn" met de BOB "Monti Lessini" sterker te profileren, zodat er een nauwer verband bestaat tussen het gebied en deze mousserende wijn die wordt gemaakt van de durella als het voornaamste druivenras. Durelladruiven zijn bijzonder geschikt voor de bereiding van mousserende wijn. Hieruit blijkt het specifieke potentieel van het productiegebied van deze BOB, met zijn unieke bodemgesteldheid en klimaatomstandigheden en zijn traditionele wijnbereidingstechnieken.

De wijziging heeft betrekking op de volgende punten van het enig document: "Categorieën wijnbouwproducten", "Beschrijving van de wijn(en)", "Specifieke oenologische procedés", "Maximumopbrengsten" en "Beschrijving van het (de) verband(en)".

3.2. ***Invoeging van de beschrijving van de toegestane druivenrassen voor de categorie "mousserende kwaliteitswijn"***

Overeenkomstig de toepasselijke EU- en nationale wetgeving is de beschrijving van de druivenrassen voor de nieuwe wijncategorie "mousserende kwaliteitswijn" ingevoegd.

Met name wordt vermeld dat het voornaamste druivenras durella is. Dit ras moet ten minste 85 % van de productie van deze categorie uitmaken. Garganega, pinot bianco, chardonnay en pinot nero mogen als secundaire rassen worden gebruikt, maar mogen niet meer dan 15 % uitmaken.

Deze wijziging leidt niet tot veranderingen in het enig document. De rassen waren immers reeds opgenomen in punt 7 van het enig document, aangezien de toegestane rassen dezelfde zijn als voor de wijnbouwproducten "Monti Lessini" in de categorie "wijn".

3.3. ***Invoeging van de productieopbrengsten en het natuurlijke alcoholvolumegehalte van de druiven voor de categorie "mousserende kwaliteitswijn"***

De reden voor deze wijziging is dat op grond van de toepasselijke EU- en nationale wetgeving de maximale opbrengst van de druiven per hectare en het natuurlijke alcoholvolumegehalte van de druiven moeten worden vermeld voor de nieuwe categorie "mousserende kwaliteitswijn".

Deze wijziging betreft het punt "Maximumopbrengsten" van het enig document.

3.4. ***Invoeging van de afwijking van de productie in het afgebakende gebied voor de categorie "mousserende kwaliteitswijn"***

Deze wijziging betreft de invoeging van de afwijking wat betreft de wijnbereidingsactiviteiten voor de nieuwe categorie "mousserende kwaliteitswijn". Overeenkomstig de EU-wetgeving kunnen deze activiteiten worden uitgevoerd op het grondgebied van de administratieve eenheden die worden vermeld in het punt "Afgebakend geografisch gebied", alsook in het afgebakende productiegebied dat zich uitstrekt over de provincies Verona en Vicenza.

Deze wijziging is nodig om bepaalde producenten in staat te stellen hun activiteiten voor de productie van mousserende kwaliteitswijn buiten het afgebakende gebied voort te zetten, zoals hierboven toegelicht, zodat zij gebruik kunnen maken van bedrijven van derden die zijn uitgerust met de juiste technologieën voor de bereiding van dit type wijn, met name voor de secundaire gisting.

Deze wijziging betreft het punt "Andere voorwaarden" van het enig document.

3.5. ***Invoeging van de voorschriften voor de wijnbereiding voor de categorie "mousserende kwaliteitswijn"***

De wijziging betreft de invoeging van de wijnbereidingstechnieken die zijn toegestaan voor de productie van de nieuwe categorie "mousserende kwaliteitswijn", met inbegrip van de typen riserva en crémant.

Deze wijziging is nodig om de belangrijkste wijnbereidingstechnieken in de nieuwe categorie "mousserende kwaliteitswijn" nader te omschrijven, ook voor de typen riserva en crémant. Voor elk van deze typen worden specifieke bijzonderheden uiteengezet met betrekking tot de bereidingswijze, de duur van de rijping in de fles en het suikergehalte.

Deze wijziging betreft het punt "Specifieke oenologische procedés".

3.6. ***Invoeging van de beschrijving van de analytische en organoleptische kenmerken van de categorie "mousserende kwaliteitswijn", ook voor de typen riserva en crémant.***

De wijziging betreft de invoeging van de kenmerken van de nieuwe categorie "mousserende kwaliteitswijn", ook voor de typen riserva en crémant.

