

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(2019/C 304/06)

Tämä ilmoitus julkaistaan 17. lokakuuta 2018 annetun komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33⁽¹⁾ 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Lessini Durello” / ”Durello Lessini”**Viitenumero: PDO-IT-A0447-AM02****Tiedonannon päivämäärä: 21.5.2019****HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT****1. Viiniluokka ja valmistusmenetelmä**

Kuvaus ja perustelut

Valmistusmenetelmää koskevat eritelmät lisätään seuraaviin alkuperänimityksen soveltamisalaan kuuluviin tuoteluokkiin:

”Lessini Durello spumante” Charmat-menetelmä ja klassinen menetelmä,

”Lessini Durello spumante” riserva, klassinen menetelmä.

Tämän muutoksen tarkoituksena on sallia klassisella menetelmällä valmistetun kuohuviinin myyntiin saattaminen ennen kuin ”riserva”-luokan viinien hiivan kanssa kypsytämistä koskeva 36 kuukauden vaatimus on täyttynyt. Klassisella menetelmällä valmistettujen kuohuviinien kypsyntä kasvaa, sillä menetelmä tuottaa miellyttävän raikkaan, pirteän ja ryhdikkään maun.

Muutos koskee tuote-eritelmän 1 artiklaa ja yhtenäisen asiakirjan 1.3 kohtaa (viinin/viinien kuvaus).

2. Viinin valmistus – tekstin uudelleenmuotoilu

Kuvaus ja perustelut

Luokan ”Lessini Durello Spumante” kohdalla on poistettu tuoteluokkien myyntiin saattamista koskeva viittaus, joka sisältää tiedon sokeripitoisuudesta ja maininnan siitä, että käyminen tapahtuu kokonaan suljetuissa tankeissa.

Teksti on muotoiltava uudelleen, jotta se vastaa kyseisiin viittauksiin tehtyjä muodollisia muutoksia tuote-eritelmän muissa artikloissa.

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 artiklaa ja yhtenäisen asiakirjan 1.3 kohtaa (viinin/viinien kuvaus).

3. Kulutushetken ominaisuudet – yksittäisten tuoteluokkien valmistusmenetelmiä sekä sokeri- ja alkoholipitoisuutta koskevat tiedot

Kuvaus ja perustelut

Kuohuviinien erilaiset valmistusmenetelmät on eritelty alkuperänimityksen soveltamisalaan kuuluville eri tuoteluokille: ”Lessini Durello Spumante” Charmat-menetelmä ja klassinen menetelmä ja ”Lessini Durello Spumante riserva” klassinen menetelmä.

Viittaus ”dosaggio zero” -sokeripitoisuuteen on otettu käyttöön kaikissa luokissa.

⁽¹⁾ EUVL L 9, 11.1.2019, s. 2.

Alkoholipitoisuus on laskettu 12,00 tilavuusprosentista 11,50 tilavuusprosenttiin ”Lessini Durello Spumante riserva” -luokassa.

Muutoksissa eritellään eri tuoteluokat ja kuvataan yksityiskohtaisesti niiden aistinvaraiset ominaisuudet. Ilmoitetut fysikaalis-kemialliset ominaisuudet, jotka saadaan enologisista testeistä, vahvistavat alkuperänimityksen soveltamisalaan kuuluvien tuotteiden laadun.

Klassisella menetelmällä valmistettuihin kuohuviineihin, joita on kypsytetty hiivan kanssa 9–36 kuukautta, on lisätty erityinen aistinvaraisten ominaisuuksien kuvaus tämän tuoteluokan erottamiseksi ”Lessini Durello spumante riserva” -luokasta.

Viittaus ”dosaggio zero” -sokeripitoisuuteen on otettu käyttöön kaikissa luokissa.

Muutos koskee tuote-eritelmän 6 artiklaa ja yhtenäisen asiakirjan 1.3 kohtaa (viinin/viinien kuvaus).

4. Pakkaus – lisätään mahdollisuus käyttää pulloja, joiden tilavuus on enintään 15 litraa.

Kuvaus ja perustelut

Tehdyllä muutoksella lisätään alkuperänimityksen soveltamisalaan kuuluvien viinien pullojen enimmäistilavuutta yhdeksästä 15 litraan.

