

## CITI TIESĪBU AKTI

## EIROPAS KOMISIJA

Ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā izdarāma Savienības grozījuma pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 97. panta 3. punktu

(2023/C 36/05)

Šī publikācija dod tiesības divu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas pret šo pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 98. pantam <sup>(1)</sup>.

## PRODUKTA SPECIFIKĀCIJĀ IZDARĀMA SAVIENĪBAS GROZĪJUMA PIETEIKUMS

“Monti Lessini”

PDO-IT-A0462-AM02

Pieteikuma iesniegšanas datums: 23.9.2021.

1. **Pieteikuma iesniedzējs un tā likumīgās intereses**

Consorzio Tutela Vini Lessini Durello

Brīvprātīga ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu (ACVN) apzīmētu vīnu aizsardzības apvienība

2. **Produkta specifikācijas punkts, uz kuru attiecas grozījums vai grozījumi**

- Produkta nosaukums
- Vīnkopības produkta kategorija
- Saikne
- Tirdzniecības ierobežojumi

3. **Grozījuma apraksts un pamatojums**

3.1. **Kategorijas “Kvalitatīvs dzirkstošais vīns” ieviešana**

Grozījums attiecas uz kategorijas “Kvalitatīvs dzirkstošais vīns”, ieskaitot *riserva* un *crémant* paveidus, ieviešanu.

Šā grozījuma mērķis ir atļaut tādu vīnkopības produktu kategorijas vīnu ražošanu, kas vēsturiski ražoti ar nosaukumu “Monti Lessini” apzīmētā produkta ražošanas apgabalā. Modernu vīnkopības un vīndarības paņēmieni dēļ tos var ražot saskaņā ar īpašiem un augstas kvalitātes standartiem, kas saistīti ar vīna ģeogrāfisko izcelsmi.

Šajā saistībā būtu jāmin, ka šīs kategorijas vīns apgabalā, uz kuru attiecas šis nosaukums, jau tika ražots līdz 2011. gadam, bet pēc tam tika iekļauts ar tā paša apgabala cilmes vietas nosaukumu “Lessini Durello” apzīmēto vīnu vidū.

Šis grozījums šobrīd ir vajadzīgs, lai apmierinātu jaunas ražošanas un tirdzniecības prasības, vienlaikus turpinot ievērot tradīciju.

<sup>(1)</sup> OV L 347, 20.12.2013., 671. lpp.

Galvenais mērķis ir uzlabot pie kategorijas “Kvalitatīvs dzirkstošais vīns” piederošo ar ACVN “Monti Lessini” apzīmēto vīnu atpazīstamību, lai nodrošinātu ciešāku saikni starp apgabalu un šo dzirkstošo vīnu, kas gatavots no šķirnes “Durella” — kā galvenās šķirnes — vīnogām. Minētās vīnogas ir īpaši piemērotas pārstrādei dzirkstošajā vīnā, kas atspoguļo ar ACVN apzīmētā produkta ražošanas apgabala īpašo potenciālu, unikālos augsnes un klimatiskos apstākļus un tradicionālos vīndarības paņēmienus.

Grozījums attiecas uz šādām vienotā dokumenta iedaļām: “Vīnkopības produktu kategorijas”, “Vīna(-u) apraksts”, “Īpašās vīndarības metodes”, “Maksimālais ražas iznākums” un “Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu”.

### 3.2. **Kategorijas “Kvalitatīvs dzirkstošais vīns” produktiem atļauto vīnogu šķirņu apraksta iekļaušana**

Saskaņā ar piemērojamajiem ES un valsts tiesību aktiem ir iekļauts vīnogu šķirņu apraksts attiecībā uz jauno vīnkopības produktu kategoriju “Kvalitatīvs dzirkstošais vīns”.

Konkrēti, ir norādīts, ka galvenā šķirne ir “Durella”, kuras īpatsvaram šīs kategorijas produktā jābūt vismaz 85 %. Kā sekundārās šķirnes drīkst izmantot “Garganega”, “Pinot Bianco”, “Chardonnay” un “Pinot Nero”, bet to īpatsvars nedrīkst pārsniegt 15 %.

Šis grozījums nerada nekādas izmaiņas vienotajā dokumentā, jo šķirnes jau bija iekļautas tā 7. iedaļā, ņemot vērā to, ka atļautais šķirņu klāsts ir tāds pats kā pie kategorijas “Vīns” piederošajiem “Monti Lessini” vīnkopības produktiem.

### 3.3. **Kategorijas “Kvalitatīvs dzirkstošais vīns” produktiem izmantojamo vīnogu raža un dabiskā spirta tilpumkoncentrācija**

Šā grozījuma iemesls ir tāds, ka saskaņā ar piemērojamajiem ES un valsts tiesību aktiem attiecībā uz jauno kategoriju “Kvalitatīvs dzirkstošais vīns” jānorāda vīnogu maksimālais ražas iznākums no hektāra un dabiskā spirta tilpumkoncentrācija.