De reden voor deze wijziging is de noodzaak om in het productdossier informatie over de categorie "mousserende kwaliteitswijn" (ook voor de typen riserva en crémant) op te nemen over de belangrijkste referentieparameters voor het in de handel brengen ervan.

Deze wijziging betreft het punt "Beschrijving van de wijn(en)".

3.7. ***Invoeging van de beschrijving van het verband met de geografische omgeving voor de categorie "mousserende kwaliteitswijn"***

De wijziging betreft de invoeging van de beschrijving van het verband met de geografische omgeving voor de nieuwe categorie "mousserende kwaliteitswijn", met inbegrip van de typen riserva en crémant.

Deze wijziging is bedoeld om aan te geven dat de kwaliteitseisen en de specifieke kenmerken van de nieuw geïntroduceerde mousserende kwaliteitswijnen hoofdzakelijk moeten worden toegeschreven aan de specifieke geografische omgeving, die van oudsher geschikt is voor de wijnbouw, met inbegrip van de respectieve natuurlijke en menselijke factoren. In de ingevoegde beschrijving wordt aangegeven hoe de bodemtypen, de hoogte, de ligging en de menselijke hulpbronnen (teeltmethoden, beheerssystemen, handmatige oogst, verwerkingssystemen) er samen voor zorgen dat het resulterende product uniek is en niet elders kan worden gereproduceerd.

Deze wijziging betreft het punt "Beschrijving van het (de) verband(en)" van het enig document.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

Monti Lessini

2. **Type geografische aanduiding**

BOB – beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. "Monti Lessini" durello

BEKNOPTE BESCHRIJVING

— kleur: strogeel van variërende intensiteit;

— geur: licht fruitig en kenmerkend;

— smaak: droog, volle body, halfdroog in verschillende mate, met een traditioneel levendige smaak;

— minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,50 % vol;

— minimaal suikervrij extract: 15,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	5,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

2. "Monti Lessini" bianco

BEKNOPTE BESCHRIJVING

— kleur: strogeel van variërende intensiteit;

— geur: aangenaam, kenmerkend;

— smaak: fris, smaakvol en evenwichtig;

— minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,50 % vol;

— minimaal suikervrij extract: 17,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

3. "Monti Lessini" pinot nero

BEKNOPTE BESCHRIJVING

— kleur: robijnrood, soms met granaatrode kleurschakeringen;

— geur: delicaat, aangenaam, kenmerkend;

— smaak: droog, vol, aangenaam bitter;

— minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,5 % vol;

— minimaal suikervrij extract: 24,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

4. “Monti Lessini” passito

BEKNOPTE BESCHRIJVING

— kleur: goudgeel;

— geur: kenmerkend, intens en fruitig;

— smaak: halfzoet of zoet, harmonieus fluweelachtig, volle body;

— minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 14,50 % vol;

— minimaal suikervrij extract: 26,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11,50
Minimale totale zuurgraad	5,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

5. “Monti Lessini” mousserende kwaliteitswijn

BEKNOPTE BESCHRIJVING

— schuim: fijn en aanhoudend;

— kleur: strogeel van variërende intensiteit;

— geur: kenmerkend met een delicaat vleugje gist;

— smaak: van zero dosage of *pas dosé* tot extra brut, brut, extra droog, droog en demi-sec;

— minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,5 % vol;

— minimaal suikervrij extract: 15 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	5,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

6. “Monti Lessini” mousserende kwaliteitswijn — riserva

BEKNOPTE BESCHRIJVING

— schuim: fijn, intens;

— kleur: van strogeel van variërende intensiteit tot goudgeel;

— geur: complexe, ontwikkelde toetsen die kenmerkend zijn voor een lange rijpingsperiode in de fles;

— smaak: van zero dosage of *pas dosé* tot extra brut, brut, extra droog, droog en demi-sec;

— minimaal suikervrij extract: 15,00 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11,50
Minimale totale zuurgraad	5,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

7. “Monti Lessini” mousserende kwaliteitswijn — crémant

BEKNOPTE BESCHRIJVING

— schuim: fijn, romig;

— kleur: strogeel van variërende intensiteit, soms met kopertinten;

— geur: delicaat, fijn, met toetsen die kenmerkend zijn voor de secundaire gisting in de fles;

