ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri de modificare la nivelul Uniunii a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, în temeiul articolului 97 alineatul (3) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului.

(2023/C 36/05)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cerere în temeiul articolului 98 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]) în termen de două luni de la data prezentei publicări.

CERERE DE MODIFICARE LA NIVELUL UNIUNII A CAIETULUI DE SARCINI AL PRODUSULUI

„Monti Lessini"

PDO-IT-A0462-AM02

Data cererii: 23.9.2021

1. **Solicitantul și interesul legitim**

Consorzio Tutela Vini Lessini Durello

Asociația voluntară pentru protecția vinurilor cu denumirea de origine protejată (DOP).

2. **Punctul din caietul de sarcini care face obiectul modificării (modificărilor)**

☐ Denumirea produsului

☒ Categoria de produse vitivinicole

☒ Legătura

☐ Restricții privind comercializarea

3. **Descrierea și motivele modificării**

3.1. ***Introducerea categoriei „Vin spumant de calitate"***

Modificarea vizează introducerea categoriei „Vin spumant de calitate", inclusiv pentru versiunile Riserva și Crémant.

Motivul acestei modificări este de a permite producția unei categorii de produs vitivinicol care se fabrică în mod tradițional în arealul denumirii „Monti Lessini". Datorită tehnicilor viticole și enologice moderne, această categorie de produs se poate obține la un standard de calitate înalt și specific, în strânsă legătură cu originea geografică a produsului.

În acest context, trebuie menționat faptul că această categorie de vin se producea deja în arealul denumirii până în anul 2011, dar a fost inclusă ulterior în denumirea de origine „Lessini Durello" din același areal.

Modificarea este necesară în prezent pentru a răspunde noilor exigențe în materie de producție și comercializare, respectând în continuare tradiția.

([1]) JO L 347, 20.12.2013, p. 671.

Scopul principal este de a spori vizibilitatea categoriei „Vin spumant de calitate” cu DOP „Monti Lessini”, astfel încât să existe o asociere mai strânsă între areal și acest vin spumant obținut din struguri Durella ca soi principal. Acești struguri sunt deosebit de potriviți pentru a fi transformați în vin spumant, fapt ce ilustrează potențialul specific al arealului de producție al acestei DOP, unde sunt prezente condiții pedoclimatice și tehnici tradiționale de vinificație unice.

Modificarea vizează următoarele puncte ale documentului unic: „Categorii de produse vitivinicole”, „Descrierea vinului (vinurilor)”, „Practici oenologice specifice”, „Producții maxime” și „Legătura cu arealul geografic”.

3.2. ***Introducerea descrierii soiurilor de struguri autorizate pentru categoria „Vin spumant de calitate”***

În conformitate cu legislația UE și națională aplicabilă, se introduce descrierea soiurilor de struguri pentru noua categorie de produs vitivinicol „Vin spumant de calitate”.

Se precizează, în special, că soiul principal este Durella, care trebuie să aibă o pondere de cel puțin 85 % în producția acestei categorii. Garganega, Pinot Bianco, Chardonnay și Pinot Nero pot fi utilizate ca soiuri secundare, dar nu trebuie să aibă o pondere mai mare de 15 %.

Această modificare nu presupune schimbări ale documentului unic, deoarece soiurile respective au fost deja incluse la punctul 7 din acesta, având în vedere faptul că gama de soiuri autorizată este aceeași ca în cazul produselor vitivinicole „Monti Lessini” din categoria „Vin”.

3.3. ***Introducerea producțiilor maxime și a tăriei alcoolice naturale în volume a strugurilor pentru categoria „Vin spumant de calitate”***

Motivul acestei modificări este faptul că, în conformitate cu legislația UE și națională aplicabilă, producțiile maxime de struguri la hectar și tăria alcoolică naturală în volume a strugurilor trebuie indicate pentru noua categorie „Vin spumant de calitate”.

Această modificare vizează punctul intitulat „Producții maxime” din documentul unic.

3.4. ***Introducerea derogării de la producția în arealul delimitat pentru categoria „Vin spumant de calitate”***

Această modificare vizează introducerea unei derogări privind operațiunile de elaborare a produsului din categoria „Vin spumant de calitate” nou introdusă. În conformitate cu dreptul Uniunii, aceste operațiuni pot fi efectuate nu doar în arealul de producție delimitat, care se întinde pe o parte a teritoriilor provinciilor Verona și Vicenza, ci pe întregul teritoriu al respectivelor unități administrative provinciale.