Tehdyn muutoksen tarkoituksena on mahdollistaa suurten pullojen käyttö markkinoiden kysynnän mukaisesti.

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 artiklaa, eikä se vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. Tuotteen nimi

Lessini Durello

Durello Lessini

2. Maantieteellisen merkinnän tyyppi

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. Rypäletuotteiden luokat

5. Laatuohuviini

4. Viinin/viinien kuvaus

”Lessini Durello” tai ”Durello Lessini” spumante, Charmat-menetelmä

Tämän tuoteluokan viinissä on hienojakoinen ja pitkäkestoinen vaahto, vaalean oljenkeltainen väri, jossa on myös aavistus vihreää, sekä hienostunut, hennon hedelmäinen aromi. Maku on raikas, miellyttävä ja tasapainoinen, ja jäännössokeripitoisuus vaihtelee ”dosaggio zero” -pitoisuudesta puolikuivaan.

Kokonaisalkoholipitoisuus on vähintään 11 tilavuusprosenttia, ja sokeriton uutos vähintään 14 g/l.

Yleiset analyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	6,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	

"Lessini Durello" tai "Durello Lessini" spumante, klassinen menetelmä

Tämän tuoteluokan viinissä on hienojakoinen, pitkäkestoinen vaahto, ja sen väri vaihtelee oljenkeltaisen eri sävyjen välillä. Aromissa on häivähdyks hiivaa. Maku on miellyttävän maukas ja tasapainoinen, ja jäännössokeripitoisuus vaihtelee "dosaggio zero" -pitoisuudesta puolikuivaan. Kokonaisalkoholipitoisuus on vähintään 11,50 tilavuusprosenttia, ja sokeriton uutos vähintään 15 g/l.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	5,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	

"Lessini Durello" tai "Durello Lessini" spumante riserva, klassinen menetelmä

Tämän laatuluokan viinissä on hienojakoinen, tiivis vaahto, ja sen väri vaihtelee oljenkeltaisen eri sävyistä kullankeltaiseen, jossa voi olla kuparin sävyjä. Aromissa on monitahoisia, kypsiä vivahteita. Maku on tasapainoinen, ja jäännössokeripitoisuus vaihtelee "dosaggio zero" -pitoisuudesta puolikuivaan. Sokeriton uutos vähintään: 15 g/l.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11,50
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	

5. Viininvalmistusmenetelmäta. *Olelliset viininvalmistusmenetelmät*

Ei ole.

b. *Enimmäistuotokset*

Durella

112 hehtolittraa hehtaaria kohden

6. Rajattu maantieteellinen alue

"Lessini Durello" tai "Durello Lessini" -alkuperänimityksen soveltamisalaan kuuluvien viinien tuotantoalue kattaa seuraavat:

- Veronan maakunta: seuraavat kunnat kokonaisuudessaan: Vestenanova, San Giovanni Ilarione ja osia seuraavista kunnista: Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago, Badia Calavena.
- Vicenzan maakunta: seuraavat kunnat kokonaisuudessaan: Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano, Trissino; ja osia seuraavista kunnista: 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.

Alueen rajat ovat seuraavat: Raja alkaa idästä Vicenzan maakunnan rajalta Calderinan taajamasta 36 metrin korkeudelta ja seuraa Roncàan johtavaa tietä kulkien Binellon ja Momellon taajamien ohi. Se kulkee Roncà kylän läpi ja

