INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zmenu špecifikácie výrobku na úrovni Únie v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 97 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013.

(2023/C 36/05)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 98 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 ([1]) do dvoch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

ŽIADOSŤ O ZMENU ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU NA ÚROVNI ÚNIE

„Monti Lessini“

PDO-IT-A0462-AM02

Dátum žiadosti: 23. 9. 2021

1. **Žiadateľ a oprávnený záujem**

Consorzio Tutela Vini Lessini Durello

Dobrovoľné združenie na ochranu vín, na ktoré sa vzťahuje chránené označenie pôvodu (CHOP).

2. **Položky v špecifikácii výrobku, ktorých sa zmena týka**

☐ Názov výrobku

☒ Kategória vinohradníckych/vinárskych výrobkov

☒ Súvislosť

☐ Obmedzenia uvádzania na trh

3. **Opis a dôvody zmeny**

3.1. ***Zavedenie kategórie „akostné šumivé vína“***

Zmena sa týka zavedenia kategórie „akostné šumivé vína“ vrátane verzií Riserva a Crémant.

Dôvodom tejto zmeny je umožniť výrobu kategórie vinárskych výrobkov, ktoré sa historicky vyrábali v oblasti s označením „Monti Lessini“. Vďaka moderným vinohradníckym a vinárskym výrobným technikám sa môžu vyrábať podľa špecifických a vysokých štandardov kvality, ktoré majú súvislosť so zemepisným pôvodom vína.

V tejto súvislosti je potrebné spomenúť, že táto kategória vín sa v oblasti, na ktorú sa vzťahuje označenie, vyrábala už od roku 2011, bola však následne zahrnutá v rámci označenia pôvodu „Lessini Durello“ z rovnakej oblasti.

Zmena je v súčasnosti potrebná, aby sa uspokojili nové výrobné a obchodné požiadavky pri súčasnom dodržiavaní tradícií.

([1]) Ú. v. EÚ L 347, 20.12.2013, s. 671.

Hlavným cieľom je zviditeľniť kategóriu „akostné šumivé vína“ nesúce CHOP „Monti Lessini“, aby sa vytvorila užšia súvislosť medzi oblasťou a týmto šumivým vínom, na ktorého výrobu sa ako hlavná odroda používa hrozno Durella. Táto odroda sa mimoriadne hodí na výrobu šumivého vína, čo vyjadruje osobitný potenciál výrobnej oblasti tohto CHOP, ktorá sa vyznačuje jedinečnými pôdnymi a klimatickými podmienkami a tradičnými vinárskymi výrobnými technikami.

Zmena sa týka týchto oddielov jednotného dokumentu: „Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov“, „Opis vína (vín)“, „Osobitné enologické postupy“, „Maximálne výnosy“ a „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“.

3.2. ***Vloženie opisu povolených muštových odrôd pre kategóriu „akostné šumivé vína“***

Opis muštových odrôd novej kategórie „akostné šumivé vína“ sa vkladá v súlade s uplatniteľnými právnymi predpismi EÚ a vnútroštátnymi právnymi predpismi.

Konkrétne sa určuje, že hlavnou odrodou je Durella, ktorá musí pri výrobe tejto kategórie predstavovať aspoň 85 %. Odrody Garganega, Pinot Bianco, Chardonnay a Pinot Nero sa môžu použiť ako doplnkové odrody, nesmú však predstavovať viac ako 15 %.

Táto zmena si nevyžaduje žiadnu zmenu jednotného dokumentu, keďže odrody sa už uvádzajú v jeho oddiele 7 vzhľadom na to, že škála povolených odrôd je rovnaká ako v prípade vinárskych výrobkov s označením „Monti Lessini“ v kategórii „vína“.

3.3. ***Vloženie výrobných výnosov a prirodzeného obsahu alkoholu v objem. % odrôd kategórie „akostné šumivé vína“***

Dôvodom tejto zmeny je skutočnosť, že podľa uplatniteľných právnych predpisov EÚ a vnútroštátnych právnych predpisov sa maximálny hektárový výnos a prirodzený obsah alkoholu v obj. % musia uviesť v prípade novej kategórie „akostné šumivé vína“.