Šis grozījums attiecas uz vienotā dokumenta iedaļu “Maksimālais ražas iznākums”.

### 3.4. **Atkāpes iekļaušana attiecībā uz kategorijas “Kvalitatīvs dzirkstošais vīns” produktu ražošanu noteiktajā apgabalā**

Ar šo grozījumu attiecībā uz jaunieviesto kategoriju “Kvalitatīvs dzirkstošais vīns” iekļauj atkāpi par vīndarības darbībām. Saskaņā ar ES tiesību aktiem minētās darbības var veikt jebkurā to administratīvo vienību teritorijas daļā, kas minētas iedaļā “Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals”, kā arī noteiktajā ražošanas apgabalā, kas atrodas Veronas [Verona] un Vičencas [Vincenza] provincē.

Šis grozījums ir vajadzīgs, lai dažiem ražotājiem ļautu turpināt kvalitatīvu dzirkstošo vīnu ražošanu ārpus noteiktā apgabala, kā paskaidrots iepriekš, lai viņi varētu izmantot trešo personu saimniecības, kas aprīkotas ar atbilstīgām tehnoloģijām šāda veida vīna ražošanai, jo īpaši otrējās raudzēšanas posmā.

Šis grozījums attiecas uz vienotā dokumenta iedaļu “Papildu nosacījumi”.

### 3.5. **Vīndarības noteikumu iekļaušana attiecībā uz kategoriju “Kvalitatīvs dzirkstošais vīns”**

Grozījums attiecas uz tādu vīndarības paņemienu iekļaušanu, kas atļauti jaunieviešanās kategorijas “Kvalitatīvs dzirkstošais vīns” produktu, arī *riserva* un *crémant* paveidu, ražošanā.

Šis grozījums ir vajadzīgs, lai noteiktu galvenos vīndarības paņēmienus, ko izmanto jaunās kategorijas “Kvalitatīvs dzirkstošais vīns” produktu, arī *riserva* un *crémant* paveidu, ražošanā. Attiecībā uz katru no minētajiem paveidiem ir noteikta īpaša informācija par sagatavošanas metodi, izturēšanas pudelē ilgumu un cukuru saturu.

Šis grozījums attiecas uz iedaļu “Īpašās vīndarības metodes”.

3.6. **Kategorijas “Kvalitatīvs dzirkstošais vīns” produktu, arī riserva un crémant paveidu, analītisko un organoleptisko īpašību apraksta iekļaušana.**

Grozījums attiecas uz jaunievietās kategorijas “Kvalitatīvs dzirkstošais vīns” produktu, arī riserva un crémant paveidu, īpašību iekļaušanu.

Šā grozījuma iemesls ir vajadzība produkta specifikācijā iekļaut informāciju par kategorijas “Kvalitatīvs dzirkstošais vīns” produktiem (arī riserva un crémant paveidiem), norādot galvenos atsaucē parametrus, kuriem minētajiem produktiem jāatbilst, lai tos varētu nodot patēriņam.

Šis grozījums attiecas uz iedaļu “Vīna(-u) apraksts”.

3.7. **Apraksta par saikni ar ģeogrāfisko vidi iekļaušana attiecībā uz kategoriju “Kvalitatīvs dzirkstošais vīns”**

Grozījums attiecas uz apraksta par kategorijas “Kvalitatīvs dzirkstošais vīns” produktu, arī riserva un crémant paveidu, saikni ar ģeogrāfisko vidi iekļaušanu.

Šā grozījuma mērķis ir apliecināt, ka jaunieviesto kvalitatīvo dzirkstošo vīnu kvalitātes prasības un specifiskās īpašības galvenokārt ir saistītas ar īpašo ģeogrāfisko vidi, kas ir tradicionāli piemērota vīnkopībai, kā arī ar attiecīgajiem dabas faktoriem un cilvēkfaktoriem. Iekļautajā tekstā ir norādīts, kā augšņu veida, augstuma virs jūras līmeņa, vērsma un cilvēkresursu (audzēšanas metodes, pārvaldības sistēmas, ražas novākšana ar rokām, pārstrādes sistēmas) kombinācija nodrošina, ka iegūtais produkts ir unikāls un citur nav atdarināms.

Šis grozījums attiecas uz vienotā dokumenta iedaļu “Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu”.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Produkta nosaukums**

Monti Lessini

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN — aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

4. **Vīna(-u) apraksts**

1. “Monti Lessini” “Durello”

ĪSS APRAKSTS

— Krāsa: dažādas intensitātes salmu dzeltena.

— Smarža: maigi augļaina un savdabīga.

