

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(2019/C 304/06)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ⁽¹⁾ veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Lessini Durello“/„Durello Lessini“**Bezugsnummer: PDO-IT-A0447-AM02****Datum der Mitteilung: 21.5.2019****BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG****1. Weinsorten und Weinbereitungsverfahren**

Beschreibung und Änderungsgründe

Die Weinsorten mit dieser Bezeichnung werden durch genaue Angaben über die Verfahren zur Weinbereitung ergänzt:

„Lessini Durello Spumante“, Charmat-Verfahren und traditionelle Flaschengärung

„Lessini Durello Spumante Riserva“, traditionelle Flaschengärung

Die Änderung ist durch die Notwendigkeit begründet, die mit der traditionellen Methode bereiteten Schaumweine auch vor der für die Weinsorte „Riserva“ vorgesehenen 36-monatigen Lagerung auf den Hefen in den Handel bringen zu können. Tatsächlich besteht eine immer größere Nachfrage nach Schaumweinen, die nach dem Verfahren der klassischen Flaschengärung hergestellt werden, eine angenehme Frische und Lebendigkeit aufweisen und zugleich mehr Struktur haben.

Die Änderung betrifft Art. 1 der Produktspezifikation und Abschnitt 1.3 des Einzigsten Dokuments (Beschreibung der Weine).

2. Weinbereitungsverfahren — Umformulierung des Textes

Beschreibung und Änderungsgründe

Bei der Schaumweinsorte „Lessini Durello Spumante“ wurden die Verweise in Bezug auf das Inverkehrbringen der Weinsorten mit der Angabe des Zuckergehalts und auf die ausschließliche Gärung im Druckbehälter gestrichen.

Die Umformulierung ist erforderlich, da die genannten Verweise in andere spezielle Artikel der Produktspezifikation aufgenommen wurden.

Die Änderung betrifft Art. 5 der Produktspezifikation und Abschnitt 1.3 des Einzigsten Dokuments (Beschreibung der Weine).

3. Eigenschaften beim Genuss — Angabe der Weinbereitungsverfahren für die einzelnen Weinsorten, Änderungen in Bezug auf den Zucker- und Alkoholgehalt

Beschreibung und Änderungsgründe

Für die Weinsorten mit folgender Bezeichnung wurden die verschiedenen Verfahren zur Erzeugung des Schaumweins angegeben: „Lessini Durello Spumante“ nach Charmat-Verfahren und mit traditioneller Flaschengärung sowie „Lessini Durello Spumante Riserva“ mit traditioneller Flaschengärung.

Für alle Weinsorten wurde der Verweis auf den Zuckergehalt „naturherb“ hinzugefügt.

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Bei der Weinsorte „Lessini Durello Spumante Riserva“ wurde der Alkoholgehalt von 12,0 %-vol auf 11,5 %-vol reduziert.

Die aufgenommenen Änderungen kennzeichnen die verschiedenen Sorten und liefern eine detaillierte Beschreibung ihrer organoleptischen Eigenschaften. Die angegebenen physikalischen und chemischen Eigenschaften, die die weinchemischen Untersuchungen ergeben haben, bestätigen die Qualität der Schaumweine dieser Bezeichnung.

Insbesondere wurde für die Schaumweine, die mit der klassischen Methode bereitet werden und 9 bis 36 Monate auf den Hefen lagern, eine spezifische organoleptische Beschreibung hinzugefügt, um diesen Schaumwein von der Sorte „Lessini Durello Spumante Riserva“ zu unterscheiden.

Für alle Weinsorten wurde der Verweis auf den Zuckergehalt „naturherb“ hinzugefügt.

Die Änderung betrifft Art. 6 der Produktspezifikation und Abschnitt 1.3 des Einzigen Dokuments (Beschreibung der Weine).

4. **Verpackung — Aufnahme der Möglichkeit zur Verwendung von Flaschen mit einem Fassungsvermögen bis 15 Liter**

Beschreibung und Änderungsgründe

Mit der Änderung wird das Fassungsvermögen der zum Abfüllen der Weine dieser Bezeichnung verwendbaren Flaschen von 9 auf 15 Liter erhöht.

Die Änderung ist durch die Notwendigkeit begründet, auch größere Flaschenformate verwenden zu können, um den Bedürfnissen des Marktes gerecht zu werden.

Die Änderung betrifft Art. 8 der Produktspezifikation. Das Einzige Dokument wird diesbezüglich nicht geändert.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name des Erzeugnisses**

Lessini Durello

Durello Lessini

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

5. Qualitätsschaumwein

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

„Lessini Durello“ oder „Durello Lessini“ Spumante, Vergärung nach dem Charmat-Verfahren

Dieser Schaumwein hat eine feine und langanhaltende Perlage, eine zartstrohgelbe Farbe mit grünen Reflexen und einen milden, leicht fruchtigen Duft. Der Geschmack ist frisch, angenehm und harmonisch mit einem Restzuckergehalt von naturherb bis halbtrocken.