Táto zmena sa týka oddielu o „maximálnych výnosoch“ jednotného dokumentu.

3.4. ***Vloženie výnimky v súvislosti s výrobou vo vymedzenej oblasti pre kategóriu „akostné šumivé vína“***

Táto zmena sa týka vloženia výnimky v súvislosti s činnosťami pri výrobe vín novozavedenej kategórie „akostné šumivé vína“. Tieto činnosti možno v súlade s právom EÚ uskutočniť v každej časti územia územných jednotiek uvedených v oddiele „Vymedzená zemepisná oblasť“, ako aj vo vymedzenej výrobnej oblasti nachádzajúcej sa pozdĺž hraníc provincií Verona a Vicenza.

Táto zmena je potrebná s cieľom umožniť určitým výrobcom pokračovať v ich činnostiach súvisiacich s výrobou akostných šumivých vín mimo uvedenej vymedzenej oblasti, aby mohli využiť podniky tretej strany vybavené vhodnými technológiami na výrobu tohto druhu vín, najmä pokiaľ ide o fázu druhotného kvasenia.

Táto zmena sa týka oddielu „Ďalšie podmienky“ jednotného dokumentu.

3.5. ***Vloženie pravidiel výroby vína kategórie „akostné šumivé vína“***

Zmena sa týka vloženia vinárskych výrobných techník povolených na výrobu novozavedenej kategórie „akostné šumivé vína“, ktorá zahŕňa verzie Riserva a Crémant.

Táto zmena je potrebná na určenie hlavných vinárskych výrobných techník v rámci novej kategórie „akostné šumivé vína“ vrátane verzií Riserva a Crémant. Pre každú z týchto verzií sa stanovujú konkrétne podrobnosti týkajúce sa spôsobu výroby, dĺžky vyzrievania vo fľaši a obsahu cukru.

Zmena sa týka oddielu „Osobitné enologické postupy“.

3.6. ***Vloženie opisu analytických a organoleptických vlastností kategórie „akostné šumivé vína“ vrátane verzií Riserva a Crémant***

Zmena sa týka vloženia vlastností novozavedenej kategórie „akostné šumivé vína“ vrátane verzií Riserva a Crémant.

Dôvodom tejto zmeny je potreba zahrnúť informácie o kategórii „akostné šumivé vína“ (vrátane verzií Riserva a Crémant) v špecifikácii výrobku, v ktorých sa uvádzajú hlavné referenčné parametre pre jeho uvedenie na trh.

Zmena sa týka oddielu: „Opis vína (vín)“.

3.7. ***Vloženie opisu súvislosti s geografickým prostredím pre kategóriu „akostné šumivé vína“***

Zmena sa týka vloženia opisu súvislosti s geografickým prostredím pre novú kategóriu „akostné šumivé vína“ vrátane verzií Riserva a Crémant.

Dôvodom tejto zmeny je preukázanie, že kvalitatívne požiadavky a špecifické vlastnosti novozavedených akostných šumivých vín vyplývajú v zásade zo špecifického geografického prostredia, ktoré sa tradične hodí na pestovanie viniča, a to vrátane príslušných prírodných a ľudských faktorov. Vloženie poukazuje na to, akým spôsobom sa snúbi druh pôd, nadmorská výška, orientácia a ľudské zdroje (pestovateľské postupy, systémy riadenia, ručný zber, systémy spracovania), výsledkom čoho je jedinečný výrobok, ktorý nemožno replikovať na inom mieste.

Táto zmena sa týka oddielu „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov výrobku**

Monti Lessini

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

5. Akostné šumivé víno

4. **Opis vína (vín)**

1. „Monti Lessini“ Durello

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

— farba: slamovožltá rôznej intenzity,

— vôňa: jemne ovocná a výrazná,

— chuť: suchá, plná, polosuchá rôzneho stupňa, pričom sa vyznačuje tradične osviežujúcou chuťou,

— minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,50 obj. %,

— minimálny bezcukorný extrakt: 15,0 g/l.