— Garša: sausa, pilnmiesīga, dažādas intensitātes vidēji sausa, tradicionāli dzīvīga.

— Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,50 tilp. %.

— Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15,0 g/l.

Analītiskie parametri, kas tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums (miliekvivalentos uz litru)	5,5 gramu uz litru (izteikts vīnskābē)

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

2. "Monti Lessini" *bianco*

## ĪSS APRAKSTS

- Krāsa: dažādas intensitātes salmu dzeltena.
- Smarža: patīkama, savdabīga.
- Garša: svaiga, aromātiska un harmoniska.
- Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,50 tilp. %.
- Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17,0 g/l.

Analītiskie parametri, kas tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums (miliekvivalentos uz litru)	4,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

## 3. "Monti Lessini" "Pinot Nero"

## ĪSS APRAKSTS

- Krāsa: rubīnsarkana, var būt ar granātsarkanu atblāzmu.
- Smarža: maiga, patīkama, savdabīga.
- Garša: sausa, pilnestrīga, patīkami rūgtena.
- Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12,5 tilp. %.
- Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 24,0 g/l.

Analītiskie parametri, kas tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums (miliekvivalentos uz litru)	4,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

4. "Monti Lessini" *passito*

## ĪSS APRAKSTS

- Krāsa: zeltaini dzeltena.
- Smarža: savdabīga, intensīva un augļaina.
- Garša: vidēji salda vai salda, harmoniski samtaina, pilnmiesīga.
- Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 14,50 tilp. %.
- Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 26,0 g/l.

Analītiskie parametri, kas tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11,50
Minimālais kopējais skābums (miliekvivalentos uz litru)	izteikts vīnskābē — 5,5 gramu uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

## 5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns "Monti Lessini"

## ĪSS APRAKSTS

- Putas: smalkas un noturīgas.
- Krāsa: dažādas intensitātes salmu dzeltena.
- Smarža: savdabīga, ar maigu rauga niansi.
- Garša: no īsta bruta vai *pas dosé* līdz ekstra brutam, brutam, ekstra sausam, sausam un pussausam.
- Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,5 tilp. %.
- Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15 g/l.

Analītiskie parametri, kas tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums (miliekvivalentos uz litru)	izteikts vīnskābē — 5,5 gramu uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

6. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns “Monti Lessini” *riserva*

## ĪSS APRAKSTS

- Putas: smalkas, intensīvas.
- Krāsa: no dažādas intensitātes salmu dzeltenas līdz zeltaini dzeltenai.
- Smarža: sarežģīta, jūtamas notis, kas parasti izveidojas pudelē ilgi izturētam vīnam.
- Garša: no īsta bruta vai *pas dosé* līdz ekstra brutam, brutam, ekstra sausam, sausam un pussausam.
- Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15,00 g/l.

Analītiskie parametri, kas tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11,50
Minimālais kopējais skābums (miliekvivalentos uz litru)	izteikts vīnskābē — 5,5 gramī uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

7. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns “Monti Lessini” *crémant*

## ĪSS APRAKSTS

- Putas: smalkas, krēmīgas.
- Krāsa: dažādas intensitātes salmu dzeltena, dažkārt ar vara nokrāsu.
- Smarža: maiga, smalka, ar otrējo raudzēšanu pudelē atgādinošām notīm.
- Garša: no īsta bruta vai *pas dosé* līdz ekstra brutam, brutam, ekstra sausam, sausam un pussausam.
- Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15,00 g/l.

Analītiskie parametri, kas tabulā nav norādīti, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11,50
Minimālais kopējais skābums (miliekvivalentos uz litru)	izteikts vīnskābē — 5,5 gramī uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

## 5. Vīndarības metodes

### a. Īpašās vīndarības metodes

Dzirkstošā vīna gatavošanas klasiskā metode

Īpašās vīndarības metodes

Dabiska otrējā raudzēšana pudelē, izmantojot klasisko metodi, saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem par dzirkstošo vīnu ražošanu.

### b. Maksimālais ražas iznākums

#### 1. "Monti Lessini" "Durello"

16 000 kilogramu vīnogu no hektāra

#### 2. "Monti Lessini" *bianco*

12 000 kilogramu vīnogu no hektāra

#### 3. "Monti Lessini" "Pinot Nero"

12 000 kilogramu vīnogu no hektāra

#### 4. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns "Monti Lessini"

16 000 kilogramu vīnogu no hektāra

#### 5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns "Monti Lessini" *riserva*

16 000 kilogramu vīnogu no hektāra

#### 6. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns "Monti Lessini" *crémant*

16 000 kilogramu vīnogu no hektāra

## 6. Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals

Ar kontrolēto cilmes vietas nosaukumu "Monti Lessini" apzīmēto vīnu ražošanas apgabalā ietilpst:

- Veronas [Verona] provincē: visa šādu pašvaldību teritorija: *Vestenanova, San Giovanni Ilarione*; daļa šādu pašvaldību teritorijas: *Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago* un *Badia Calaven*;
- Vičencas [Vicenza] provincē: visa šādu pašvaldību teritorija: *Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano, Trissino*; daļa šādu pašvaldību teritorijas: *Cornedo, Costabissara, Gambellara, Isola Vicentina, Malo, Marano Vicentino, Monte di Malo, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montorso Vicentino, Nogarole Vicentino, San Vito di Leguzzano, Schio* un *Zermeghedo*.

