

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação da comunicação de aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(2019/C 304/06)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ⁽¹⁾.

COMUNICAÇÃO DE APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Lessini Durello»/«Durello Lessini»

Número de referência: PDO-IT-A0447-AM02

Data da comunicação: 21.5.2019

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. Tipos de vinho e métodos de elaboração

Descrição e motivos

Aos tipos de produtos da denominação juntam-se as especificações do método de elaboração:

«Lessini Durello spumante» método *charmat* e método clássico.

«Lessini Durello spumante» reserva, método clássico.

A alteração deve-se à exigência de permitir a colocação no mercado de espumantes obtidos pelo método clássico, mesmo antes de decorridos os 36 meses de contacto com as leveduras previstos para o tipo reserva; na verdade, verifica-se uma procura crescente de espumantes, elaborados pelo método clássico, que combinam a frescura e vivacidade agradáveis com mais estrutura.

A alteração diz respeito ao artigo 1.º do caderno de especificações e à secção 1.3 («Descrição dos vinhos») do documento único.

2. Operações de vinificação: reformulação do texto

Descrição e motivos

É eliminada, para o tipo «Lessini Durello Spumante», a referência à colocação no mercado dos tipos de produto com as indicações do teor de açúcar e a referência à fermentação exclusiva em cuba fechada.

A reformulação deve-se à alteração formal que decorre da mudança coerente das referidas referências para outros artigos do caderno de especificações.

A alteração diz respeito ao artigo 5.º do caderno de especificações e à secção 1.3 («Descrição dos vinhos») do documento único.

3. Características de consumo: indicação dos métodos de elaboração relativos aos diferentes tipos do produto, variações do teor de açúcar e do título alcoométrico

Descrição e motivos

São especificados os vários métodos de elaboração do espumante para os diferentes tipos de produtos da denominação: «Lessini Durello Spumante» método *charmat* e método clássico e «Lessini Durello Spumante riserva» método clássico;

É introduzida a referência ao teor de açúcar «bruto natural» para todos os tipos.

⁽¹⁾ JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

É diminuído o título alcoométrico de 12,00 % vol. para 11,50 % vol. para o tipo «Lessini Durello Spumante riserva».

As alterações introduzidas identificam os diferentes tipos de produtos e apresentam uma descrição pormenorizada das suas características organoléticas; as características físico-químicas indicadas, resultantes das análises enoquímicas, confirmam a qualidade dos produtos da denominação.

Em especial, para os espumantes obtidos pelo método clássico com estágio em leveduras, de 9 a 36 meses, foi inserida uma descrição organolética específica para distinguir este tipo de produto do tipo «Lessini Durello spumante reserva».

É introduzida a referência ao teor de açúcar «bruto natural» para todos os tipos.

A alteração diz respeito ao artigo 6.º do caderno de especificações e à secção 1.3 («Descrição dos vinhos») do documento único.

4. **Embalagem: introdução da possibilidade de utilizar garrafas até 15 litros.**

Descrição e motivos

A alteração introduzida amplia de 9 para 15 litros a capacidade máxima permitida para as garrafas que podem ser utilizadas para embalar vinhos da denominação.

A alteração introduzida justifica-se pela necessidade de poder utilizar garrafas de grandes formatos, seguindo as exigências do mercado.

A alteração diz respeito ao artigo 8.º do caderno de especificações. Não se aplica ao documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome do produto**

Lessini Durello

Durello Lessini

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de origem protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

5. Vinho espumante de qualidade

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

«Lessini Durelo» ou «Durello Lessini» espumante, método charmat

Este tipo de produto tem uma espuma fina, persistente, de cor amarelo-palha ténue, com reflexos esverdeados e um nariz delicado ligeiramente frutado; na boca, é fresco, agradável e harmonioso, apresentando um teor residual de açúcar do bruto ao meio-seco.

O título alcoométrico volúmico total mínimo é de 11,00 % vol. e o extrato não redutor mínimo é de 14 g/l.

Características analíticas gerais

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	6,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	

«Lessini Durelo» ou «Durello Lessini» espumante, método clássico

Este tipo de produto apresenta espuma fina e persistente, cor amarelo-palha mais ou menos carregada e leves notas de levedura no nariz; na boca, é agradavelmente sávido e harmonioso, apresentando um teor residual de açúcar do bruto ao meio-seco. O título alcoométrico volúmico total mínimo é de 11,50 % vol. e o extrato não redutor mínimo é de 15 g/l.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	5,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	

«Lessini Durello» ou «Durello Lessini» espumante reserva, método clássico

Este tipo de produto tem uma espuma fina e intensa. A cor vai do amarelo-palha de intensidade variável até ao amarelo-dourado com eventuais reflexos acobreados; do nariz destacam-se as notas complexas e bem desenvolvidas. Na boca é harmonioso, apresentando um teor residual de açúcar do bruto ao meio-seco. O extrato não redutor mínimo é de 15 g/l.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11,50
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	