Der Gesamtalkoholgehalt beträgt mindestens 11,0 % vol und der Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt liegt bei 14 g/l.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	6,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

„Lessini Durello“ oder „Durello Lessini“ Spumante, traditionelle Flaschengärung

Dieser Schaumwein hat eine feine und langanhaltende Perlage, eine mehr oder weniger kräftige strohgelbe Farbe und einen milden Duft mit einem Hauch von Hefe. Der Geschmack ist angenehm würzig und harmonisch mit einem Restzuckergehalt von naturherb bis halbtrocken. Der Gesamtalkoholgehalt beträgt mindestens 11,5 % vol und der Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt liegt bei 15 g/l.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	5,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

„Lessini Durello“ oder „Durello Lessini“ Spumante Riserva, traditionelle Flaschengärung

Dieser Schaumwein hat eine feine und intensive Perlage, ist von mehr oder weniger intensiver strohgelber bis goldgelber Farbe, hin und wieder mit kupferfarbenen Reflexen. Das Bukett zeichnet sich durch komplexe und ausgereifte Noten aus. Der Geschmack ist harmonisch mit einem Restzuckergehalt von naturherb bis halbtrocken. Der Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt beträgt 15 g/l.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11,5
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

5. Weinbereitungsverfahrena. *Wesentliche önologische Verfahren*

KEINE

b. *Höchstserträge*

Durella

112 Hektoliter pro Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Das Erzeugungsgebiet der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Lessini Durello“ oder „Durello Lessini“ umfasst:

- a) Provinz Verona: das gesamte Gebiet der Gemeinden: Vestenanova und San Giovanni Ilarione sowie Teile des Gebiets der Gemeinden: Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago, Badia Calavena.
- b) Provinz Vicenza: das gesamte Gebiet der Gemeinden Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano, Trissino sowie Teile des Gebiets der Gemeinden 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.

Das Gebiet ist folgendermaßen abgegrenzt: Ausgangspunkt ist die Grenze zur Provinz Vicenza bei der Ortschaft Calderina, auf einer Höhe von 36 m. Von hier aus verläuft die Linie der Gebietsgrenze im Osten an der Straße entlang, die über die Orte Binello und Momello nach Roncà führt. Sie durchquert das Ortszentrum von Roncà und