Această modificare este necesară pentru a le permite anumitor producători să își continue operațiunile de elaborare a vinului spumant de calitate în afara arealului delimitat, în condițiile sus-menționate, astfel încât să poată utiliza instalațiile unor exploatații terțe dotate cu tehnologii adecvate pentru producerea acestui tip de vin, în special pentru etapa de fermentare secundară.

Această modificare vizează punctul intitulat „Alte condiții” din documentul unic.

3.5. ***Introducerea normelor de elaborare pentru categoria „Vin spumant de calitate”***

Modificarea vizează introducerea tehnicilor de vinificație permise pentru a produce vinuri din categoria „Vin spumant de calitate” nou introdusă, care include versiunile Riserva și Crémant.

Această modificare este necesară pentru a preciza principalele tehnici de vinificație pe care le presupune noua categorie „Vin spumant de calitate”, inclusiv pentru versiunile Riserva și Crémant. Pentru fiecare dintre aceste versiuni, sunt prezentate detalii specifice privind metoda de elaborare, durata perioadei de învechire în butelii și conținutul de zaharuri.

Această modificare vizează punctul intitulat „Practici oenologice specifice”.

3.6. ***Introducerea descrierii caracteristicilor analitice și organoleptice ale categoriei „Vin spumant de calitate”, inclusiv pentru versiunile Riserva și Crémant.***

Modificarea vizează introducerea caracteristicilor categoriei „Vin spumant de calitate” nou introduse, inclusiv pentru versiunile Riserva și Crémant.

Motivul acestei modificări este necesitatea de a include în caietul de sarcini informații privind categoria „Vin spumant de calitate” (inclusiv pentru versiunile Riserva și Crémant), care să indice principalii parametri de referință necesari pentru comercializarea produsului.

Această modificare vizează punctul „Descrierea vinului (vinurilor)” din documentul unic.

3.7. ***Introducerea descrierii legăturii cu mediul geografic pentru categoria „Vin spumant de calitate”***

Modificarea vizează introducerea descrierii legăturii cu mediul geografic pentru noua categorie „Vin spumant de calitate”, care include versiunile Riserva și Crémant.

Motivul acestei modificări este de a demonstra că factorul principal care stă la baza cerințelor calitative și a caracteristicilor specifice ale vinurilor spumante de calitate nou introduse este mediul geografic specific, care a fost dintotdeauna potrivit pentru viticultură, inclusiv factorii naturali și umani corespunzători. Mai exact, se evidențiază modul în care caracteristicile solurilor, altitudinea, expunerea și resursele umane (practicile de cultivare, sistemele de gestionare, recoltarea manuală, sistemele de elaborare) permit obținerea unui produs care este unic și nu poate fi reprodus în altă parte.

Această modificare vizează punctul referitor la „Legătura cu arealul geografic” din documentul unic.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea produsului**

Monti Lessini

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse vitivinicole**

1. Vin

5. Vin spumant de calitate

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. „Monti Lessini” Durello

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

— Culoare: galben-pai, de intensitate variabilă;

— Miros: ușor fructat și caracteristic;

— Gust: sec, corpolent, mai mult sau mai puțin demisec, în mod tradițional vioi;

— Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,50 % în volume;

— Limita minimă a extractului fără zahăr: 15,0 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	5,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

2. „Monti Lessini" Bianco

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

— Culoare: galben-pai, de intensitate variabilă;

— Miros: plăcut, caracteristic;

— Gust: proaspăt, aromat și armonios;

— Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,50 % în volume;

— Limita minimă a extractului fără zahăr: 17,0 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	4,5 în grame per litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

3. „Monti Lessini" Pinot Nero

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

— Culoare: roșu-rubin, eventual cu nuanțe de grena;

— Miros: delicat, plăcut, caracteristic;

— Gust: sec, bogat, amărui într-un mod plăcut;

— Tăria alcoolică totală minimă în volume: 12,5 % în volume;

— Limita minimă a extractului fără zahăr: 24,0 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	4,5 în grame per litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

4. „Monti Lessini” Passito

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

— Culoare: galben-auriu;

— Miros: caracteristic, intens și fructat;

— Gust: demidulce sau dulce, catifelat într-un mod armonios, corpolent;