Ktorékoľvek analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	5,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

2. „Monti Lessini“ Bianco

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

— farba: slamovožltá rôznej intenzity,

— vôňa: príjemná, výrazná,

— chuť: čerstvá, bohatá a harmonická,

— minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,50 obj. %,

— minimálny bezcukorný extrakt: 17,0 g/l.

Ktorékoľvek analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

3. „Monti Lessini“ Pinot Nero

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

— farba: rubínovočervená s možnými odleskmi granátovej,

— vôňa: delikátna, príjemná, výrazná,

— chuť: suchá, plná, príjemne horká,

— minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,5 obj. %,

— minimálny bezcukorný extrakt: 24,0 g/l.

Ktorékoľvek analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

4. „Monti Lessini“ Passito

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

— farba: zlatožltá,

— vôňa: výrazná, intenzívna a ovocná,

— chuť: stredne sladká alebo sladká, harmonicky zamatová, plná,

— minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 14,50 obj. %,

— minimálny bezcukorný extrakt: 26,0 g/l.

Ktorékoľvek analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11,50
Minimálna celková kyslosť	5,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

5. Akostné šumivé vína „Monti Lessini“

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

— pena: jemná a dlhotrvajúca,

— farba: slamovožltá rôznej intenzity,

— vôňa: výrazná s jemným nádychom kvasiniek,

— chuť: „*dosaggio zero*“ alebo *pas dosé* až extra brut, brut, extra suchá, suchá a polosuchá

— minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,5 obj. %,

— minimálny bezcukorný extrakt: 15 g/l.

Ktorékoľvek analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	5,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

6. Akostné šumivé vína „Monti Lessini“ – Riserva

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

— pena: jemná, intenzívna,

— farba: od slamovej rôznej intenzity po zlatožltú,

— vôňa: komplexná, rozvinuté tóny charakteristické pre dlhú dobu zrenia vo fľaši,

— chuť: „*dosaggio zero*“ alebo *pas dosé* až extra brut, brut, extra suchá, suchá a polosuchá

— minimálny bezcukorný extrakt: 15,00 g/l.

Ktorékoľvek analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11,50
Minimálna celková kyslosť	5,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

7. Akostné šumivé vína „Monti Lessini“ – Crémant

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

— pena: jemná, krémová,

— farba: slamovožltá rôznej intenzity s príležitostnými medenými odtieňmi,

— vôňa: delikátna, jemná s tónmi pripomínajúcimi sekundárnu fermentáciu vo fľaši,

— chuť: „*dosaggio zero*“ alebo *pas dosé* až extra brut, brut, extra suchá, suchá a polosuchá

— minimálny bezcukorný extrakt: 15,00 g/l.

Ktorékoľvek analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11,50
Minimálna celková kyslosť	5,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

5. **Vinárske výrobné postupy**

a) *Osobitné enologické postupy*

Klasická metóda výroby šumivého vína

Osobitný enologický postup

Prirodzená sekundárna fermentácia vo fľaši s použitím klasickej metódy, a to v súlade s platnými pravidlami výroby šumivých vín.

b) *Maximálne výnosy*

1. „Monti Lessini“ Durello

16 000 kilogramov hrozna na hektár

2. „Monti Lessini“ Bianco

12 000 kilogramov hrozna na hektár

3. „Monti Lessini“ Pinot Nero

12 000 kilogramov hrozna na hektár

4. Akostné šumivé vína „Monti Lessini“

16 000 kilogramov hrozna na hektár

5. Akostné šumivé vína „Monti Lessini“ – Riserva

16 000 kilogramov hrozna na hektár

6. Akostné šumivé vína „Monti Lessini“ – Crémant

16 000 kilogramov hrozna na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Oblasť výroby vín s kontrolovaným označením pôvodu „Monti Lessini“ zahŕňa:

a) provinciu Verona: celé územie obcí: Vestenanova, San Giovanni Ilarione a časť územia obcí: Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago a Badia Calavena;

b) provinciu Vicenza: celé územie obcí: Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano, Trissino a časť územia obcí: Cornedo, Costabissara, Gambellara, Isola Vicentina, Malo, Marano Vicentino, Monte di Malo, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montorso Vicentino, Nogarole Vicentino, San Vito di Leguzzano, Schio a Zermeghedo.