— smaak: van zero dosage of *pas dosé* tot extra brut, brut, extra droog, droog en demi-sec;

— minimaal suikervrij extract: 15,00 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11,50
Minimale totale zuurgraad	5,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

5. **Wijnbereidingsprocedés**

a. *Specifieke oenologische procedés*

Klassieke methode voor de bereiding van mousserende wijn

Specifiek oenologisch procedé

Natuurlijke secundaire gisting in de fles, volgens de klassieke methode, overeenkomstig de geldende voorschriften voor de bereiding van mousserende wijnen.

b. *Maximumopbrengsten*

1. "Monti Lessini" durello

16 000 kilogram druiven per hectare

2. "Monti Lessini" bianco

12 000 kilogram druiven per hectare

3. "Monti Lessini" pinot nero

12 000 kilogram druiven per hectare

4. "Monti Lessini" mousserende kwaliteitswijn

16 000 kilogram druiven per hectare

5. "Monti Lessini" mousserende kwaliteitswijn — riserva

16 000 kilogram druiven per hectare

6. "Monti Lessini" mousserende kwaliteitswijn — crémant

16 000 kilogram druiven per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het productiegebied van de wijnen met de gecontroleerde oorsprongsbenaming "Monti Lessini" omvat:

a) in de provincie Verona: het hele grondgebied van de gemeenten Vestenanova en San Giovanni Ilarione, en een deel van het grondgebied van de gemeenten Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago en Badia Calavena;

b) in de provincie Vicenza: het hele grondgebied van de gemeenten Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano en Trissino, en een deel van het grondgebied van de gemeenten Cornedo, Costabissara, Gambellara, Isola Vicentina, Malo, Marano Vicentino, Monte di Malo, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montorso Vicentino, Nogarole Vicentino, San Vito di Leguzzano, Schio en Zermeghedo.

Het gebied is als volgt afgebakend: In het oosten begint de afbakeningslijn op de grens met de provincie Vicenza in de plaats Calderina op een hoogte van 36 m. De lijn volgt de weg die door de plaatsen Binello en Momello naar Roncà leidt. Hij doorkruist het dorp Roncà en loopt verder langs de weg die kruist met de provinciale weg van Monteforte naar Montecchia, tot aan de grens van de gemeente Montecchia di Crosara. De lijn volgt de grens van deze gemeente tot de hoogte van 64 m en loopt verder langs de weg die weer naar de provinciale weg leidt ten zuiden van de wijncoöperatie van Montecchia di Crosara. Daarna loopt hij een klein stukje noordwaarts langs de provinciale weg Val d'Alpone tot aan de brug over de gelijknamige stroom, en vervolgens langs de gemeentelijke weg door de plaatsen Molino, Castello en San Pietro ten zuiden van het dorp Montecchia di Corsara. Vervolgens loopt hij door tot aan de stroom de Rio Albo (hoogte 85 m) die het gebied afbakent, tot een hoogte van 406 m ten zuiden van Corgnan en Tolotti, waar hij overgaat in de gemeentegrens van Cazzano di Tramigna. De lijn loopt verder langs de gemeentelijke weg naar Marsilio en volgt de geodetische hoogte door Rio V. Brà en V. Magragna tot de hoogte van 149 m in de plaats Caliari. Vanaf Caliari loopt hij naar het noorden langs de weg die naar Campiano leidt tot aan de plaats Panizzolo (hoogte 209 m) bij de stroom de Tramigna; hij volgt de Tramigna naar het noorden tot aan de grens van de gemeente Tregnano en volgt deze dan over korte afstand naar het westen tot aan de plaats Rovere (hoogte 357 m en vervolgens 284 m). Daarna loopt hij langs de weg naar Tregnano, gaat op de hoogte van 295 m het dorp Tregnano binnen en doorkruist dit dorp langs de hoofdweg tot de hoogte van 330 m. Van daaruit volgt hij de gemeentelijke weg naar Marcemigo, doorkruist dit dorp en komt uit in de plaats Morini (hoogte 481 m). Daarna volgt hij de provinciale weg naar San Mauro di Saline (hoogte 523 m). Hij loopt langs de provinciale weg die leidt naar S. Mauro di Saline (hoogte 523 m). Hij volgt de provinciale weg naar S. Mauro di Saline in noordelijke richting tot aan de plaats Bettola op de grens met de gemeente Badia Calavena. Vanaf Bettola volgt hij de gemeentelijke weg omlaag de vallei in, door de plaatsen Canovi, Valle, Antonelli, Riva en Fornari, en over het grondgebied van Badia Calavena. Vanaf de hoogte van 451 m volgt de lijn de gemeentelijke weg naar het oosten tot aan de plaats Colli (hoogte 734 m), waar hij de grens met Vestenanova (hoogte 643 m) bereikt. Nog steeds via de gemeentelijke weg doorkruist hij het dorp