Apgabala robežlīnija ir šāda: no Vičencas provinces robežas, apdzīvotajā vietā *Calderina* 36 m augstumā tā virzās uz austrumiem pa ceļu, kas ved uz *Roncà*, šķērsojot apdzīvotās vietas *Binello* un *Momello*. Tā ved cauri *Roncà* ciematam un turpinās pa ceļu, kas šķērso *Monteforte–Montecchia* provinces nozīmes ceļu, līdz *Montecchia di Crosara* pašvaldības teritorijas robežai. Tā virzās pa šīs pašvaldības robežu līdz 64 m augstumam un pēc tam — pa ceļu, kas atkal ved uz minēto provinces nozīmes ceļu, uz dienvidiem no *Montecchia di Crosara* vīna kooperatīva. Robežlīnija nelielu attālumu turpinās uz ziemeļiem pa *Val d'Alpone* provinces nozīmes ceļu, nonāk līdz tiltam pār strautu ar tādu pašu nosaukumu un pēc tam virzās pa pašvaldības nozīmes ceļu, kas šķērso apdzīvotās vietas *Molino, Castello* un *San Pietrouz* dienvidiem no *Montecchia di Corsara* ciemata. Pēc tam tā turpinās līdz apgabalu norobežojošajam *Rio Albo* strautam (85 m augstumā) līdz 406 m augstumam uz dienvidiem no *Corgnan* un *Tolotti*, kur savienojas ar *Cazzano di Tramigna* pašvaldības teritorijas robežu. Pēc tam tā virzās pa pašvaldības nozīmes ceļu uz *Marsilio* un pa ģeodēzisko pacēlumu cauri *Rio V. Brà* un *V. Magragna* līdz 149 m augstumam apdzīvotajā vietā *Caliari*. No *Caliari* tā turpinās uz ziemeļiem pa ceļu, kas ved uz *Campiano*, līdz apdzīvotajai vietai *Panizzolo* (209 m augstumā), kur satiekas ar *Tramigna* strautu; pa *Tramigna* tā virzās uz ziemeļiem līdz *Tregnano* pašvaldības teritorijas robežai, pa kuru nelielu attālumu stiepjas uz rietumiem, līdz nonāk apdzīvotajā vietā *Rovere* (357 m un pēc tam 284 m augstumā). Tā stiepjas pa ceļu, kas ved uz *Tregnano*, šķērsojot 295 m augstumu, kur tā ieved *Tregnano* ciematā un šķērso to pa galveno ceļu līdz 330 m augstumam. Tur tā nonāk uz pašvaldības nozīmes ceļa, kas ved uz *Marcemigo*, šķērso šo ciematu un iznāk no tā apdzīvotajā vietā *Morini* (481 m augstumā), tad virzās pa provinces nozīmes ceļu uz *San Mauro di Saline* (523 m augstumā). Tā stiepjas pa provinces nozīmes ceļu uz *S. Mauro di Saline* (523 m augstumā). Robežlīnija virzās pa provinces nozīmes ceļu ziemeļu virzienā uz *S. Mauro di Saline* līdz apdzīvotajai vietai *Bettola* uz robežas ar *Badia Calavena* pašvaldības teritoriju. No apdzīvotās vietas *Bettola* tā virzās pa pašvaldības nozīmes ceļu, kas ved lejup līdz ielejai, šķērsojot apdzīvotās vietas *Canovi, Valle, Antonelli, Riva, Fornari* un nonākot *Badia Calavena* teritorijā. No 451 m augstuma tā virzās pa pašvaldības nozīmes ceļu uz austrumiem un nonākot apdzīvotajā vietā *Colli* (734 m augstumā), kur savienojas ar *Vestenanova* robežu (643 m augstumā). Joprojām virzoties pa to pašu pašvaldības nozīmes ceļu, tā