kehrt an die Straße zurück, die zur Provinzstraße von Monteforte nach Montecchia führt, bis an die Gemeindegrenze von Montecchia di Crosara. Der genannten Gemeindegrenze folgt sie bis auf eine Höhe von 64 Metern und verläuft anschließend an der Straße weiter, die südlich der Genossenschaftskellerei von Montecchia di Crosara erneut zur Provinzstraße führt. Dann verläuft die Grenze für ein kurzes Stück in Richtung Norden an der Provinzstraße des Alpone-Tals entlang und überquert die Brücke über den gleichnamigen Bach. Danach folgt sie der Gemeindestraße, die an den Ortschaften Molino, Castello und San Pietro südlich der Ortschaft Montecchia di Crosara vorbeiführt, und erreicht den Bach Rio Albo auf einer Höhe von 85 Metern, der das Gebiet bis auf eine Höhe von 406 Metern südlich von Corgnan und Tolotti begrenzt, wo sie dann mit der Gemeindegrenze von Cazzano di Tramigna zusammenläuft. Von dort aus führt sie entlang der Gemeindestraße nach Marsilio, folgt der Höhenlinie und erreicht den Rio V. Brà und V. Magragna bis auf einer Höhe von 149 m in der Ortschaft Caliarì. Von der Ortschaft Caliarì aus verläuft die Grenze in Richtung Norden an der Straße entlang, die nach Campiano und bis zur Ortschaft Panizzolo auf einer Höhe von 209 m führt, wo sie mit dem Bach Tramigna zusammenläuft. Hier führt sie flussaufwärts in nördlicher Richtung am Bach Tramigna entlang, bis sie auf die Gemeindegrenze von Tregnago stößt und dieser ein kurzes Stück lang nach Osten hin folgt, bis sie den Ort Rovere auf einer Höhe von 357 m und anschließend eine Höhe von 284 m erreicht. Von da an verläuft die Grenze auf der Straße nach Tregnago auf einer Höhe von 295 m bis in die Ortschaft Tregnago hinein, die sie durchquert, und verläuft dann weiter an der Hauptstraße bis auf 330 m Höhe. Von hier aus folgt die Grenzlinie der Gemeindestraße nach Marcemigo, die sie kreuzt, und führt weiter hinauf zum Ort Morini in 481 m Höhe und verläuft dann weiter an der Provinzstraße nach San Mauro di Saline auf einer Höhe von 523 m. Sie folgt der Provinzstraße nach San Mauro di Saline auf eine Höhe von 523 m. Sie führt weiter an der Provinzstraße nach San Mauro di Saline in Richtung Norden bis zur Ortschaft Bettola an der Grenze zur Gemeinde Badia Calavena. Von der Ortschaft Bettola verläuft sie talabwärts an der Gemeindestraße zwischen den Orten Canovi, Valle, Antonelli, Riva und Fornari, bis sie das Gebiet von Badia Calavena auf einer Höhe von 451 m erreicht. Weiter an der Gemeindestraße in östlicher Richtung geht es hinauf bis zur Ortschaft Colli in 734 m Höhe, wo die Grenze zu Vestenanova in 643 m Höhe erreicht wird. Hier führt die Grenze weiter an der Gemeindestraße, passiert die Ortschaft Castelvero und verläuft über Vestenavecchia bis zum Zentrum von Vestenanova. Die Grenzlinie führt dann an der Gemeindestraße entlang am Ort Siveri vorbei bis zur Ortschaft Alberomato. Von hier aus, in der Nähe der Ortschaft Bacchi, erreicht die Linie die Grenze zur Provinz Vicenza und folgt dieser Provinzgrenze in Richtung Norden, bis sie eine Höhe von 474 m über dem Meeresspiegel erreicht. Die Grenzlinie des Erzeugungsbereichs führt an der nördlichen Grenze der Gemeinde Chiampo nach Osten und dann nach Süden weiter, bis sie die Stelle erreicht, an der sich diese Grenze und die Provinzstraße kreuzen, die Chiampo mit Nogarole Vicentino verbindet, auf einer Höhe von 468 m über dem Meeresspiegel. Die Grenzlinie führt an dieser Straße entlang am Ort Nogarole vorbei und verläuft dann weiter an der Straße, die über Selva di Trissino bis nach Capitello auf einer Höhe von 543 m über dem Meeresspiegel führt. Von dort aus biegt sie nach links ab und folgt dem Pfad, bis dieser die Wasserleitung kreuzt. Von hier aus führt sie am Pfad entlang, passiert die Ortschaft Prizzi und läuft auf einer Höhe von 530 m über dem Meeresspiegel mit der Straße nach Cornedo zusammen. Auf dieser Straße passiert sie die Ortschaften Pellizzari und Duello bis zur Abzweigung an der Gemeindestraße, die nach Caliarì, Stella und Ambrosi führt, bis sie vorbei an der Ortschaft Grigio erneut auf die Provinzstraße nach Cornedo stößt. Bei Cornedo erreicht die Grenze die Staatsstraße 246, an der sie bis kurz vor Ponte dei Nori weiter verläuft. Hier biegt sie nach Osten ab und geht in die Gemeindestraße über, die an den Ortsteilen Colombara, Bastianci, Muzzolon und Milani (in 547 m Höhe) vorbeiführt. Von hier folgt sie der unbefestigten Straße, die nach Norden bis zum Ortsteil Crestani auf einer Höhe von 532 m führt. Danach folgt die Grenze der Gemeindestraße, die zu den Ortsteilen Mieghi, Milani in 626 m Höhe, Casare di Sopra, Casare di Sotto und Godeghe führt, bis sie an der Abzweigung auf die Gemeindestraße Monte di Malo — Monte Magrè trifft, an der sie bis zu diesem Ort weiter verläuft. Hier folgt die Grenze der Straße nach Magrè bis auf eine Höhe von 294 m, führt anschließend in nordwestlicher Richtung bis zu einer Höhe von 214 m und dann an der Valfreda-Straße weiter, bis sie die Ortschaft Raga auf einer Höhe von 414 m erreicht, wo sie bis zur Gemeindegrenze zwischen Schio und Torrebelticino bis zu einer Höhe von 216 m weiter verläuft. Hier folgt sie dem Bach Leogra bis zur Brücke der Staatsstraße 46 nach Schio und danach der Uferstraße bis auf eine Höhe von 188 m. Danach folgt sie der Staatsstraße 46 von Schio nach Vicenza bis zur Ortschaft Fonte di Castelnovo. Die Grenze geht nun in die Straße nach Costabissara über, bis sie an den Ortschaften Ca' de Tommasi und Pilastro vorbei die Gemeinde Costabissara erreicht.