Castelvero en loopt hij door tot Vestenavecchia tot in het centrum van Vestenanova. De lijn loopt verder door tot aan de Siveri op de gemeentelijke weg en komt aan bij de plaats Alberomato. Van daaruit passeert hij het dorp Bacchi en bereikt hij de grens van de provincie Vicenza. Hij volgt de provinciegrenzen naar het noorden tot een hoogte van 474 m boven zeeniveau en vervolgens langs de noordelijke grens van de gemeente Chiampo naar het oosten en vervolgens naar het zuiden, tot de kruising tussen die grens en de provinciale weg tussen Chiampo en Nogarole Vicentino (hoogte 468 m boven zeeniveau). Hij loopt verder langs deze weg door het dorp Nogarole en daarna langs de weg naar Selva di Trissino tot in Capitello vlak na de hoogte van 543 m, waar hij naar links gaat langs het pad dat naar het aquaduct leidt. De lijn loopt langs dit pad door Prizzi totdat hij, op een hoogte van 530 m, overgaat in de weg naar Cornedo, die hij volgt door Pellizzari en Duello tot aan de kruising met de gemeentelijke weg die leidt naar Caliari, Stella en Ambrosi, door het dorp Grigio alvorens hij opnieuw overgaat in de provinciale weg naar Cornedo. In Cornedo gaat hij over in rijksweg 246, die hij volgt tot bijna aan de Noribrug om dan naar het oosten te gaan via de gemeentelijke weg die langs Colombara, Bastianci, Muzzolon en Milani loopt (hoogte 547 m). Van daaruit volgt hij het karrenpad in noordoostelijke richting tot in Crestani (hoogte 532 m). Vervolgens loopt hij langs de gemeentelijke weg die leidt naar Mieghi, Milani (hoogte 626 m), Casare di Sopra, Casare di Sotto en Godeghe tot aan de kruising met de gemeentelijke weg van Monte di Malo naar Monte Magrè, die hij volgt tot in Monte Magrè. Van daaruit volgt hij de weg naar Magrè tot de hoogte van 294 m, loopt hij in noordwestelijke richting door tot de hoogte van 214 m, volgt hij de Valfredaweg tot in Raga (hoogte 414 m) en loopt hij vervolgens door tot aan de gemeentegrens tussen Schio en Torrebelvicino, die hij volgt tot de hoogte van 216 m. Van daaruit volgt de lijn de stroom de Leogra tot aan de brug in rijksweg 46 en loopt hij door langs de rivierweg tot de hoogte 188 m. Daarna volgt hij rijksweg 46 van Schio naar Vicenza tot in de plaats Fonte di Castelnovo. Hij doorkruist deze plaats en volgt dan de Via Costabissara die door de plaatsen Ca' de Tommasi en Pilastro loopt.

De afbakeningslijn volgt daarna de gemeentelijke weg van Costabissara naar Creazzo, doorkruist de plaats S. Valentino en loopt tot aan de zuidelijke grens van de gemeente Costabissara. Vervolgens loopt hij westwaarts tot aan de zuidelijke grens van de gemeente Costabissara, tot aan de kruising met de weg vanaf Gambugliano die naar Sovizzo gaat, parallel aan de Via Valdiezza. De lijn volgt de weg naar Castelgomberto totdat hij aan de linkerkant de weg naar de dorpen Busa, Pilotto en Vallorona bereikt. Bij het stopteken gaat hij naar links en daarna nog een keer naar links, en dan loopt hij door voorbij het kruispunt naar Monteschiavi. Op het kruispunt naar Contrà Vallorona, Rubbo en Spinati verlaat hij de weg naar die dorpen en loopt hij rechtdoor tot aan de onderkant van Via Vallorona. Hij loopt door naar rechts, langs de contouren van de heuvel naar Valdimolino. Hij loopt verder langs de weg die naar Sant'Urbano di Montecchio Maggiore leidt (de Cavallaraweg). Vervolgens loopt hij via de Via Bastian tot aan de kruising met de weg vanaf Castelgomberto. De lijn loopt door langs de Via Bernuffi en neemt een bocht naar links tot in het dorp Sant'Urbano. Bij het kruispunt gaat hij linksaf en loopt langs de weg door Sovizzo Alto tot in Casa Cattani, waar hij naar rechts gaat langs de Via Caussa. Aan het einde daarvan gaat hij weer naar rechts langs de weg (richting Carbonara) en loopt tot in Bastia Bassa, waar hij doorloopt naar Campestrini en uiteindelijk aankomt aan de rechterkant van Villa Cordellina. Vervolgens gaat hij naar rechts tot de kruising met rijksweg 246 en dan naar links de Montorsinaweg op, waarmee de kastelen van Romeo en Julia binnen het afgebakende gebied komen te liggen.