šķērso *Castelvero* ciematu un turpinās līdz *Vestenavecchia*, līdz sasniedz *Vestenanova* centru. Robežlīnija pa pašvaldības nozīmes ceļu turpinās līdz *Siveri* un nonāk apdzīvotajā vietā *Alberomato*. No turienes tā ved cauri *Bacchi* ciematam un savienojas ar Vičencas provinces robežu. Tā virzās pa provinču robežu uz ziemeļiem līdz 474 m augstumam virs jūras līmeņa un tad ved pa *Chiampo* pašvaldības teritorijas ziemeļu robežu uz austrumiem un pēc tam uz dienvidiem līdz vietai, kur šī robeža krustojas ar provinces nozīmes ceļu, kas savieno *Chiampo* ar *Nogarole Vicetino* (468 m augstumā virs jūras līmeņa). Robežlīnija turpinās pa šo ceļu cauri *Nogarole* ciematam un pēc tam — pa *Selva di Trissino* ceļu līdz *Capitello* tieši aiz 543 m augstuma atzīmes, kur tā nogriežas pa kreisi uz ceļa, kas ved uz akveduktu. Pa šo ceļu tā stiepjas caur *Prizzi*, līdz 530 m augstumā savienojas ar ceļu uz *Cornedo*, pa kuru caur *Pellizzari* un *Duello* virzās līdz krustojumam ar pašvaldības nozīmes ceļu, kas ved uz *Caliari*, *Stella* un *Ambrosi*, šķērso *Grigio* ciematu un pēc tam atkal savienojas ar provinces nozīmes ceļu, kas ved uz *Cornedo*. *Cornedo* tā savienojas ar valsts nozīmes automaģistrāli Nr. 246, pa kuru virzās gandrīz līdz *Nori* tiltam, pēc tam pagriežas austrumu virzienā, nonākot uz pašvaldības nozīmes ceļa, kas ved pa *Colombara*, *Bastianci*, *Muzzolon* un *Milani* (547 m augstumā). No turienes tā virzās pa zemes ceļu ziemeļaustrumu virzienā līdz *Crestani* (532 m augstumā). Pēc tam tā stiepjas pa pašvaldības nozīmes ceļu, kas ved uz *Mieghi*, *Milani* (626 m augstumā), *Casare di Sopra*, *Casare di Sotto* un *Godeghe*, līdz krustojumam ar *Monte di Malo–Monte Magrè* pašvaldības nozīmes ceļu, pa kuru virzās līdz *Monte Magrè*. No turienes tā virzās pa ceļu uz *Magrè* līdz 294 m augstumam, turpinās uz ziemeļrietumiem līdz 214 m augstumam, pēc tam stiepjas pa *Valfreda* ceļu, līdz nonāk *Raga* (414 m augstumā), un tad turpinās līdz *Schio* un *Torrebelvicino* pašvaldību teritoriju robežai, pa kuru virzās līdz 216 m augstumam. No turienes tā virzās pa *Leogra* strautu līdz tiltam uz valsts nozīmes automaģistrāles Nr. 46 un turpinās pa ūdensteci līdz 188 m augstumam. Pēc tam robežlīnija virzās pa *Schio–Vicenza* automaģistrāli Nr. 46 līdz apdzīvotajai vietai *Fonte di Castelnovo*. Tā šķērso šo apdzīvoto vietu un pēc tam virzās pa *Costabissara* ceļu cauri apdzīvotajām vietām *Ca' de Tommasi* un *Pilastro*.

Pēc tam apgabala robežlīnija virzās pa pašvaldības nozīmes ceļu no *Costabissara* līdz *Creazzo*, šķērso apdzīvoto vietu *S. Valentinou* nonāk uz *Costabissara* pašvaldības teritorijas dienvidu robežas. Pēc tam tā pa *Costabissara* pašvaldības teritorijas dienvidu robežu ved uz rietumiem līdz krustojumam ar ceļu no *Gamgubliano* uz *Sovizzo*, piekļaujoties *Valdiezza* ceļam. Pa šo ceļu tā virzās uz *Castelgomberto*, līdz nonāk uz ceļa, kas ved uz *Busa*, *Pilotto* un *Vallorona* ciematiem, kuri atrodas kreisajā pusē. Pie pieturas zīmes tā nogriežas pa kreisi un pēc tam vēlreiz pa kreisi un turpinās pāri *Monteschiavi* krustojumam. Krustojumā uz *Contrà Vallorona*, *Rubbo* un *Spinati* tā atstāj ceļu, kas ved uz minētajiem ciematiem, un turpinās taisni, līdz lejasdaļā sasniedz *Via Vallorona*. Tā turpinās pa labi, virzoties pa kalna kontūru līdz *Valdimolino*. Tas turpinās pa ceļu, kas ved uz *Sant'Urbano di Montecchio Maggiore* (*Cavallara* ceļš). Pēc tam tā virzās pa *Bastian* ceļu līdz krustojumam ar ceļu no *Castelgomberto*. Tā turpinās pa *Bernuffi* ceļu, nogriežas pa kreisi un ved līdz *Sant'Urbano* ciematam. Krustojumā tā nogriežas pa kreisi un ved pa *Sovizzo Alto* ceļu līdz *Casa Cattani*, kur nogriežas pa labi uz *Caussa* ceļa, kura beigās vēlreiz nogriežas pa labi (*Carbonara* virzienā) un ved līdz *Bastia Bassa*, pēc tam turpinās līdz *Campestrini* un beigās nonāk *Villa Cordellina* labajā pusē. Pēc tam tā pagriežas pa labi un ved līdz krustojumam ar valsts nozīmes automaģistrāli Nr. 246, nogriežas pa kreisi uz *Montorsina* ceļa un šķērso vietu, kur šajā apgabalā atrodas *Romeo* un *Džuljetas* pilis.