Hranica oblasti je takáto: na východe sa začína na hranici provincie Vicenza, v lokalite Calderina v nadmorskej výške 36 m, pokračuje pozdĺž cesty do obce Roncà, prechádza naprieč lokalitami Binello a Momello. Prechádza obcou Roncà a pokračuje pozdĺž cesty, ktorá pretína provinčnú cestu Monteforte – Montecchia až po hranicu obce Montecchia di Crosara. Pokračuje po hranici tejto obce do nadmorskej výšky 64 m a potom po ceste, ktorá opäť vedie k provinčnej ceste južne od vinohradníckeho družstva v obci Montecchia di Crosara. Na krátku vzdialenosť pokračuje smerom na sever pozdĺž provinčnej cesty Val d' Alpone až po most cez rovnomenný potok a potom pozdĺž miestnej cesty, ktorá prechádza lokalitami Molino, Castello a San Pietro južne od obce Montecchia di Corsara. Ďalej pokračuje po potok Rio Albo (nadmorská výška 85 m), ktorý ohraničuje túto oblasť, až do nadmorskej výšky 406 m južne od obcí Corgnan a Tolotti, kde dosiahne hranicu obce Cazzano di Tramigna. Hranica pokračuje pozdĺž miestnej cesty do obce Marsilio a sleduje geodetické prevýšenie po Rio V. Brà a V. Magragna až do nadmorskej výšky 149 m v lokalite Caliari. Od lokality Caliari pokračuje smerom na sever pozdĺž cesty, ktorá vedie do obce Campiano, až do lokality Panizzolo (nadmorská výška 209 m), kde prichádza k potoku Tramigna. Pokračuje pozdĺž potoka Tramigna smerom na sever až po hranicu obce Tregnano a potom túto hranicu kopíruje na krátku vzdialenosť smerom na západ, až do lokality Rovere (nadmorská výška 357 m a potom 284 m). Vedie pozdĺž cesty do obce Tregnano, pričom prechádza bodom s nadmorskou výškou 295 m, kde vchádza do obce Tregnano a pretína ju na hlavnej ceste až do nadmorskej výšky 330 m. Odtiaľ vstupuje na miestnu cestu do obce Marcemigo, pretína túto obec a prechádza do lokality Morini (nadmorská výška 481 m). Potom vedie pozdĺž provinčnej cesty do San Mauro di Saline (nadmorská výška 523 m). Pozdĺž provinčnej cesty sa tiahne do San Mauro di Saline (nadmorská výška 523 m). Pozdĺž provinčnej cesty do San Mauro di Saline smeruje na sever až do lokality Bettola na hranici s obcou Badia Calavena. Z lokality Bettola pokračuje pozdĺž miestnej cesty, ktorá vstupuje do údolia prechádzajúceho lokalitami Canovi, Valle, Antonelli, Riva, Fornari a prechádza na územie obce Badia Calavena. Z bodu s nadmorskou výškou 451 m vedie pozdĺž miestnej cesty smerom na východ a stúpa v lokalite Colli (nadmorská výška 734 m), kde sa stretáva s hranicou obce Vestenanova (nadmorská výška 643 m). Naďalej na miestnej ceste prechádza obcou Castelvero, pokračuje až do obce Vestenavecchia, kým nedosiahne centrum obce Vestenanova. Pokračuje pozdĺž