sitä tietä pitkin, joka leikkaa Monteforte Montecchian maantien, Montecchia di Crosaran kunnan rajalle saakka. Se seuraa kyseisen kunnan rajaa 64 metrin korkeuteen ja sitten tietä, joka johtaa jälleen Montecchia di Crosarassa sijaitsevan viiniosuuskunnan eteläpuolella olevalle maantielle. Se kulkee vähän matkaa pohjoiseen Val d'Alponen maantietä samannimisen vuoripuron yli kulkevalle sillalle ja sitten taajamatietä, joka kulkee Molinon, Castellon ja San Pietron taajamien läpi Montecchia di Corsaran kylän eteläpuolella. Sitten se jatkuu Rio Albon vuoripurolle saakka (korkeus 85 metriä), joka rajaa alueen, aina 406 metrin korkeuteen Corgnanin ja Tolottin eteläpuolella, missä se kohtaa Cazzano di Tramignan kunnan rajan. Sitten se kulkee Marsilioon johtavaa taajamatietä pitkin ja noudattelee geodeettista korkeutta Rio V. Bràan ja V. Magragnaan saakka aina 149 metrin korkeuteen Caliarin taajamassa. Caliarin taajamasta se jatkuu pohjoiseen Campianoon johtavaa tietä pitkin aina Panizzolon taajamaan saakka (korkeus 209 metriä), missä se kohtaa Tramignan vuoripuron. Se jatkuu Tramignaa pitkin pohjoiseen Tregnanon kunnan rajalle saakka ja kulkee sitten vähän matkaa sitä pitkin länteen Roveren taajamaan saakka (korkeus 357 metriä ja sitten 284 metriä). Se kulkee Tregnanon johtavaa tietä pitkin 295 metrin korkeuden kautta Tregnanon kylään ja kulkee sen läpi päätieta pitkin jatkuen 330 metrin korkeuteen saakka. Siellä se tulee Marcemigoon johtavalle taajamatielle, kulkee kylän läpi ja poistuu sieltä Morinin taajamassa (korkeus 481 metriä). Sitten se seuraa San Mauro di Salineen johtavaa maantietä (korkeus 523 metriä) pohjoisen suuntaan Bettolan taajamaan, joka sijaitsee Badia Calavenan kunnan rajalla. Bettolan taajamasta se seuraa laaksoon johtavaa taajamatietä Canovin, Vallen, Antonellin, Rivin ja Fornarin taajamien kautta Badia Calavenan kunnan alueelle. 451 metrin korkeudesta se seuraa taajamatietä itään Collin taajaman (korkeus 734 metriä) ohi, missä se kohtaa Vestenanovan rajan (korkeus 643 metriä). Jatkaen taajamatiella se ohittaa Castelveron kylän ja jatkuu Vestenavecchiaan ja sen jälkeen Vestenanovan keskustaan. Se jatkuu taajamatiella Siveriin ja saavuttaa Alberomaton taajaman. Sieltä se kulkee Bacchin kylän kautta Vicenzan maakunnan rajalle. Se seuraa maakunnan rajaa pohjoiseen 474 metrin korkeuteen merenpinnasta ja sitten Chiampon kunnan pohjoisrajaa pitkin ensin itään ja sitten etelään, kunnes saavuttaa rajan ja Chiampo–Nogarole Vicentino-maantien risteyskohdan (468 metrin korkeudessa merenpinnasta). Se jatkuu tätä tietä pitkin Nogarolen kylän ohi ja sitten Selva di Trissinin tietä 543 metrin korkeuden kautta Capitelloon, missä se kääntyy vasemmalle ja jatkuu akveduktille johtavaa polkua pitkin. Se kulkee tätä polkua Prizzin läpi, kunnes yhtyy 530 metrin korkeudessa Cornedoon johtavaan maantiehen, jota se seuraa Pellizzarin ja Duellon kautta Caliarin, Stellaan ja Ambrosiin johtavan taajamatien risteykseen saakka ohittaen Grigion kylän ennen kuin yhtyy jälleen Cornedoon johtavaan maantiheen. Cornedossa se yhtyy valtatie 246:een, jota se seuraa lähes Norin sillalle ennen kuin kääntyy itään taajamatielle, joka kulkee Colombaran, Bastiancin, Muzzolonin ja Milanin ohitse (korkeus 547 metriä). Sieltä se seuraa kärrytietä koilliseen Crestaniin saakka (korkeus 532 metriä). Sitten se seuraa taajamatietä, joka johtaa Miegheihin, Milaniin (korkeus 626 metriä), Casare di Sopraan, Casare di Sottoon ja Godegheen, kunnes tulee Monte di Malo–Monte Magrè -taajamatien risteykseen ja seuraa tätä Monte Magrèen. Sieltä se seuraa tietä Magrèen 294 metrin korkeuteen saakka, jatkuu luoteeseen 218 metrin korkeuteen, kulkee Valfredan tietä pitkin Ragaan (korkeus 414 metriä) ja jatkuu sitten Schion ja Torrelvicinon kuntien rajalle, jota se seuraa 216 metrin korkeuteen saakka. Siitä se seuraa Leogran puroa valtatie 46:n sillalle saakka ja jatkuu jokitietä 188 metrin korkeuteen. Sitten se seuraa valtatie 46:ta (Schio–Vicenza) Fonte di Castelnovon taajamaan. Se kulkee taajaman läpi ja seuraa sitten Costabissaran tietä Ca' de Tommasin ja Pilastron ohitse.

