

## ДРУГИ АКТОВЕ

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

**Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията**

(2019/С 304/06)

Настоящото съобщение е публикувано в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията от 17 октомври 2018 г. <sup>(1)</sup>

## СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Lessini Durello“/„Durello Lessini“

Референтен номер: PDO-IT-A0447-AM02

Дата на съобщението: 21.5.2019 г.

## ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

## 1. Видове вина и методи на производство

Описание и основания

Към различните видове продукти с наименованието се добавят спецификациите във връзка с метода на производство:

„Lessini Durello spumante“, метод „Шармат“ (Charmat) и класически метод

„Lessini Durello spumante“ резерва, класически метод.

Основание за това изменение е необходимостта да се даде възможност за предлагане на пазара на пенливи вина, получени по класическия метод, преди да са изминали предвидените за вида „резерва“ 36 месеца за избистряне върху дрожди; действително се наблюдава нарастващо търсене на пенливи вина, произведени по класическия метод, които съчетават приятната свежест и експлозивността с по-добре изразена структура.

Изменението засяга член 1 от продуктовата спецификация и раздел 1.3 от единния документ (описание на вината).

## 2. Операции при винопроизводството — преформулиране на текста

Описание и основания

За вида „Lessini Durello Spumante“ се заличават текстовете относно пускането в продажба на пазара на видовете с посочване на съдържанието на захар и относно ферментацията изключително в автоклав.

Тази нова формулировка се дължи на формалното изменение, произтичащо от логичното преместване на тези текстове в други специфични членове от продуктовата спецификация.

Изменението засяга член 5 от продуктовата спецификация и раздел 1.3 от единния документ (описание на вината).

## 3. Характеристики при консумация — посочване на методите на производство на различните видове на продукта, различия в съдържанието на захар и алкохолното съдържание

Описание и основания

За всички видове на продукта с наименованието се посочват различните методи на производство на пенливо вино: „Lessini Durello Spumante“, метод „Шармат“ (Charmat) и класически метод, и „Lessini Durello Spumante riserva“, класически метод;

За всички видове се въвежда текст относно съдържанието на захар „dosaggio zero“ (брют натюр).

<sup>(1)</sup> ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

Намалява се алкохолното съдържание от 12,00 об. % на 11,50 об. % за вида „Lessini Durello Spumante riserva“.

С направените изменения се определят различните видове на продукта и се прави подробно описание на техните органолептични характеристики; посочените физико-химични характеристики, които са резултат от енологични и химични тестове, потвърждават качеството на продуктите с наименованието.

По-конкретно за пенливите вина, получени по класическия метод с избистряне върху дрожди в продължение на 9 до 36 месеца, се добавя специфично органолептично описание с цел този вид на продукта да се отличи от вида „Lessini Durello Spumante riserva“.

За всички видове се въвежда текст относно съдържанието на захар „dosaggio zero“ (брют натюр).

Изменението засяга член 6 от продуктовата спецификация и раздел 1.3 от единния документ (описание на вината).

#### 4. **Опаковане — въвеждане на възможност за използване на бутилки с максимална вместимост 15 литра**

Описание и основания

С въведеното изменение максималната разрешена вместимост на използваните за вината с наименованието бутилки се увеличава от 9 на 15 литра.

Основание за въведеното изменение е необходимостта да има възможност за използване на бутилки с голяма вместимост, за да се отговори на изискванията на пазара.

Изменението засяга член 8 от продуктовата спецификация; не се прави изменение в единния документ.

#### ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

##### 1. **Наименование на продукта**

Lessini Durello

Durello Lessini

##### 2. **Вид географско указание**

ЗНП — Защитено наименование за произход

##### 3. **Категории лозаро-винарски продукти**

5. Качествено пенливо вино

##### 4. **Описание на виното (вината)**

Пенливо вино „Lessini Durello“ или „Durello Lessini“, получено по метода „Шарма“

Този вид на продукта е с фина и трайна пяна, бледосламеноцветен цвят със зеленикави отблясъци и деликатен букет с леко плодов аромат; вкусът му е свеж, приятен и хармоничен с остатъчна захар между брют натюр и полусухо.

Минималното общо алкохолно съдържание в обемни проценти е 11,00 об. %, а минималният беззахарен екстракт е 14 g/l.

#### Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (в об. %)	
Минимално действително алкохолно съдържание (в об. %)	
Минимална обща киселинност	6,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър)	
Максимално общо съдържание на серен диоксид (в милиграми на литър)	

Пенливо вино „Lessini Durello“ или „Durello Lessini“, получено по класическия метод

Този вид на продукта е с фина и трайна пяна, сламеножълт цвят с променлива наситеност и букет с деликатен аромат на дрожди; вкусът му е приятно наситен и хармоничен с остатъчна захар между бряот натюр и полусухо. Минималното общо алкохолно съдържание в обемни проценти е 11,50 об. %, а минималният беззахарен екстракт е 15 g/l.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (в об. %)	
Минимално действително алкохолно съдържание (в об. %)	
Минимална обща киселинност	5,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър)	
Максимално общо съдържание на серен диоксид (в милиграми на литър)	

Пенливо вино „Lessini Durello“ или „Durello Lessini“ резерва, получено по класическия метод

Този вид на продукта е с фина и наситена пяна, сламеножълт цвят с променлива наситеност до златистожълт, евентуално с медни отблясъци; букетът му се отличава с комплексни и добре изразени нотки. Вкусът е хармоничен с остатъчна захар между бряот натюр и полусухо. Минималният беззахарен екстракт е 15 g/l.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (в об. %)	
Минимално действително алкохолно съдържание (в об. %)	11,50
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (в милиеквиваленти на литър)	
Максимално общо съдържание на серен диоксид (в милиграми на литър)	

5. Лозаро-винарски практики

а. Основни енологични практики

НЯМА

б. Максимални добиви

Durella

112 хектолитра от хектар

6. Определен географски район

Производственият район на вината с контролирано наименование за произход „Lessini Durello“ или „Durello Lessini“ включва:

- провинция Верона: цялата територия на общините Vestenanova, San Giovanni Ilarione и част от територията на общините Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago, Badia Calavena.
- провинция Виченца: цялата територия на общините Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano, Trissino и част от територията на общините Cornedo, Costabissara, Gambellara, Isola Vicentina, Malo, Marano Vicentino, Monte di Malo, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montorso Vicentino, Nogarole Vicentino, San Vito di Leguzzano, Schio, Zermeghedo.

Очертанието на района се определя, както следва: на изток започва от границата с провинция Виченца, в селището Calderina (надморска височина 36 m), границата на района следва пътя, който води до Roncà, като минава през

населените места Binello и Momello, прекосява населеното място Roncà, отново следва пътя, който стига до междуселищния път Monteforte Montecchia до границата с територията на Montecchia di Crosara, следва тази общинска граница до надморска височина 64 m, след това следва пътя, който отново стига до междуселищния път, южно от кооперативната изба на Montecchia di Crosara. В продължение на кратки участъци очертаването на района следва на север междуселищния път в долината Alpone до точката, където той преминава над едноименната река; пресича моста, преди да продължи по общинския път, който преминава през селищата Molino, Castello и San Pietro, южно от село Montecchia di Crosara; продължава до потока Rio Albo (надморска височина 85 m), който очертава района до надморска височина 406 m южно от Corgnan и Tolotti, като достига до границата на община Cazzano di Tramigna. Границата следва общинския път по посока на Marsilio и, като остава на същата надморска височина, минава покрай потоците Rio V. Brà и V. Magragna до височина 149 m при селището Caliarì. От Caliarì границата на района продължава на север по пътя за Sampriano до селището Panizzolo (надморска височина 209 m), където стига до потока Tramigna; изкачва се на север, като следва Tramigna до границата на територията на община Tregnago, която в кратък участък следва на запад; достига до селището Rovere (надморска височина 357 m, а след това 284 m). Границата следва пътя, който води към Tregnago, като преминава през надморска височина 295 m, влиза в село Tregnago и го прекосява, като следва главния път до надморска височина 330 m. Оттам тя следва общинския път по посока на Marcemigo, като го прекосява, преди да се изкачи към селището Morini (надморска височина 481 m) и да продължи по междуселищния път по посока на San Mauro di Saline (надморска височина 523 m); след това следва междуселищния път по посока на S. Mauro di Saline (надморска височина 523 m). По този междуселищен път към S. Mauro di Saline тя продължава на север до селището Bettola, при границата с територията на община Badia Calavena; от Bettola се спуска по общинския път, прекосява селищата Canovì, Valle, Antonelli, Riva и Fornari, навлиза на територията на Badia Calavena и от надморска височина 451 m следва общинския път на изток, изкачва се към селището Colli (надморска височина 734 m), стига до границата на територията на Vestenanova (надморска височина 643 m), продължава по общинския път, прекосява село Castelvero, продължава в посока на Vestenavecchia и стига до центъра на Vestenanova; оттам продължава по посока на селището Siverì, следва общинския път и стига до селището Alberomato; оттам продължава покрай селището Vacchi, стига до границата с провинция Виченца, като я следва на север до надморска височина 474 m, продължава по северната граница на община Chiampo на изток, а след това на юг до пресечната точка с междуселищния път, който свързва Chiampo с Nogarole Vicentino на надморска височина 468 m. Границата продължава по този път, минава покрай населеното място Nogarole и продължава по пътя, който води от Selva di Trissino до Capitello, разположен малко след точката с надморска височина 543 m, завива наляво покрай пътеката до кръстовището с акведукта. Оттам границата на района следва пътеката, която прекосява квартала Prizzi, после достига (на надморска височина 530 m) пътя за Cornedo, който следва през кварталите Pellizzari и Duello до кръстовището с общинския път, който води до кварталите Caliarì, Stella и Ambrosi, преди да достигне отново междуселищния път за Cornedo, като минава покрай селището Grigio. В Cornedo следва националният път № 246 по посока на моста Nori. Точно преди моста завива на изток и следва общинския път, който минава покрай кварталите Colombara, Bastianci, Muzzolon и Milani (надморска височина 547 m); по-нататък следва черния път в североизточна посока до квартал Crestani (надморска височина 532 m); след това продължава по общинския път, който води до кварталите Miegghi и Milani (надморска височина 626 m), Casare di Sopra, Casara di Sotto и Godeghe, до кръстовището с общинския път за Monte di Malo-Monte Magrè, като го следва до това населено място. Оттам границата следва пътя за Magrè до надморска височина 294 m, продължава в северозападна посока до надморска височина 214 m, след това следва Valfreda до селището Raga (на надморска височина 414 m) и продължава до границата между общини Schio и Torrebelficino, като я следва до надморска височина 216 m. Оттам следва потока Leogra до моста на национален път № 46 по посока на Schio и следва крайбрежния път до надморска височина 188 m; след това продължава по път № 46 Schio-Vicenza до селището Fonte di Castelnuovo, прекосява Fonte di Castelnuovo и следва пътя за Costabissara, който стига до селищата Cà de Tommasi и Pilastro.