De afbakeningslijn volgt daarna de weg naar Montecchio Maggiore en Montorso tot aan de brug over de stroom de Chiampo. Hij steekt de stroom over en loopt door naar het zuiden tot aan de weg van Zermeghedo naar Via Mieli. Vanaf het kruispunt naar Via Mieli loopt de lijn door naar links naar Belloccheria, om de contouren van de heuvel heen tot aan de kruising met Via Perosa in het afgebakende gebied. Van daaruit loopt hij door naar het dorp Montebello langs Via Castelletto tot de kruising met de Miraweg. Van daaruit loopt hij langs de weg naar Selva tot aan het kruispunt van Casa Cavazza en de Zermeghedoweg.

De afbakeningslijn volgt de Via Agugliana en loopt door in de richting van La Guarda. Op ongeveer 300 meter van dit dorp gaat hij naar links langs een pad dat hem verbindt met de grens met Gambellara, waarna hij noordwaarts doorloopt tot de hoogte van 143 m.

Vervolgens loopt hij langs de smalle weg naar Gambellara, die westwaarts loopt langs de weg van Gambellara naar Calderina, waar hij aansluit op de afbakening van het oorspronkelijke gebied in de provincie Verona.

7. **Wijndruivenras(sen)**

Chardonnay B

Durella B — Durello

Garganega B — Garganego

Pinot Bianco B — Pinot

Pinot Grigio — Pinot

Pinot Nero N — Pinot

Sauvignon B — Sauvignon blanc

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

BOB "Monti Lessini" (wijn en mousserende kwaliteitswijn)

Bijzonderheden over het geografische gebied

Natuurlijke factoren die van belang zijn voor het verband

Het productiegebied van de wijnen met de BOB "Monti Lessini" strekt zich uit over het heuvelachtige deel van het oostelijke Lessini-gebergte aan weerszijden van de grens tussen de provincies Verona en Vicenza. De geologie van het gebied is vrij complex en veelzijdig, waarbij vulkanische en vulkanisch-detritische basisgesteenten overheersen in de gebieden die momenteel voor de wijnbouw worden gebruikt. De daaruit ontstane bodems zijn rijk aan mineralen en matig diep, met een fijne textuur en een gehalte aan basaltgesteente dat gering is op het oppervlak, maar hoger diep in de bodem. Het mineraalprofiel van de bodem is bevorderlijk voor de vergisting van de most van durelladruiven, een wit druivenras dat bijna uitsluitend in het gebied voorkomt.

Het gebied van de BOB "Monti Lessini" heeft een mild, gematigd klimaat met ongeveer 1 000 mm neerslag per jaar, die voornamelijk valt in het voorjaar en het najaar, en een gemiddelde jaarlijkse temperatuur van ongeveer 13,5 °C.

De fysiografische structuur van het gebied, die het hele gebied Lessini beslaat, wordt gekenmerkt door de lange en soms smalle valleien die voornamelijk in NNW-ZZO-richting uitwaaieren, gescheiden door heuvelruggen die in een overeenkomstig patroon liggen en zich in zuidelijke richting uitstrekken tot ze verdwijnen onder de alluviale afzettingen van de Povlakte. Het hoogteverschil in het gebied bedraagt ongeveer 800 m, een factor die leidt tot aanzienlijke verschillen in de dag- en nachttemperatuur.