— Tăria alcoolică totală minimă în volume: 14,50 % în volume;

— Limita minimă a extractului fără zahăr: 26,0 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	11,50
Aciditatea totală minimă	5,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

5. Vin spumant de calitate „Monti Lessini”

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

— Spumă: fină și persistentă;

— Culoare: galben-pai, de intensitate variabilă;

— Miros: caracteristic, cu o notă delicată de drojdie;

— Gust: de la dozaj zero sau *pas dosé* până la extra brut, brut, extra sec, sec și demisec;

— Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,5 % în volume;

— Limita minimă a extractului fără zahăr: 15 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	5,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

6. Vin spumant de calitate „Monti Lessini" – Riserva

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

— Spumă: fină, intensă;

— Culoare: de la galben-pai de intensitate variabilă până la galben-auriu;

— Miros: note complexe și evoluate, tipice pentru o perioadă îndelungată de învechire în butelii;

— Gust: de la dozaj zero sau *pas dosé* până la extra brut, brut, extra sec, sec și demisec;

— Limita minimă a extractului fără zahăr: 15,00 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	11,50
Aciditatea totală minimă	5,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

7. Vin spumant de calitate „Monti Lessini" – Crémant

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

— Spumă: fină, cremoasă;

— Culoare: galben-pai, de intensitate variabilă, uneori cu reflexe arămii;

— Miros: delicat, fin, cu note care amintesc de fermentarea secundară în butelii;

— Gust: de la dozaj zero sau *pas dosé* până la extra brut, brut, extra sec, sec și demisec;

— Limita minimă a extractului fără zahăr: 15,00 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	11,50
Aciditatea totală minimă	5,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

5. **Practici vitivinicole**

a. *Practici oenologice specifice*

Metoda clasică de obținere a vinului spumant;

Practică oenologică specifică

Fermentare secundară naturală în butelii, prin metoda clasică, în conformitate cu normele în vigoare cu privire la producerea vinurilor spumante.

b. *Producții maxime*

1. „Monti Lessini" Durello

16 000 de kilograme de struguri la hectar

2. „Monti Lessini" Bianco

12 000 de kilograme de struguri la hectar

3. „Monti Lessini" Pinot Nero

12 000 de kilograme de struguri la hectar

4. Vin spumant de calitate „Monti Lessini"

16 000 de kilograme de struguri la hectar

5. Vin spumant de calitate „Monti Lessini" – Riserva

16 000 de kilograme de struguri la hectar

6. Vin spumant de calitate „Monti Lessini" – Crémant

16 000 de kilograme de struguri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Arealul de producție al vinurilor cu denumirea de origine „Monti Lessini" cuprinde:

a) provincia Verona: întregul teritoriu al comunelor: Vestenanova și San Giovanni Ilarione și o parte a teritoriului comunelor: Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago și Badia Calavena.

b) provincia Vicenza: întregul teritoriu al comunelor Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano și Trissino și o parte a teritoriului comunelor Cornedo, Costabissara, Gambellara, Isola Vicentina, Malo, Marano Vicentino, Monte di Malo, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montorso Vicentino, Nogarole Vicentino, San Vito di Leguzzano, Schio și Zermeghedo.