5. **Práticas enológicas**

a) *Práticas enológicas essenciais*

N/A

b) *Rendimentos máximos*

Durella

112 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A área de produção de vinhos com denominação de origem controlada «Lessini Durelo» ou «Durello Lessini» inclui:

a) Província de Verona: Todo o território dos municípios de Vestenanova, San Giovanni Ilarione e parte do território dos municípios de Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago, Badia Calavena.

b) Província de Vicenza: todo o território dos municípios de Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano, Trissino e parte do território dos municípios de Cornedo, Costabissara, Gambellara, Isola Vicentina, Malo, Marano Vicentino, Monte di Malo, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montorso Vicentino, Nogarole Vicentino, San Vito di Leguzzano, Schio e Zermeghedo.

A área é delimitada do seguinte modo: a leste, a partir da fronteira com a província de Vicenza, na localidade de Calderina a 36 m de altitude, segue a estrada para Roncà, que passa nas localidades de Binello e Momello. Atravessa

o centro habitado de Roncà, retoma a estrada que entronca na estrada provincial de Monteforte-Montecchia e continua até à fronteira municipal de Montecchia di Crosara. Segue essa fronteira municipal até aos 64 m de altitude e, em seguida, a estrada que leva novamente à estrada provincial, a sul da adega cooperativa de Montecchia di Crosara. Continua por breves troços em direção a norte pela estrada provincial de Val d'Alpone até à ponte sobre o rio homónimo, que o atravessa seguindo depois a estrada municipal que passa nas localidades de Molino, Castello e San Pietro, a sul da área habitada de Montecchia di Corsara, seguindo até encontrar o rio Albo a 85 m de altitude, que delimita a área até aos 406 m de altitude, a sul de Corgnan e Tolotti, para depois se juntar à fronteira municipal de Cazzano di Tramigna. Segue a estrada municipal para Marsilio e seguindo a cota de nível toca o rio V. Brà e V. Magragna até aos 149 m na localidade de Caliarì. Da localidade de Caliarì continua para norte pela estrada que leva a Campiano até à localidade de Panizzolo, a 209 m de altitude, para se unir ao rio Tramigna; sobe o Tramigna em direção a norte até chegar à fronteira municipal de Tregnano, que segue por breve troço em direção a oeste e depois chega à localidade de Rovere, a 357 m de altitude, e depois a 284 m. Toma a estrada que leva a Tregnano passando pelos 295 m, entra na zona residencial de Tregnano, atravessa-a e segue a estrada principal até aos 330 m. Aqui, entronca na estrada municipal para Marcemigo, que atravessa, e segue para subir à localidade de Morini, a 481 m, e depois entronca na estrada provincial para San Mauro di Saline, a 523 m de altitude. Segue a estrada provincial para S. Mauro di Salina, a 523 m de altitude. Segue a estrada provincial para S. Mauro di Saline em direção a norte, até à localidade de Bettola, na fronteira com o município de Badia Calavena. Da localidade de Bettola desce-se até ao vale seguindo a estrada municipal, passando pelas localidades de Canovi, Valle, Antonelli, Riva, Fornari, entra-se no território de Badia Calavena e, dos 451 m, seguindo a estrada municipal em direção a leste, sobe-se à localidade de Colli, a 734 m, atingindo a fronteira com Vestenanova, a 643 m, continuando pela estrada municipal passa-se na área habitada de Castelvero, segue-se para Vestenavecchia até chegar ao centro de Vestenanova; continua-se para a localidade de Siveri, seguindo a estrada municipal e chega-se à localidade de Alberomato; daqui, tocando a localidade de Bacchi, chega-se à fronteira com a província de Vicenza e seguindo as fronteiras provinciais em direção a norte até alcançar os 474 m acima do nível do mar, o limite da área segue a fronteira norte do município de Chiampo em direção a leste e depois a sul, até à interseção desta fronteira com a estrada provincial que liga Chiampo a Nogarole Vicentino, a uma altitude de 468 m. Segue a referida estrada, toca o centro habitado de Nogarole e continua ao longo da estrada que leva a Selva di Trissino al Capitello, lugar acima dos 543 m, dirige-se para a esquerda ao longo do caminho até ao cruzamento deste com o aqueduto. Dali corre ao longo do caminho atravessando o sítio de Prizzi, juntando-se depois a 530 m acima do nível do mar à estrada para Cornedo, que segue atravessando os sítios de Pellizzari e Duello até à bifurcação com a estrada municipal que conduz aos sítios de Caliarì, Stella, Ambrosi até chegar novamente à estrada provincial para Cornedo, tocando a localidade de Grigio. Em Cornedo, entronca na estrada estatal n.º 246, que segue até pouco antes da ponte dos Nori. Vira depois para leste e segue a estrada municipal que toca os sítios de Colombara, Bastianci, Muzzolon e Milani (547 m); daqui segue o carreiro em direção a nordeste até ao sítio de Crestani, a 532 m. Segue depois a estrada municipal que conduz aos sítios de Mieghi, Milani a 626 m, Casare di Sopra, Casare di Sotto e Godeghe até à bifurcação com a estrada municipal Monte di Malo-Monte Magrè, que percorre até este centro habitado. Daqui segue a estrada para Magrè até aos 294 m, continuando sucessivamente em direção a noroeste, tocando os 218 m de altitude, segue depois a estrada Valfreda chegando à localidade de Raga, a 414 m, e daqui continua até à fronteira municipal entre Schio e Torrelvicino, avançando até aos 216 m. Daqui segue o rio Leogra até à ponte da estrada estatal n.º 46 para Schio, seguindo sucessivamente a estrada ribeirinha até aos 188 m de altitude. Em seguida, segue a estrada estatal n.º 46 Schio-Vicenza, até à localidade de Fonte di Castelnuovo. Atravessa e toma a estrada para Costabissara, à qual chega tocando as localidades de Ca' de Tommasi e Pilastro.