miestnej cesty až do Siveri a dosiahne lokalitu Alberomato. Odtiaľ prechádza obcou Bacchi až k hranici provincie Vicenza. Sleduje hranicu provincie smerom na sever do nadmorskej výšky 474 m a potom pozdĺž severnej hranice obce Chiampo smerom na východ a ďalej smerom na juh, až po priesečník tejto hranice s provinčnou cestou, ktorá spája Chiampo s obcou Nogarole Vicentino (nadmorská výška 468 m). Pokračuje pozdĺž tejto cesty za obcou Nogarole a ďalej pozdĺž cesty Selva di Trissino až do obce Capitello, za bod s nadmorskou výškou 543 m, kde sa stáča doľava pozdĺž chodníka vedúceho k akvaduktu. Prechádza pozdĺž chodníka cez mesto Prizzi, až sa v nadmorskej výške 530 m pripojí k ceste do obce Cornedo, ktorá prechádza obcami Pellizzari a Duello až po križovatku s miestnou cestou do obcí Caliari, Stella a Ambrosi, pokračuje cez obec Grigio a potom sa opäť pripojí k provinčnej ceste do obce Cornedo. V obci Cornedo sa pripojí k štátnej ceste 246, ktorú kopíruje takmer až po most Nori, potom sa stočí východným smerom na miestnu cestu, ktorá prechádza obcami Colombara, Bastianci, Muzzolon a Milani (nadmorská výška 547 m). Odtiaľ pokračuje pozdĺž poľnej cesty severovýchodným smerom až po obec Crestani (nadmorská výška 532 m). Potom prechádza miestnou cestou do obcí Mieghi, Milani (nadmorská výška 626 m), Casare di Sopra, Casare di Sotto a Godeghe, až po križovatku s miestnou cestou Monte di Malo – Monte Magrè, ktorú kopíruje až po obec Monte Magrè. Odtiaľ vedie pozdĺž cesty do obce Magrè do nadmorskej výšky 294 m, pokračuje smerom na severozápad do nadmorskej výšky 214 m, prechádza pozdĺž cesty Valfreda až do obce Raga (nadmorská výška 414 m) a potom pokračuje po hranicu obcí Schio a Torrebelvicino, ktorou sa tiahne po bod s nadmorskou výškou 216 m. Odtiaľ vedie pozdĺž riečky Leogra až po most na štátnej ceste 46, pokračuje riečnou cestou až do bodu s nadmorskou výškou 188 m. Potom sleduje štátnu cestu 46 Schio – Vicenza až do lokality Fonte di Castelnovo. Prechádza touto lokalitou a ďalej vedie pozdĺž cesty Costabissara, pričom prechádza lokalitami Ca' de Tommasi a Pilastro.

Hranica oblasti potom kopíruje miestnu cestu z obce Costabissara do obce Creazzo, prechádza cez lokalitu S. Valentino, až dosiahne južnú hranicu obce Costabissara. Potom sa tiahne smerom na západ po južnej hranici obce Costabissara až na miesto, kde pretína cestu z obce Gambugliano smerujúcu do obce Sovizzo, pričom lemuje cestu Valdiezza. Ďalej vedie pozdĺž cesty do obce Castelgomberto, až po križovatku s cestou do obcí Busa, Pilotto a Vallorona na ľavej strane. Pri značke „stop" sa stáča doľava, potom na druhej odbočke doľava, pričom pokračuje za odbočkou do obce Monteschiavi. Na odbočke do obcí Contrà Vallorona, Rubbo a Spinati míňa cestu do týchto obcí a pokračuje priamo až po cestu Via Vallorona na konci. Pokračuje doprava a kopíruje hrebeň hory Valdimolino. Ďalej pokračuje pozdĺž cesty, ktorá vedie z obce Montecchio Maggiore do obce Sant'Urbano (cesta Cavallara). Potom sa tiahne pozdĺž cesty Bastian až po križovatku s cestou z obce Castelgomberto. Pokračuje pozdĺž cesty Bernuffi, stočí sa doľava až po obec Sant'Urbano. Na odbočke sa stočí doľava a pokračuje pozdĺž cesty Sovizzo Alto až po obec Casa Cattana, kde sa stočí doprava na cestu Caussa, na konci ktorej sa opäť stočí doprava na cestu (obec Carbonara), až kým dosiahne Bastia Bassa, odkiaľ pokračuje do Campestrini a potom Villa Cordellina. Potom sa stočí doprava až po križovatku so štátnou cestou 246 a stočí sa doľava na cestu Montorso, pričom zahŕňa územie zámkov Rómea a Júlie v oblasti.