Arealul este delimitat după cum urmează: la est, linia de demarcare pornește de la granița cu provincia Vicenza, din localitatea Calderina, la cota 36, și continuă de-a lungul străzii care duce la Roncà, trecând prin localitățile Binello și Momello. Traversând centrul așezării Roncà, urmează din nou strada care se intersectează cu drumul provincial Monteforte-Montecchia, până la granița comunei Montecchia di Crosara. Urmând respectiva graniță comunală până la cota 64, continuă cu strada care duce din nou la drumul provincial, la sud de cooperativa vinicolă din Montecchia di Crosara. Continuă puțin spre nord, pe lângă drumul provincial Val d'Alpone, până la podul peste torentul cu același nume, pe care îl traversează, urmând apoi drumul comunal care trece prin localitățile Molino, Castello și San Pietro, la sud de așezarea Montecchia di Corsara. Continuă apoi până întâlnește torentul Rio Albo, la cota 85, care delimitează arealul până la cota 406 la sud de Corgnan și Tolotti, ajungând apoi la granița comunei Cazzano di Tramigna. Urmează drumul comunal spre Marsilio, apoi urmează Rio V. Brà și V. Magragna, până la cota 149, în localitatea Caliari. De acolo, de-a lungul străzii care duce la Campiano, continuă spre nord până la localitatea Panizzolo, la cota 209, unde se alătură torentului Tramigna. Apoi urcă spre nord, urmând Tramigna până la granița comunală a localității Tregnago, pe care o urmează puțin spre vest, ajungând apoi la localitatea Rovere, la cota 357 și apoi 284. Urmează strada spre Tregnano, trecând pe la cota 295, intră în așezarea Tregnano, o traversează și urmează strada principală până la cota 330. De aici, urmează drumul comunal spre Marcemigo, traversând așezarea și urcând la localitatea Morini, la cota 481 după care urmează drumul provincial spre San Mauro di Saline la cota 523. Urmează drumul provincial spre San Mauro di Saline, la cota 523. Urmează drumul provincial care duce la San Mauro di Saline, spre nord, până la localitatea Bettola, la granița cu comuna Badia Calavena. Din localitatea Bettola coboară în vale, urmând drumul comunal, trecând printre localitățile Canovi, Valle, Antonelli, Riva și Fornari, intră pe teritoriul Badia Calavena și, de la cota 451, urmând drumul comunal spre est, urcă la localitatea Colli, la cota 734, ajungând la granița cu Vestenanova la cota 643. Continuând pe drumul comunal, trece prin așezarea Castelvero și continuă spre Vestenavecchia până ajunge în centrul localității. Continuă spre localitatea Siveri, urmând drumul comunal, și ajunge la localitatea Alberomato. De aici, trece de localitatea Bacchi, ajunge la granița cu provincia

Vicenza și, urmând granițele provinciale spre nord până la cota 474 m deasupra nivelului mării, linia de delimitare a arealului urmează granița nordică a comunei Chiampo spre est și apoi spre sud, până la intersectarea acesteia cu drumul provincial care leagă Chiampo de Nogarole Vicentino în punctul care coincide cu cota 468 m deasupra nivelului mării. Apoi urmează drumul menționat, ajunge la localitatea Nogarole și continuă de-a lungul drumului care duce la Selva di Trissino al Capitello, după cota 543 m deasupra nivelului mării, apoi o ia la stânga de-a lungul potecii până la intersectarea acesteia cu apeductul. De aici, continuă de-a lungul potecii, traversând cartierul Prizzi, ajungând apoi, la cota 530 m deasupra nivelului mării, la drumul spre Cornedo, pe care îl urmează, traversând cartierele Pellizzari și Duello, până la bifurcația cu drumul comunal care duce la cartierele Caliari, Stella și Ambrosi, iar apoi ajunge din nou la drumul provincial spre Cornedo și la localitatea Grigio. La Cornedo se alătură drumului național 246, pe care îl urmează până cu puțin înainte de podul Nori. Apoi se îndreaptă spre est și urmează drumul comunal care trece pe lângă cartierele Colombara, Bastianci, Muzzolon și Milani (cota 547). De aici, urmează drumul neasfaltat în direcția nord-est, până la cartierul Crestani, la cota 532. Urmează apoi drumul comunal care duce la cartierele Mieghi și Milani la cota 626, Casare di Sopra, Casare di Sotto, Godeghe, până la bifurcația cu drumul comunal Monte di Malo-Monte Magrè, pe care îl urmează până la această localitate. De aici urmează drumul spre Magrè până la cota 294, continuând apoi în direcția nord-vest până la cota 214, după care urmează Valfreda, ajungând la localitatea Raga la cota 414, iar de aici continuă până la granița comunală între Schio și Torrebelvicino, pe care o urmează până la cota 216. De aici urmează torentul Leogra până la podul de pe drumul național 46 care merge la Schio, urmând apoi drumul riveran până la cota 188. Urmează apoi drumul național 46 Schio-Vicenza până la localitatea Fonte di Castelnovo. Traversează această localitate, după care urmează drumul spre Costabissara, trecând pe lângă localitățile Ca' de Tommasi și Pilastro.