Die Gebietsgrenze folgt dann der Gemeindestraße, die von Costabissara über die Ortschaft S. Valentino nach Creazzo führt, bis sie die südliche Gemeindegrenze von Costabissara erreicht. Danach folgt sie den südlichen Gemeindegrenzen von Costabissara in Richtung Westen, bis sie auf die Straße trifft, die von Gambugliano an der Straße „Strada della Valdiezza“ entlang bis nach Sovizzo führt. Nun verläuft sie weiter an der Straße nach Castelgomberto, bis sie links auf die Straße zu den Ortsteilen Busa, Pilotto und Vallorona stößt. Am Stoppschild biegt sie auf die Straße nach links und dann noch einmal nach links ab. An der Abzweigung vorbei verläuft sie weiter zur Ortschaft Monteschiavi. An der Straßengabelung nach Contrà Vallorona, Rubbo und Spinati überquert sie die Straße zu den genannten Ortschaften und führt geradeaus weiter, bis sie bis zum Ende der Via Vallorona gelangt. Nun folgt sie dem Fuß des Berges auf der rechten Seite in Richtung Valdimolino. Dann führt die Grenze weiter an der Straße nach Sant'Urbano di Montecchio Maggiore (Strada Cavallara). Von hier aus verläuft sie an der Straße „Strada dei Bastian“, bis diese die von Castelgomberto kommende Straße kreuzt. Sie biegt dann auf der Straße „Strada dei Bernuffi“ nach links ab, bis sie den Ortskern von Sant'Urbano erreicht. An der Abzweigung biegt sie links ein und folgt der Straße nach Sovizzo Alto. An der Casa Cattani biegt sie nach rechts in die Via Caussa ein. Am Ende dieser Straße biegt sie rechts ab und folgt der Straße (Ortschaft Carbonara), bis sie den Ortsteil Bastia Bassa erreicht. Von hier aus führt sie zum Ortsteil Campestrini, bis sie schließlich die Villa Cordellina auf der rechten Seite erreicht. Danach biegt sie rechts ab und läuft mit der Staatsstraße 246 zusammen, wo sie links in Richtung der Montorsina-Straße abbiegt. Hier umfasst das Gebiet auch die Schlösser von Romeo und Julia.

Dann verläuft die Grenzlinie an der Straße weiter, die nach Montecchio Maggiore und Montorso bis zur Brücke über den Bach Chiampo führt. Nachdem sie den Wasserlauf überquert hat, läuft sie weiter in südlicher Richtung bis zur Straße nach Zermeghedo, die auf die Straße Via Mieli trifft. Von der Kreuzung an der Via Mieli führt sie weiter nach links zur Ortschaft Belloccheria, wobei die Grenze hier die Linie ist, die am Fuß des Berges entlang verläuft, bis sie die Via Perosa kreuzt. Von hier führt sie zum Ortszentrum von Montebello in der Via Castelletto weiter bis zur Kreuzung an der Straße „Strada della Mira“. Dann folgt sie der Straße Contrada Selva bis zur Kreuzung an der Casa Cavazza und der Straße nach Zermeghedo.

Die Grenze geht dann in die Straße nach Agugliana über und verläuft weiter in Richtung La Guarda. Etwa 300 Meter von dieser Ortschaft entfernt geht sie links in einen Pfad über, der sie mit der Grenze zu Gambellara verbindet, wo sie in nördlicher Richtung bis auf eine Höhe von 143 m ansteigt.

Die Gebietsgrenze folgt letztlich der Ortsstraße, die nach Gambellara hinunter und weiter in Richtung Westen verläuft. Dann folgt die Grenze der Straße von Gambellara nach Calderina, wo sie erneut auf den Ausgangspunkt der Grenze in der Provinz Verona trifft.

7. Wichtigste Keltertraubensorte(n)

Durella B.

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Lessini Durello/Durello Lessini

Das traditionelle System der Rebenerziehung mit der „Pergola Veronese“ ermöglicht es, dass die Durella-Traube, eine alte und autochthone Rebsorte, optimal reifen kann. Dank dieser Eigenschaft in Verbindung mit einem ansteigenden Gelände und Böden vulkanischen Ursprungs sind die Weine reich an Säure, was ein typisches Merkmal dieses Schaumweins ist. Die mineralischen Feuersteinnoten sind spezifische Marker des „Durello“-Weins, die sich mit Noten unreifer und reifer grüner Äpfel abwechseln, wodurch eine komplexe Geruchsintensität mineralischen Ursprungs entsteht, die auch Noten von jod- und schwefelhaltigem Meerwasser enthalten.

9. Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Etikettierung, sonstige Anforderungen)

KEINE

Link zur produktspezifikation

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