Hranica potom kopíruje cestu smerom k obciam Montecchio Maggiore a Montorso až po most cez riečku Chiampo. Pretína tento tok a pokračuje smerom na juh, až po cestu Zermeghedo cez obec Mieli. Z križovatky v obci Mieli pokračuje smerom doľava k lokalite Belloccheria. Kopíruje hrebeň hory až po križovatku s cestou Perosa vo vymedzenej oblasti. Odtiaľ pokračuje smerom k obci Montebello pozdĺž cesty Castelletto, až po križovatku s cestou Mira. Ďalej sa tiahne pozdĺž cesty do obce Selva až ku križovatke Casa Cavazza a k ceste Zermeghedo.

Hranica kopíruje cestu Agugliana a pokračuje smerom k obci La Guarda. Približne 300 metrov od tejto obce sa stočí doľava pozdĺž chodníka, ktorý ju privádza k hranici obce Gambellara, a pokračuje smerom na sever do bodu s nadmorskou výškou 143 m.

Potom pokračuje pozdĺž malej cesty vedúcej do obce Gambellara, ktorú pretína smerom na západ pozdĺž cesty z obce Gambellara do obce Calderina, kde sa pripája k vymedzeniu pôvodnej oblasti v provincii Verona.

7. **Muštová odroda (muštové odrody)**

Chardonnay B

Durella B – Durello

Garganega B – Garganego

Pinot bianco B – Pinot

Pinot Grigio – Pinot

Pinot Nero N Pinot

Sauvignon B – Sauvignon blanc

8. **Opis súvislostí**

Víno s CHOP „Monti Lessini“ (vína a akostné šumivé vína)

Informácie o zemepisnej oblasti

Prírodné faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Oblasť s CHOP „Monti Lessini“ sa nachádza v kopcovitej východnej časti pohoria Lessini, ktoré sa tiahne pozdĺž hranice medzi provinciami Verona a Vicenza. Z hľadiska geológie ide o značne komplexnú a mnohotvárnu oblasť, pričom v oblastiach, ktoré sú v súčasnosti určené na pestovanie viniča, prevládajú sopečno-detritické podložné horniny. Výsledné pôdy sú bohaté na minerály a pomerne hlboké, pričom sa vyznačujú jemnou textúrou a obsahom čadiča, ktorý sa na povrchu vyskytuje len v malých množstvách s vyššími koncentráciami hlboko v pôde. Minerálny profil pôd je priaznivý pre procesy kvasenia muštu z odrody Durella, odrody bieleho hrozna, ktorá sa takmer výlučne pestuje v tejto oblasti.

Oblasť s CHOP „Monti Lessini“ má mierne podnebie s ročným úhrnom zrážok približne 1 000 mm, ktorý je sústredený prevažne na jar a na jeseň, a s priemernými ročnými teplotami na úrovni okolo 13,5 °C.

Fyziografická štruktúra oblasti, ktorá je spoločná pre región Lessini ako celok, sa vyznačuje dlhými a miestami úzkymi údoliami, ktoré sa rozvetvujú prevažne v smere SSZ – JJV, oddelenými hrebeňmi s podobným usporiadaním, ktoré sa tiahnu na juhozápad, až kým sa nevytratia pod náplavovými usadeninami Pádskej nížiny. Výškový rozdiel v oblasti je približne 800 m, čo je faktor prispievajúci k výrazným rozdielom medzi dennými a nočnými teplotami.

Historické a ľudské faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Skutočnosť, že vinohradníctvo sa v oblasti Monti Lessini vyskytuje sedemsto rokov, výrazne poukazuje na starostlivosť, s ktorou ľudia pestovali vinič v tejto oblasti vysokých kopcov tiahnucich sa na rozhraní provincií Verona a Vicenza.

V historických dokumentoch o poľnohospodárstve v oblasti Monti Lessini sa často zdôrazňuje pojem „Terra cum vineis“, t. j. krajina úplne pokrytá vinohradmi. Vinohradníctvo a výroba vína v provinciách s označením viedli od 19. storočia k výraznému nárastu výroby a zvýšeniu kvality vyrábaných vín.