Apoi, linia de delimitare a arealului urmează drumul comunal de la Costabissara la Creazzo, trecând prin localitatea S. Valentino, până ajunge la granița meridională a comunei Costabissara. Continuă apoi spre vest, de-a lungul granițelor comunei la sud de Costabissara, până întâlnește drumul care merge de la Gambugliano la Sovizzo, urmând strada Valdiezza. Urmează apoi drumul spre Castelgomberto până întâlnește, pe partea stângă, drumul spre cartierele Busa, Pilotto și Vallorona. De la stop, o ia la stânga de două ori, trecând de bifurcația către localitatea Monteschiavi. La bifurcația cu drumul spre Contrà Vallorona, Rubbo, Spinati, linia de delimitare nu urmează drumul spre localitățile respective, ci continuă drept până ajunge la capătul străzii Vallorona. Continuă la dreapta, urmând linia de contur a muntelui, în direcția Valdimolino. Continuă apoi de-a lungul drumului spre Sant'Urbano di Montecchio Maggiore (strada Cavallara). Urmează apoi strada Bastian până la intersecția cu strada care vine dinspre Castelgomberto. Continuă cu strada Bernuffi, luând-o la stânga până ajunge la așezarea Sant'Urbano. La bifurcație, o ia spre stânga, urmând drumul spre Sovizzo Alto, iar la Casa Cattani o ia la dreapta, pe strada Caussa, apoi la capătul străzii respective o ia la dreapta, continuând pe stradă (localitatea Carbonara) până ajunge în localitatea Bastia Bassa, apoi continuă spre localitatea Campestrini, ajungând, în sfârșit, la dreapta de Villa Cordellina. Apoi, o ia la dreapta pentru a urma drumul național 246, apoi o ia la stânga, spre Montorsina, incluzând în areal situl Castelli di Giulietta e Romeo.

Linia de delimitare urmează apoi strada spre Montecchio Maggiore și Montorso până la podul peste torentul Chiampo, traversează cursul de apă și continuă spre sud până la drumul spre Zermeghedo, care ajunge la strada Mieli. De la intersecția cu strada Mieli, continuă la dreapta spre localitatea Belloccheria, considerându-se că limita arealului este linia de contur a muntelui, până la intersecția cu strada Perosa. De aici, continuă spre localitatea Montebello pe strada Castelletto, ajungând până la intersecția cu strada della Mira. De aici, continuă urmând strada Contrada Selva până la intersecția de la Casa Cavazza cu drumul spre Zermeghedo.

Linia de delimitare urmează drumul spre Agugliana și continuă în direcția La Guarda. La aproximativ 300 de metri de această localitate o ia la stânga, urmând o potecă ce duce la granița cu Gambellara, pe care o urmează spre nord până la cota 143.

Coboară de-a lungul drumului de acces care duce la Gambellara, traversează localitatea spre vest, urmând drumul dintre Gambellara și Calderina și ajungând la începutul liniei de delimitare a arealului, în provincia Verona.

7. **Soiul/soiurile de struguri de vin**

Chardonnay B

Durella B – Durello

Garganega B – Garganego

Pinot Bianco B – Pinot

Pinot Grigio – Pinot

Pinot Nero N – Pinot

Sauvignon B – Sauvignon blanc

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

DOP „Monti Lessini" (vin și vin spumant de calitate)

Detalii privind arealul geografic

Factori naturali relevanți pentru legătură

Arealul de producție al vinurilor cu DOP „Monti Lessini" se întinde pe partea deluroasă din estul munților Lessini, situați de-o parte și de alta a graniței dintre provinciile Verona și Vicenza. Arealul este destul de complex și variat din punct de vedere geologic, în zonele dedicate în prezent viticulturii fiind predominante rocile de bază vulcanice și vulcanice detritice. Solurile rezultate sunt bogate în minerale și au o adâncime moderată, o textură fină și un schelet de roci bazaltice slab la suprafață, dar mai bogat la adâncimi mari. Profilul mineral al solurilor favorizează procesele de fermentație a musturilor obținute din struguri Durella, un soi de struguri albi care se întâlnește aproape exclusiv în acest areal.

Arealul DOP „Monti Lessini" se bucură de o climă blândă și temperată, cu precipitații anuale de aproximativ 1 000 mm, concentrate în principal primăvara și toamna, și cu temperaturi medii anuale de aproximativ 13,5 °C.

Structura fiziografică a arealului, care este comună întregii regiuni Lessini, se caracterizează prin văile lungi și uneori înguste care se întind în principal în direcția NNV-SSE, separate de creste cu orientare similară, care se întind spre sud până când dispar sub aluviunile din valea Padului. Diferența de altitudine în areal este de aproximativ 800 m, factor care conduce la variații semnificative între temperaturile din timpul zilei și cele din timpul nopții.