Pēc tam robežlīnija virzās pa ceļu uz *Montecchio Maggiore* un *Montorso* līdz tiltam pār *Chiampo* strautam. Tā šķērso šo strautu un turpinās uz dienvidiem līdz *Zermeghedo* ceļam *via Mieli*. No *via Mieli* krustojuma tā turpinās pa kreisi *Belloccheria* virzienā pa pakalna kontūru līdz krustojumam ar *via Perosa* noteiktajā apgabalā. No turienes tā turpinās *Montebello* ciemata virzienā pa *via Castelletto* līdz krustojumam ar *Mira* ceļu. No turienes tā virzās pa ceļu, kas ved uz *Selva*, līdz *Casa Cavazza* krustojumam un *Zermeghedo* ceļam.

Robežlīnija virzās pa *Agugliana* ceļu un turpinās *La Guarda* virzienā. Aptuveni 300 metrus no šā ciemata tā nogriežas pa kreisi uz ceļa, kas aizved līdz robežai ar *Gambellara*, un turpinās tālāk uz ziemeļiem līdz 143 m augstumam.

Pēc tam tā virzās lejup pa maznozīmīgo ceļu, kas ved uz *Gambellara*, ko tā šķērso, virzoties rietumu virzienā pa ceļu, kas ved no *Gambellara* uz *Calderina*, kur tā nonāk robežlīnijas sākumpunktā Veronas provincē.



## 7. Vīna vīnogu šķirnes

“Chardonnay B”

“Durella B” — “Durello”

“Garganega B” — “Garganego”

“Pinot Bianco B” — “Pinot”

“Pinot Grigio” — “Pinot”

“Pinot Nero N” — “Pinot”

“Sauvignon B” — “Sauvignon blanc”

## 8. Saiknes apraksts

### ACVN “Monti Lessini” (vīns un kvalitatīvs dzirkstošais vīns)

#### Ģeogrāfiskā apgabala specifika

#### Saiknei būtiskie dabas faktori

Ar ACVN “Monti Lessini” apzīmēto vīnu ražošanas apgabals aptver pakalnu daļu *Lessini* kalnu austrumos, kas atrodas uz Veronas un Vičencas provinces robežas. Ģeoloģijas ziņā apgabals ir diezgan sarežģīts un daudzšķautņains, jo teritorijās, kas pašlaik atvēlētas vīnkopībai, dominē vulkāniskie un vulkāniskā detrita pamatieži. Augsnes ir bagātas ar minerālvielām un vidēji dziļas, tām ir smalka konsistence, un tās satur bazalta iezi, kura koncentrācija virskārtā ir neliela, bet dziļi augsnē — lielāka. Augšņu minerālvielu profils veicina rūgšanas procesu misā, kas gatavota no šķirnes “Durella” — gandrīz tikai šajā apgabalā sastopamas baltogu šķirnes — vīnogām.

Ar ACVN “Monti Lessini” apzīmētā produkta apgabalā valda maigs, mērens klimats, nokrišņu — kas vērojami galvenokārt pavasarī un rudenī — daudzums tajā ir aptuveni 1 000 mm gadā, un gada vidējā temperatūra — aptuveni 13,5 °C.

Apgabala fiziogrāfiskajai struktūrai, kas kopīga visam *Lessini* reģionam, raksturīgas garas un dažkārt šauras ielejas, kurās vējš pūš galvenokārt ZZR–DDA virzienā un kuras atdala attiecīgi izvietotās kalnu grēdas, kuru augstums samazinās dienvidu virzienā, līdz tās pavisam izzūd Po ielejas līdzenuma aluviālajos nogulumos. Apgabala augstuma atšķirība ir aptuveni 800 m, un tas ir faktors, kas veicina būtiskas atšķirības starp temperatūru dienā un naktī.

#### Saiknei būtiskie vēsturiskie faktori un cilvēkfaktori

Fakts, ka vīnkopība *Monti Lessini* apgabalā aizsākusies pirms septiņiem gadsimtiem, spēcīgi uzsver rūpību, ar kādu ļaudis audzējuši vīnogulājus šajā augstkalnu apgabalā, kas atrodas Veronas un Vičencas provincē.