Sitten alueen raja seuraa taajamatietä Costabissarasta Creazzoon S. Valentinon taajaman ohi, kunnes saavuttaa Costabissaran kunnan etelärajan. Sitten se jatkuu länteen Costabissaran kunnan etelärajalle Gamgublianosta Sovizzoon johtavan tien risteykseen, Valdiezzan tien suuntaisesti. Se seuraa tietä Castelgombertoon, kunnes kohtaa Busan, Pilotton ja Valloronan kyliin johtavan tien vasemmalla puolella. Stop-merkistä se seuraa Sinistran tietä yhtyen siihen jälleen Monteschiavin kylän risteuksen jälkeen. Contrà Calloronan, Rubbon ja Spinatin risteyksessä se ohittaa tien näihin kyliin ja jatkuu suoraan Valloronan tielle. Siitä se jatkuu oikealle mäkeä myötäillen Valdimolinon. Se jatkuu Montecchio Maggioresta Sant'Urbanon johtavaa tietä (Cavallaran tie) pitkin. Sitten se siirtyy Bastianin tielle ja jatkuu sitä pitkin Castelgombertosta tulevan tien risteykseen. Se kulkee Bernuffin tietä pitkin, kääntyy oikealle ja jatkuu Sant'Urbanon kylään saakka. Risteyksessä se kääntyy vasemmalle ja kulkee Sovizzo Alton tietä Casa Cattanaan, missä se kääntyy oikealle Caussan tielle, jonka lopussa se kääntyy jälleen oikealle tietä pitkin (Carbonaran kylä) Bastia Bassan taajamaan, mistä se jatkuu Campestrinin taajamaan ja sitten Villa Cordellinaan. Sen jälkeen se kääntyy oikealle, kunnes saavuttaa valtatie 246:n risteuksen ja kääntyy vasemmalle Montorson tielle. Romeon ja Julian linnat sijaitsevat alueella.

Sieltä raja seuraa Montecchio Maggioren ja Montorson tietä Chiampon puron yli kulkevalla sillalle saakka. Se ylittää puron ja jatkuu etelään Zermeghedon tielle, joka jatkuu Mielin tielle. Mielin tien risteyksestä se jatkuu vasemmalle Belloccherian taajamaa kohti. Rajattu alue myötäilee mäkeä Perosan tien risteykseen saakka. Sieltä se jatkuu Montebellon kylää kohti Castelleton tietä pitkin Miran tien risteykseen. Sieltä se jatkuu Contrada Selvan tietä Casa Cavazzan risteykseen ja Zermeghedon tielle.

Raja seuraa Aguglianan tietä ja jatkuu La Guardan suuntaan. Noin 300 metrin päässä kylästä se kääntyy oikeaan polulle, joka johtaa sen Gambellaran rajalle, jatkuen pohjoiseen 143 metrin korkeuteen.

Sitten se laskeutuu Gambellaraan johtavaa sivutietä, joka kulkee länteen Gambellara–Calderina-tien suuntaisesti, ja yhtyy lopulta alkuperäiseen alueeseen Veronan maakunnassa.

7. Pääasiallinen rypälelajike / pääasialliset rypälelajikkeet

durella b.

8. Yhteyden/yhteyksien kuvaus

"Lessini Durello" / "Durello Lessini"

Perinteinen "Pergola Veronese" -viljelyjärjestelmä mahdollistaa sen, että Durella (alueelta peräisin oleva vanha rypälelajike) saavuttaa optimaalisen kypsyyden. Se tuottaa yhdessä niiden toiseikkojen kanssa, että maa viettää alaspäin ja että maaperä on vulkaanista alkuperää, viineissä hapokkuuden, joka on tyypillistä tälle kuohuviinille. Durellolle tyypillisiä ovat kivennäis- ja piivivahteet, joihin sekoittuu mietoja tai voimakkaampia vihreiden omenoiden vivahteita. Aromit ovat monitahoisia, muistuttavat kivennäisalkuperästä, mutta niissä on merellinen aavistus jodia ja rikkiä.

9. Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)

Ei ole.

Linkki eritelämään

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