След това границата на географския район следва общинския път за Costabissara à Creazzo, като преминава през селището S. Valentino до южната граница на община Costabissara, продължава на запад по южните общински граници на Costabissara, докато стигне до пътя, свързващ Gambugliano и Sovizzo по протежение на пътя Valdiezza. След това следва пътя за Castelgomberto, докато достигне отляво до пътя, който води до кварталите Busa, Pilotto и Vallorona. След знака „Стоп“ следва на два пъти шосето вляво и преминава през кръстовището към селището Monteschiavi. На кръстовището в посока Contrà Vallorona, Rubbo и Spinati се отдалечава от пътя, който води към тези селища, и продължава право напред до via Vallorona. Границата продължава надясно и следва линията на билото по посока на Valdimolino, след това следва пътя, който води към Sant'Urbano di Montecchio Maggiore (пътя Cavallara). По-нататък границата следва пътя Bastian до пътя, който идва от Castelgomberto, продължава по пътя Bernuffi, като остава от лявата страна чак до село Sant'Urbano. На кръстовището завива наляво и следва пътя за Sovizzo Alto. При Casa Cattani завива надясно по via Caussa; в края на този път завива надясно и следва пътя (селището Carbonara) до селището Bastia Bassa, след което продължава в посока на селището Campestrini, като достига от дясната страна на Villa Cordellina, оттам завива надясно, за да достигне до национален път № 246, завива наляво в посока на Montorsina, като включва в района обекта Castelli di Giulietta e Romeo.

След това границата следва пътя за Montecchio Maggiore и Montorso до моста над потока Chiampo, пресича го и продължава на юг до пътя за Zermeghedo, който стига до via Mieli. От кръстовището с via Mieli тя продължава наляво по посока на селището Belloccheria, като за граница на определения географски район се счита линията на билото до via Perosa. Оттам тя продължава към населеното място Montebello, като минава през Castelletto, за да достигне кръстовището на пътя за Mira. След това продължава по пътя Contrada Selva до кръстовището между Casa Cavazza и пътя за Zermeghedo.

Границата следва пътя за Agugliana и продължава в посока на La Guarda, като на около 300 метра от това селище завива вляво по пътека, която стига до границата на Gambellara, като я следва на север до надморска височина 143 m.

След това се спуска по междуселския път, който води до Gambellara, прекосява Gambellara в западна посока, като следва пътя от Gambellara до Calderina, и достига до първоначалната точка на определения географски район от провинция Верона.

**7. Основни сортове**

Durella B.

**8. Описание на връзката (връзките)**

Lessini Durello/Durello Lessini

Традиционната система за отглеждане с Pergola Veronese позволява на стария местен сорт лозови насаждения Durella да достигне оптимална зрялост. Тази характеристика, в съчетание със стръмния терен и почвата с вулканичен произход, придава характерната за тези пенливи вина степен на киселинност. Минералните аромати и тези на кремък са специфични отличителни характеристики на Durello, като се редуват с аромати на повече или по-малко зелена ябълка с комплексна обонятелна интензивност с минерален произход и с морски нотки на йод и сяр.

**9. Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

НЯМА

**Връзка към продуктовата спецификация**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/13964>

---