Vēsturiskajos dokumentos par lauksaimniecību *Monti Lessini* apgabalā bieži ir izcelta frāze “terra cum wineis”, t. i., “zeme, ko pilnībā klāj vīndārzi”. Sākot no 19. gadsimta, provincēs, uz kurām attiecas nosaukums, vīnkopības un vīndarības jomā ievērojami palielinājās ražošanas apjoms un uzlabojās saražoto vīnu kvalitāte.

Tam sekoja pirmie pasākumi tipisko vīnu aizsardzībai, un vēlāk tika izveidota apvienība ražotāju pārstāvībai. Sākotnēji cilmes vietas nosaukums tika izveidots ar ministrijas Dekrētu Nr. 25/06/1987 (1988. gada 9. janvāra Oficiālais vēstnesis Nr. 6) kā daļa no ACVN “Lessini Durello”, taču 2011. gadā nosaukums tika mainīts uz “Monti Lessini”, vienlaikus atzīstot ACVN “Lessini Durello”. “Lessini Durello” aizsardzības konsorcijs [*Consorzio di Tutela del Lessini Durello*], ko Itālijas ministrija atzina 2000. gada novembrī, ir paredzēts tam, lai uzlabotu šajā apgabalā ražoto ar attiecīgiem nosaukumiem apzīmēto produktu atpazīstamību, kā arī ražošanas un sociālekonomiskos apstākļus Veronas un Vičencas ielejās, kuras atrodas produkta specifikācijā norādītajā apgabalā. Ar šo nosaukumu apzīmēto produktu ražotāji kopā ar konsorciju ir pilnveidojuši paņēmieni, ko izmanto dzirkstošā vīna ražošanai no “Durella” vīnogām, tādējādi to padarot par prestižu produktu Venēcijas reģionā ražoto dzirkstošo vīnu vidū.

Labākie kultūraugi tiek audzēti vulkāniskas izcelsmes augsnēs ar labu vērsumu, izmantojot pārdomātus audzēšanas paņēmienus, kas atbilst vietējām tradīcijām. “Durella” šķirne labi aug, ja saņem pietiekami saules gaismas, bet visvairāk tai vajadzīga laba gaisa plūsma vīndārzā.

Vīnogulāju audzēšanas sistēmas gadu gaitā ir attīstījušās saskaņā ar izvirzītajiem vīndarības mērķiem. Mūsdienās piemērotākās sistēmas šāda veida ražošanai ir pergola un *Guyot* metode. Pergolas izmanto stāvās pakalnu malās, kur vīnogulājus lielākoties kopj ar rokām. Špaleru jeb *Guyot* sistēmas biežāk sastopamas vietās, kas ir vieglāk pieejamākas un kur nogāzes nav tik stāvas. Šīs vīnogulāju audzēšanas sistēmas nodrošina, ka vīnogas labi nogatavojas un saglabājas veselīgas. Tās ir ne tikai ainavas, bet arī vīnu kvalitātes un nemainīgas ražas pamats.

Ar ACVN “Monti Lessini” apzīmētā produkta ražošanas apgabals tagad ir slavens ar izcilo vīndarību, kas atzīta vīna konkursos Itālijā un citviet pasaulē.

### **ACVN “Monti Lessini” — vīna kategorija**

Cēloniskā saikne starp produkta kvalitāti, īpašībām, ģeogrāfisko vidi, dabas faktoriem un cilvēkfaktoriem.

Ar ACVN “Monti Lessini” apzīmētie no “Durello” vīnogām gatavotie vīni ir dažādas krāsas salmu dzeltenā krāsā, ar savdabīgu un maigi augļainu smaržu un sausu, pilnmiesīgu dažādas intensitātes garšu, kas tradicionāli mēdz būt arī dzīvīga. Vairāk vai mazāk zaļu ābolu aromāti mijas ar spēcīgākām un sarežģītākām minerālu un krama notīm, arī jūru atgādināšām joda un sēra aromātu notīm.

Ar ACVN “Monti Lessini” apzīmētie *bianco* vīni ir dažādas intensitātes salmu dzeltenā krāsā, ar raksturīgi patīkamu smaržu un svaigu, aromātisku un harmonisku garšu.

Ar ACVN “Monti Lessini” apzīmētie “Pinot Nero” vīni ir rubīnsarkanā krāsā, dažkārt ar granātsarkanām niansēm, ar maigu, patīkamu un raksturīgu smaržu un sausu, pilnmiesīgu un patīkami rūgtenu garšu.

Ar ACVN “Monti Lessini” *passito* apzīmētie vīni ir zeltaini dzeltenā krāsā, un tiem raksturīga intensīva un augļaina smarža. Garšas ziņā tie ir vidēji saldi līdz saldi, samtaini, harmoniski un pilnmiesīgi.