Factori istorici și umani cu relevanță pentru legătură

Faptul că viticultura se practică de șapte secole în zona Monti Lessini subliniază grija cu care oamenii au cultivat vița-de-vie în acest areal cu dealuri înalte, care se întinde pe teritoriul provinciilor Verona și Vicenza.

Izvoarele istorice cu privire la agricultura din zona Monti Lessini evidențiază adesea mențiunea „Terra cum vineis", adică parcele de teren acoperite în întregime cu plantații viticole. Începând cu secolul al XIX-lea, viticultura și vinificația din provinciile vizate de denumire au declanșat o creștere semnificativă a producției și au îmbunătățit calitatea vinurilor produse.

Această creștere a fost urmată de primele măsuri de protejare a vinurilor tipice și, deci, de înființarea consorțiului care reprezintă producătorii. Creată inițial prin Decretul ministerial nr. 25/06/1987 publicat în Monitorul Oficial nr. 6 din 9 ianuarie 1988, în cadrul DOP „Lessini Durello", denumirea a fost înlocuită în 2011 cu „Monti Lessini", odată cu recunoașterea DOP „Lessini Durello". Consorțiul pentru protejarea produsului „Lessini Durello" (Consorzio di Tutela del Lessini Durello), recunoscut de ministerul italian în noiembrie 2000, s-a angajat să îmbunătățească vizibilitatea denumirilor produse în zonă, precum și condițiile socioeconomice și de producție din văile provinciilor Verona și Vicenza care fac parte din arealul vizat de caietul de sarcini. Producătorii denumirii, împreună cu consorțiul, au perfecționat tehnica de obținere a vinului spumant din struguri Durella, conferind astfel produsului o poziție prestigioasă în rândul vinurilor spumante produse în regiunea Veneto.

Cele mai bune producții sunt obținute pe terenuri cu o bună expunere la soare și cu soluri de origine vulcanică, utilizându-se tehnici de cultivare ingenioase, în conformitate cu tradițiile locale. Soiul Durella prosperă atunci când se bucură de o bună expunere la soare, dar, mai presus de toate, necesită o bună circulație a aerului pe plantația viticolă.

Sistemele de conducere a viței-de-vie au evoluat de-a lungul anilor în conformitate cu obiectivele oenologice urmărite. În prezent, sistemele ideale pentru acest tip de producție sunt pergola și metoda Guyot. Se utilizează pergole pe versanții abrupți ai dealurilor, unde operațiunile de cultivare se desfășoară mai ales manual. Sistemele pe spaliere sau Guyot se întâlnesc mai frecvent în zonele mai accesibile și în care pantele nu sunt la fel de abrupte. Sistemele de conducere a viței-de-vie menționate asigură o coacere optimă a strugurilor și menținerea unei stări bune de sănătate a acestora. Aceste sisteme de conducere reprezintă un semn distinctiv nu numai al peisajului, ci și al calității vinurilor și al consistenței producțiilor.

Arealul DOP „Monti Lessini" este în prezent renumit pentru excelența sa din punct de vedere oenologic, recunoscută la concursurile de vinuri din Italia și din alte părți ale lumii.

DOP „Monti Lessini" – Categoria „Vin"

Legătura cauzală dintre calitate, caracteristicile produsului și mediul geografic, cu factorii săi naturali și umani.

Vinurile cu DOP „Monti Lessini" – Durello au o culoare galben-pai, de intensitate variabilă, un miros caracteristic și fructat în mod delicat și un gust sec, corpolent, mai mult sau mai puțin demisec, care tinde, în mod tradițional, să fie vioi. Aromele de mere mai mult sau mai puțin verzi alternează cu notele mai puternice și mai complexe de origine minerală și de silex, inclusiv cu arome marine de iod și de sulf.

Vinurile cu DOP „Monti Lessini" – Bianco au o culoare galben-pai, de intensitate variabilă, un miros caracteristic plăcut și un gust proaspăt, aromat și armonios.

Vinurile cu DOP „Monti Lessini" – Pinot Nero au o culoare roșu-rubin, uneori cu nuanțe de grena, un miros delicat, plăcut și caracteristic și un gust sec, corpolent și amărui într-un mod plăcut.