O limite da área segue depois a estrada municipal de Costabissara a Creazzo, via S. Valentino, até atingir a fronteira meridional do município de Costabissara; em seguida, continua para oeste ao longo da fronteira municipal sul de Costabissara, até encontrar a estrada que vai de Gambugliano a Sovizzo, acompanhando a estrada da Valdiezza. Segue depois a estrada para Castelgomberto, até encontrar à esquerda a estrada para os sítios de Busa, Pilotto e Vallorona. No sinal «stop», segue-se a estrada à esquerda uma vez e uma segunda vez; na bifurcação, segue-se para Monteschiavi. Na bifurcação para Contrà Vallorona, Rubbo e Spinati deixa-se a estrada para as referidas localidades e continua-se em frente até chegar ao fim da rua Vallorona. Continua-se à direita, seguindo a curva do monte, até Valdimolino. Continua-se pela estrada que leva a Sant'Urbano di Montecchio Maggiore (estrada Cavallara). Continua-se depois pela estrada dos Bastian até cruzar a estrada que vem de Castelgomberto. Continua-se pela estrada dos Bernuffi, tomando à esquerda até chegar à zona residencial de Sant'Urbano. Na bifurcação vira-se à esquerda seguindo a estrada para Sovizzo Alto, quando chegamos à Casa Cattani vira-se à direita para a rua Causa, no final desta rua vira-se à direita seguindo a estrada (loc. Carbonara) até chegar à localidade de Bastia Bassa, depois continua-se para a localidade de Campestrini, chegando no fim à direita da Villa Cordellina. Em seguida, vira-se à direita para entroncar na SS 246, virando à esquerda em direção a Montorsina e incluindo na área os Castelos de Julieta e Romeu.

O limite segue depois a estrada para Montecchio Maggiore e Montorso, até à ponte sobre o rio Chiampo, atravessa o curso de água e continua em direção a sul até à estrada para Zermeghedo, que entronca na rua Mieli. No cruzamento da rua Mieli continua-se à esquerda pela localidade de Belloccheria, considerando como área delimitada a que segue a curva do monte até se cruzar com a rua Perosa. Daqui continua-se para o centro habitado de Montebello via Castelletto, até ao cruzamento da estrada da Mira. Daqui continua-se pela estrada Contrada Selva até ao cruzamento de Casa Cavazza e a estrada para Zermeghedo.

A fronteira segue a estrada para Agugliana e continua em direção a La Guarda, a cerca de 300 metros desta localidade, virando à esquerda para um caminho que a liga à fronteira com Gambellara, que segue em direção a norte até aos 143 m de altitude.

Desce o caminho adjacente que conduz a Gambellara, que atravessa em direção a oeste, seguindo a estrada de Gambellara a Calderina, chegando à delimitação da área inicial da província de Verona.

7. Principais castas de uva de vinho

Durella B.

8. Descrição da(s) relação(ões)

«Lessini Durello»/«Durello Lessini»

O sistema agrícola tradicional de Pergola Veronese permite à Dorrella, casta antiga e autóctone, uma maturação ótima. Esta característica, associada a um território em declive com solo de origem vulcânica, confere aos vinhos o património de acidez que caracteriza este espumante. Os aromas minerais e de pederneira são os marcadores específicos do Durello, que alternam com a maçã mais ou menos verde, numa complexa intensidade olfativa de origem mineral, que inclui notas marinhas de iodo e enxofre.

9. Outras Condições Essenciais (embalagem, rotulagem, outros requisitos)

N/A

Hiperligação para o caderno de especificações

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