*Monti Lessini* apgabals ir ļoti piemērota vide ar ACVN “Monti Lessini” apzīmēto vīnu ražošanai: raksturīgās vulkāniskās augsnes ir bagātas ar barības vielām, un vēsie vēji, kas pūš no *Monti Lessini*, nodrošina optimālu nogatavošanos, vienlaikus vīnogās saglabājot vajadzīgo skābumu. Šo veidu vīnu specifiskā iezīme ir minerālu notis.

Tradicionālo pergolu un špaleru vīnogulāju audzēšanas sistēmu, vīnkopju tehnisko zināšanu, gadsimtiem ilgo tradīciju un ieguldījumu vīndarības tehnoloģijā kombinācija rada vīnus ar ļoti sarežģītiem aromātiem. Patiesībā ar ACVN “Monti Lessini” apzīmētie vīni nav unikāli to struktūras noturības dēļ. Smaržas īpašības ir tās, kas veido un praktiski nosaka produkta identitāti.

### **ACVN “Monti Lessini” — kvalitatīva dzirkstošā vīna kategorija**

Cēloniskā saikne starp produkta kvalitāti, īpašībām, ģeogrāfisko vidi, dabas faktoriem un cilvēkfaktoriem.

Ar ACVN “Monti Lessini” apzīmētajam kvalitatīvajam dzirkstošajam vīnam ir smalkas, noturīgas putas. Tas ir salmu dzeltenā krāsā, un tam piemīt savdabīgs aromāts ar maigu rauga niansi. Cukuru satura ziņā šis vīns ir no īsta bruta vai *pas dosé* līdz pussausam.

Ar ACVN “Monti Lessini” apzīmētajiem kvalitatīvajiem dzirkstošajiem vīniem ir intensīvi, smalki burbuļi. Tie ir dažādas intensitātes salmu dzeltenā līdz zeltaini dzeltenā krāsā, un tiem piemīt sarežģīta smarža ar labi attīstītām ilgai izturēšanai pudelē tipiskām notīm. Cukuru satura ziņā šis vīns ir no īsta bruta vai *pas dosé* līdz pussausam.

Ar ACVN “Monti Lessini” apzīmētajiem kvalitatīvajiem dzirkstošajiem vīniem ir smalki un krēmīgi burbuļi. Tie ir dažādas intensitātes salmu dzeltenā līdz zeltaini dzeltenā krāsā, un tiem piemīt sarežģīta smarža ar labi attīstītām ilgai izturēšanai pudelē tipiskām notīm. Cukuru satura ziņā šis vīns ir no īsta bruta vai *pas dosé* līdz pussausam.

Mērenais klimats un ievērojamās temperatūras atšķirības dienā un naktī, kas raksturīgas ar ACVN “Monti Lessini” apzīmētā produkta ražošanas apgabalam, ir būtiskas, lai radītu ievērojamu daudzumu aromātisko prekursoru, kuri uzlabo “Durella” vīnogu organoleptiskās īpašības un tipiskās nianses.

Augšņu minerālvielu saturs un "Durella" šķirnes svaigā skābuma dēļ vīns ir īpaši piemērots dzirkstošā vīna gatavošanai. Tas, cik ļoti pēdējais minētais paņēmieni (kas kopš nosaukuma sākotnējās izveides izmantots kā metode šķirnes "Durella" labāko īpašību akcentēšanai) izceļ iepriekš minētās tipiskās īpašības, ir atkarīgs no izturēšanas perioda. Ja izturēšanas periods ir īsāks, vīnam piemīt patīkamākas zaļu ābolu un citrusaugļu notis un aromāti, tipiska mineralitāte un raksturīga tanīnu konsistence, kas ir unikāla baltvīniem un rada īpaši smalkus burbuļus. Ilgāks izturēšanas periods (*riserva* paveidiem) mazina šķirnes bagātīgumu, un vīni kļūst izteiksmīgāki un iegūst autolītiskas notis, kurām ir liela nozīme elegantu organoleptisko sajūtu radīšanā. Vienmēr ir jūtamas tipiskās jūras notis, un, lai gan vīns nekad nav pārāk pilnmiesīgs, garšas sajūta, ko pastiprina rūgtena minerālu pēcgarša, nekad nebeidz sajūsmināt.

9. **Īpašas papildu prasības (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Dzirkstošo vīnu ražošana

Tiesiskais regulējums:

ES tiesību akti

Papildu nosacījuma veids:

atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts:

Saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 <sup>(2)</sup> 5. panta 1. punkta b) apakšpunktā paredzēto atkāpi kvalitatīvu dzirkstošo vīnu vīndarības darbības var veikt noteiktajā ražošanas apgabalā, kā arī Veronas un Vičencas provincē.

**Saite uz produkta specifikāciju**

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

---

<sup>(2)</sup> OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.