Na tento nárast nadviazali prvé opatrenia na ochranu typických vín a následné zriadenie združenia zastupujúceho výrobcov. Názov označenia, ktoré bolo vytvorené ministerskou vyhláškou č. 25/06/1987 (úradný vestník č. 6 z 9. januára 1988) ako chránené označenie pôvodu „Lessini Durello“, sa v roku 2011 zmenil na „Monti Lessini“ súčasne s uznaním CHOP „Lessini Durello“. Združenie na ochranu „Lessini Durello“ (Consorzio di Tutela del Lessini Durello), ktoré talianske ministerstvo uznalo v novembri 2000, sa venuje zviditeľňovaniu výrobkov s týmto označením, ktoré sa vyrábajú v oblasti, ako aj výrobných a sociálno-ekonomických podmienok v údoliach provincií Verona a Vicenza v oblasti, na ktorú sa vzťahuje špecifikácia výrobku. Výrobcovia výrobku s označením spolu so združením zveľadili techniku používanú na výrobu šumivého vína z odrody Durella, čím zabezpečili jeho prestížne postavenie medzi šumivými vínami vyrábanými v Benátskom regióne.

Najlepšie plodiny sa pestujú na pôdach sopečného pôvodu, ktoré sú dobre vystavené slnečným lúčom, pričom sa používajú inteligentné pestovateľské techniky v súlade s miestnymi tradíciami. Odrode Durella sa darí, ak je dobre vystavená slnečným lúčom, vyžaduje si však predovšetkým dobré prúdenie vzduchu vo vinohrade.

Systémy vedenia viniča sa v priebehu rokov vyvinuli v súlade so sledovanými enologickými cieľmi. Ideálnymi systémami pre tento druh výroby sú v súčasnosti systémy vedenia založené na pergole a Guyotovom spôsobe rezu. Pergoly sa používajú na strmých svahoch, kde sa vinič ošetruje prevažne ručne. Vinohradnícky špalier alebo Guyotov rez sa častejšie vyskytuje v oblastiach s menej strmými svahmi, ktoré sú dostupnejšie. Týmito systémami vedenia viniča sa zabezpečuje, aby hrozno dobre dozrelo a zostalo zdravé. Sú charakteristickým znakom nielen krajiny, ale aj kvality vín a konzistentnosti výnosov.

Oblasť s CHOP „Monti Lessini“ je v súčasnosti známa svojou enologickou excelentnosťou, ktorá bola uznaná na súťažiach vín v Taliansku, ako aj vo svete.

Vína s CHOP „Monti Lessini“ – kategória víno

Príčinná súvislosť medzi kvalitou, vlastnosťami výrobku a geografickým prostredím s prírodnými a ľudskými faktormi.

Vína s CHOP „Monti Lessini“ – Durello majú slamovožltú farbu rôznej intenzity s výraznou a delikátne ovocnou arómou a suchou plnou chuťou, ktorá sa vyznačuje rôznym stupňom intenzity a ktorá býva tradične osviežujúca. Aróma viac-menej zelených jabĺk sa strieda so silnejšími a komplexnejšími tónmi minerálov a kremeňa vrátane morskej vône jódu a síry.

Vína s CHOP „Monti Lessini“ – Bianco sú slamovožltej farby rôznej intenzity s charakteristicky príjemnou arómou a čerstvou, chutnou a harmonickou chuťou.

Vína s CHOP „Monti Lessini“ – Pinot Nero majú rubínovočervenú farbu niekedy s granátovými odleskmi, pričom sa vyznačujú delikátnou, príjemnou a výraznou arómou a suchou, plnou a príjemne horkou chuťou.

Vína s CHOP „Monti Lessini“ – Passito sú zlatožltej farby s príznačne intenzívnymi a ovocnými arómami. Z hľadiska chuti sú stredne sladké až sladké, zamatové, harmonické a plné.