Historische en menselijke factoren die van belang zijn voor het verband

Het feit dat de wijnbouw in het gebied Monti Lessini al zeven eeuwen oud is, onderstreept op krachtige wijze de zorg waarmee mensen wijnstokken telen in dit gebied met hoge heuvels dat zich uitstrekt over de provincies Verona en Vicenza.

In historische documenten over de landbouw in het gebied Monti Lessini komt vaak de uitdrukking "terra cum vineis" voor, d.w.z. land dat volledig bedekt is met wijngaarden. Vanaf de 19e eeuw hebben de wijnbouw en de wijnbereiding in de onder de benaming vallende provincies geleid tot een aanzienlijke toename van de productie en een verhoging van de kwaliteit van de geproduceerde wijnen.

Hierop volgden de eerste maatregelen ter bescherming van de typische wijnen en de daaropvolgende oprichting van de vereniging om de producenten te vertegenwoordigen. De BOB "Lessini Durello" werd geïntroduceerd bij ministerieel besluit nr. 25/06/1987 — Staatsblad nr. 6 van 9 januari 1988; in 2011 is de naam van de oorsprongsbenaming gewijzigd in "Monti Lessini", op hetzelfde moment dat de BOB "Lessini Durello" werd erkend. Het consortium voor de bescherming van "Lessini Durello" [Consorzio di Tutela del Lessini Durello], dat in november 2000 door het Italiaanse ministerie is erkend, heeft tot doel de in het gebied geproduceerde wijnen met deze benaming sterker te profileren en de productie- en sociaaleconomische omstandigheden in de valleien van Verona en Vicenza in het gebied waarop het productdossier betrekking heeft, onder de aandacht te brengen. De producenten van wijnen met deze benaming hebben samen met het consortium de techniek voor de bereiding van mousserende wijn uit durelladruiven verfijnd, waardoor deze wijn een vooraanstaande positie krijgt binnen de mousserende wijnen die in het gebied rond Venetië worden geproduceerd.

De beste gewassen worden geteeld in bodems van vulkanische oorsprong die veel zon krijgen, met behulp van slimme teelttechnieken die in overeenstemming zijn met de lokale tradities. Het druivenras durella gedijt bij een goed aantal uren zonneschijn, maar vereist vooral een goede luchtstroom in de wijngaard.

De leisystemen zijn in de loop der jaren doorontwikkeld overeenkomstig de nagestreefde oenologische doelstellingen. Tegenwoordig zijn de ideale systemen voor dit soort productie de pergola en de Guyot-methode. Pergola's worden gebruikt op de steile hellingen, waar de wijnstokken meestal met de hand worden onderhouden. Spalier- of Guyot-systemen komen vaker voor in gebieden die toegankelijker zijn en waar de hellingen niet zo steil zijn. Deze leivormen zorgen ervoor dat de druiven goed rijpen en gezond blijven. Zij zijn niet alleen kenmerkend voor het landschap, maar staan ook voor de kwaliteit van de wijnen en de consistentie van de opbrengsten.

Het gebied van de BOB "Monti Lessini" staat tegenwoordig bekend om zijn oenologische uitmuntendheid, die wordt erkend tijdens wijnwedstrijden in Italië en elders in de wereld.

BOB "Monti Lessini" — Categorie wijn

Oorzakelijk verband tussen de kwaliteit, de kenmerken van het product en de geografische omgeving met de door natuur en mens bepaalde factoren

Wijnen met de BOB "Monti Lessini" van het type durello hebben een strogele kleur van variërende intensiteit, een kenmerkende en licht fruitige geur en een droge, volle, meer of minder intense en traditioneel levendige smaak. Aroma's van min of meer groene appelen worden afgewisseld met sterkere en complexere toetsen van minerale oorsprong en vuursteen, waaronder een marien aroma van jodium en zwavel.

Wijnen met de BOB "Monti Lessini" van het type bianco hebben een strogele kleur van variërende intensiteit, een kenmerkend aangename geur en een frisse, smaakvolle en evenwichtige smaak.

Wijnen met de BOB "Monti Lessini" van het type pinot nero hebben een robijnrode kleur, soms met granaatrode kleurschakeringen, een delicate, aangename en kenmerkende geur en een droge, volle en aangenaam bittere smaak.