Vinurile cu DOP „Monti Lessini" – Passito au o culoare galben-auriu și mirosuri caracteristice intense și fructate. Gustul este demidulce sau dulce, catifelat, armonios și corpolent.

Arealul „Monti Lessini" este mediul ideal pentru producerea gamei de vinuri cu DOP „Monti Lessini": solurile caracteristice vulcanice sunt bogate în substanțe nutritive, iar brizele răcoroase care suflă dinspre Monti Lessini permit obținerea unui nivel optim de coacere, menținându-se în același timp nivelul de aciditate a strugurilor necesar. Notele minerale sunt repere specifice pentru aceste tipuri de vin.

Metodele tradiționale de conducere a viței-de-vie bazate pe pergole și spaliere, competențele tehnice ale viticultorilor, secolele de tradiție și investițiile în tehnologiile oenologice se îmbină în vederea obținerii unor vinuri cu o mare complexitate olfactivă. De fapt, vinurile cu DOP „Monti Lessini" nu se diferențiază printr-o robustețe a structurii lor. Caracteristicile olfactive sunt cele care formează și practic definesc identitatea produsului.

DOP „Monti Lessini" – Categoria „Vin spumant de calitate"

Legătura cauzală dintre calitate, caracteristicile produsului și mediul geografic, cu factorii săi naturali și umani.

Vinul spumant de calitate cu DOP „Monti Lessini" prezintă o spumă fină și persistentă. Are o culoare galben-pai, de intensitate variabilă, precum și un miros caracteristic, cu o notă delicată de drojdie. Conținutul de zaharuri variază de la dozaj zero sau *pas dosé* până la demisec.

Vinurile spumante de calitate cu DOP „Monti Lessini" și mențiunea Riserva au bule intense și fine. Culoarea lor variază de la galben-pai, de intensitate variabilă, până la galben-auriu, mirosul lor prezintă note complexe și evoluate, tipice pentru o perioadă îndelungată de învechire în butelii. Conținutul de zaharuri variază de la dozaj zero sau *pas dosé* până la demisec.

Vinurile spumante de calitate cu DOP „Monti Lessini" și mențiunea Crémant au spumă fină și cremoasă. Culoarea lor este galben-pai, de intensitate variabilă, uneori cu reflexe arămii, mirosul lor este delicat și fin, cu note care amintesc de fermentarea secundară în butelii. Conținutul de zaharuri variază de la dozaj zero sau *pas dosé* până la demisec.

Clima temperată și variațiile semnificative de temperatură între zi și noapte care sunt tipice pentru arealul DOP „Monti Lessini" determină producerea unui număr semnificativ de precursori aromatici care îmbunătățesc caracteristicile organoleptice și notele tipice ale strugurilor Durella.

Datorită conținutului de minerale al solurilor și acidității înviorătoare a soiului Durella, vinul este deosebit de potrivit pentru obținerea vinului spumant. Această tehnică (ce a fost utilizată ca metodă de a valorifica la maximum potențialul soiului Durella încă de când a luat naștere denumirea) scoate în evidență caracteristicile tipice menționate mai sus, în funcție de perioada de învechire. Dacă perioada de învechire este mai scurtă, vor fi prezente note și arome mai plăcute de mere verzi și de citrice, o mineralitate tipică, o consistență tanică ce este cu adevărat unică în rândul vinurilor albe și un perlaj deosebit de fin. O perioadă mai lungă de învechire (versiunea Riserva) îmblânzește exuberanța soiului, obținându-se vinuri mai expresive, cu note autolitice care au un rol important în crearea unor senzații organoleptice elegante. Notele marine tipice își fac simțită prezența întotdeauna și, deși vinul nu este niciodată prea corpolent, senzația pe care o oferă gustul acestuia, îmbunătățită de un gust rezidual mineral și amărui, nu încetează niciodată să încânte consumatorii.

9. **Alte condiții specifice (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Producția de vin spumant

Cadrul juridic:

În legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Derogare de la producerea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

În conformitate cu derogarea prevăzută la articolul 5 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 ([2]) al Comisiei, operațiunile de elaborare a vinurilor spumante de calitate pot fi efectuate nu doar în arealul de producție delimitat, ci pe teritoriile provinciilor Verona și Vicenza.

Link către caietul de sarcini al produsului

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

([2]) JO L 9, 11.1.2019, p. 2.