Oblasť Monti Lessini je ideálnym prostredím na výrobu spektra vín, na ktoré sa vzťahuje CHOP „Monti Lessini“: charakteristicky vulkanické pôdy sú bohaté na živiny a chladný vánok, ktorý prúdi z hory Monti Lessini, umožňuje dosiahnuť optimálne zrenie a zároveň udržať potrebnú kyslosť hrozna. Osobitnou vlastnosťou týchto druhov vína sú minerálne tóny.

Vďaka tradičným systémom vedenia viniča na pergole a vinohradníckom špalieri, technickým odborným poznatkom vinohradníkov, storočnej tradícii a investíciám do enologickej technológie možno vyrábať vína s veľmi komplexnými arómami. Vína s CHOP „Monti Lessini“ v skutočnosti nevynikajú robustnosťou svojej štruktúry. Identitu výrobku formujú a prakticky vymedzujú práve čuchové vlastnosti.

Víno s CHOP „Monti Lessini“ – kategória akostné šumivé víno

Príčinná súvislosť medzi kvalitou, vlastnosťami výrobku a geografickým prostredím s prírodnými a ľudskými faktormi.

Akostné šumivé vína s CHOP „Monti Lessini“ majú jemnú trvanlivú penu. Vyznačuje sa slamovožltou farbou rôznej intenzity a výraznou arómou s jemným nádychom kvasiniek. Obsah cukru sa pohybuje od „*dosaggio zero*“ alebo *pas dosé* po polosuché.

Akostné šumivé vína s CHOP „Monti Lessini“ Riserva majú intenzívne jemné bublinky. Ich farba sa pohybuje od slamovej rôznej intenzity po zlatožltú, pričom majú komplexné arómy s dobre rozvinutými tónmi charakteristickými pre dlhú dobu zrenia vo fľaši. Obsah cukru sa pohybuje od „*dosaggio zero*“ alebo pas dosé po polosuché.

Akostné šumivé vína s CHOP „Monti Lessini“ Crémant majú jemné krémové bublinky. Ich farba sa pohybuje od slamovej rôznej intenzity po zlatožltú, pričom majú komplexné arómy s dobre rozvinutými tónmi charakteristickými pre dlhú dobu zrenia vo fľaši. Obsah cukru sa pohybuje od „*dosaggio zero*“ alebo pas dosé po polosuché.

Mierne podnebie a výrazné rozdiely v teplotách cez deň a v noci, ktoré sú typické pre oblasť s CHOP „Monti Lessini“, sú dôležité pri výrobe značného počtu aromatických prekurzorov, ktoré podporujú organoleptické vlastnosti a typické tóny odrody Durella.

Minerálny obsah pôd spolu so sviežou kyslosťou odrody Durella znamená, že víno sa mimoriadne hodí na výrobu šumivých vín. Táto neskoršia technika (používaná ako metóda na vyzdvihnutie najlepších vlastností odrody Durella od prvotného zavedenia označenia) zvýrazňuje uvedené typické vlastnosti, a to v závislosti od doby zrenia. V prípade kratšej doby zrenia sa vyvinú príjemnejšie tóny a arómy zeleného jablka a citrusových plodov, typická mineralita a charakteristicky tanínová konzistencia, ktorá je jedinečná u bielych vín a ktorá vedie k mimoriadne jemným bublinkám. Dlhšia doba zrenia (verzie Riserva) utlmuje bujnosť odrody, čo vedie k expresívnym vínam s autolytickými tónmi, ktoré zohrávajú dôležitú úlohu pri tvorbe elegantných organoleptických vnemov. Typické morské tóny sa vždy hlásia o pozornosť a napriek tomu, že vína nie sú nikdy príliš plné, chuť povznesená horkou minerálnou dochuťou neprestáva oblažovať zmysly.

9. **Ďalšie špecifické požiadavky (balenie, označenie, ostatné požiadavky)**

Výroba šumivých vín

Právny rámec:

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

Výnimka v súvislosti s výrobou vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Činnosti pri výrobe akostných šumivých vín sa v súlade s výnimkou stanovenou v článku 5 ods. 1 písm. b) delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([2]) môže uskutočňovať vo vymedzenej výrobnej oblasti, ako aj v provinciách Verona a Vicenza.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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

([2]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.