Wijnen met de BOB "Monti Lessini" van het type passito hebben een goudgele kleur en een kenmerkende intense en fruitige geur. Ze zijn halfzoet tot zoet, hebben een fluweelachtige en evenwichtige smaak en een volle body.

Het gebied Monti Lessini is de ideale omgeving voor de productie van het assortiment wijnen met de BOB "Monti Lessini": de kenmerkende vulkanische bodem is rijk aan voedingsstoffen en de koele bries die van de Monti Lessini naar beneden waait, zorgt voor een optimale rijping met behoud van de benodigde zuurgraad van de druiven. De minerale toetsen zijn specifieke kenmerken van deze wijnen.

De traditionele pergola- en spaliersystemen voor het leiden van de wijnstokken, de technische deskundigheid van de wijnbouwers, de eeuwenlange traditie en de investeringen in de oenologische technologie leiden samen tot de productie van wijnen met zeer complexe aroma's. De wijnen met de BOB "Monti Lessini" zijn immers niet uniek vanwege hun krachtige structuur. Het zijn de olfactorische kenmerken die de identiteit van het product vormen en in de praktijk bepalen.

BOB "Monti Lessini" — Categorie mousserende kwaliteitswijn

Oorzakelijk verband tussen de kwaliteit, de kenmerken van het product en de geografische omgeving met de door natuur en mens bepaalde factoren

Mousserende kwaliteitswijn met de BOB "Monti Lessini" heeft een fijne, aanhoudende schuimlaag. De wijn heeft een strogele kleur van variërende intensiteit en een kenmerkende geur met een delicaat vleugje gist. Het suikergehalte varieert van zero dosage (zonder toegevoegde suiker) of pas dosé tot demi-sec.

Mousserende kwaliteitswijnen met de BOB "Monti Lessini" van het type riserva hebben intense, fijne belletjes. Ze hebben een kleur die varieert van strogeel van variërende intensiteit tot goudgeel, en een complexe geur met goed ontwikkelde toetsen die kenmerkend zijn voor een lange rijpingsperiode in de fles. Het suikergehalte varieert van zero dosage (zonder toegevoegde suiker) of pas dosé tot demi-sec.

Mousserende kwaliteitswijnen met de BOB "Monti Lessini" van het type crémant hebben fijne, romige belletjes. Ze hebben een kleur die varieert van strogeel van variërende intensiteit tot goudgeel, en een complexe geur met goed ontwikkelde toetsen die kenmerkend zijn voor een lange rijpingsperiode in de fles. Het suikergehalte varieert van zero dosage (zonder toegevoegde suiker) of pas dosé tot demi-sec.

Het gematigde klimaat en de grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht die kenmerkend zijn voor het gebied van de BOB "Monti Lessini", zijn van groot belang voor de productie van een groot aantal aromatische precursoren die de organoleptische kenmerken en typische toetsen van de durelladruiven versterken.

Door het mineraalgehalte van de bodem en de verfrissende zuurgraad van het ras durella is de wijn bijzonder geschikt voor de bereiding van mousserende wijn. Deze laatste techniek (waarmee sinds de introductie van de benaming het beste uit het ras durella wordt gehaald) brengt de hierboven genoemde typische kenmerken naar voren, afhankelijk van de rijpingsperiode. Een kortere rijpingsperiode resulteert in meer aangename toetsen en aroma's van groene appel en citrusvruchten, een typische mineraliteit en een kenmerkende tanninestructuur die uniek is in witte wijnen en die bijzonder fijne belletjes oplevert. Een langere rijpingsperiode (riservatypen) zwakt de exuberantie van het ras af, wat meer expressieve wijnen oplevert waarbij autolytische toetsen een belangrijke rol spelen bij het creëren van elegante organoleptische sensaties. De kenmerkende mariene toetsen zijn altijd duidelijk aanwezig, en hoewel de wijn nooit te vol van smaak is, is het smaakgevoel, dat wordt versterkt door een bittere minerale afdronk, altijd een genot.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Productie van mousserende wijnen

Rechtskader:

EU-wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Overeenkomstig de afwijking van artikel 5, lid 1, punt b), van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 ([2]) van de Commissie mogen de wijnbereidingsactiviteiten voor mousserende kwaliteitswijnen plaatsvinden in het afgebakende productiegebied en ook in de provincies Verona en Vicenza.

Link naar het productdossier

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

([2]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.