

## ÖVRIGA AKTER

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av en ansökan om unionsändring av en produktspecifikation för ett namn inom vinsektorn i enlighet med artikel 97.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013.**

(2023/C 36/05)

I enlighet med artikel 98 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 <sup>(1)</sup> ges rätt att göra invändningar inom två månader från dagen för detta offentliggörande.

## ANSÖKAN OM UNIONSÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATION

**”Monti Lessini”****PDO-IT-A0462-AM02****Datum för ansökan: 23.9.2021****1. Sökande och berättigat intresse**

Consorzio Tutela Vini Lessini Durello

Frivillig sammanslutning för skydd av de viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen (SUB).

**2. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen eller ändringarna**

- Produktens namn
- Kategori av vinprodukt
- Samband
- Saluföringsbegränsningar

**3. Beskrivning av och motivering till ändringen****3.1. Tillägg av kategorin ”mousserande kvalitetsvin”**

Genom ändringen läggs kategorin ”mousserande kvalitetsvin” till, även för klasserna Riserva och Crémant.

Syftet med ändringen är att möjliggöra framställning av en kategori av vinprodukt som tidigare framställdes i det område som omfattas av beteckningen ”Monti Lessini”. Tack vare moderna vinodlings- och vinframställningsmetoder kan framställningen ske i enlighet med en specifik och krävande kvalitetsstandard med koppling till vinets geografiska ursprung.

I detta sammanhang bör det nämnas att denna vinkategori fram till 2011 framställdes i det område som omfattas av beteckningen, men att den därefter inkluderades i ursprungsbeteckningen ”Lessini Durello” från samma område.

Det krävs nu en ändring för att man ska kunna uppfylla nya produktivitets- och marknadskrav samtidigt som man fortsätter att respektera traditionen.

(<sup>1</sup>) EUT L 347, 20.12.2013, s. 671.

Huvudsyftet är att höja profilen för de mousserande kvalitetsviner som bär den skyddade ursprungsbeteckningen "Monti Lessini", så att det kan skapas en starkare koppling mellan området och detta mousserande vin, som huvudsakligen framställs av druvsorten durella. Denna druvsort lämpar sig särskilt väl för framställning av mousserande vin, som ger uttryck för den speciella potentialen i produktionsområdet för denna skyddade ursprungsbeteckning, med sina unika jordmåns- och klimatförhållanden och traditionella vinframställningsmetoder.

Ändringen gäller följande avsnitt i det sammanfattande dokumentet: "Kategorier av vinprodukter", "Beskrivning av vinet eller vinerna", "Särskilda oenologiska metoder", "Högsta avkastning" och "Samband med det geografiska området".

### **3.2. Tillägg av en beskrivning av godkända druvsorter för kategorin "mousserande kvalitetsvin"**

I enlighet med tillämplig EU-lagstiftning och nationell lagstiftning har en beskrivning av druvsorterna för den nya kategorin "mousserande kvalitetsvin" lagts till.

Det anges särskilt att den huvudsakliga sorten är durella, och att vinerna i denna kategori till minst 85 % ska utgöras av denna druvsort. Garganega, pinot bianco, chardonnay och pinot nero får användas som sekundära sorter, men får inte utgöra mer än 15 %.

Denna ändring medför inte några ändringar av det sammanfattande dokumentet: dessa druvsorter ingår redan i förteckningen i avsnitt 7 i det dokumentet, eftersom de godkända druvsorterna är desamma som för de vinprodukter från "Monti Lessini" som ingår i kategorin "vin".

### **3.3. Tillägg av produktionsavkastning och naturlig alkoholhalt uttryckt i volymprocent för de druvor som används för kategorin "mousserande kvalitetsvin"**

Skälet till denna ändring är att den högsta druvavkastningen per hektar och druvornas naturliga alkoholhalt uttryckt i volymprocent måste anges för den nya kategorin "mousserande kvalitetsvin", i enlighet med tillämplig EU-lagstiftning och nationell lagstiftning.

Denna ändring berör avsnittet "Högsta avkastning" i det sammanfattande dokumentet.

### **3.4. Tillägg av ett undantag från reglerna om framställning inom det avgränsade området för kategorin "mousserande kvalitetsvin"**

Genom denna ändring införs ett undantag när det gäller framställningen av den nyligen införda kategorin "mousserande kvalitetsvin". I enlighet med EU-lagstiftningen får denna verksamhet ske var som helst inom de administrativa enheter som anges i avsnittet "Avgränsat geografiskt område" samt inom det avgränsade produktionsområde som sträcker sig över de två provinserna Verona och Vicenza.

Ändringen krävs för att vissa producenter ska kunna fortsätta att framställa mousserande kvalitetsvin utanför det avgränsade området, enligt vad som förklaras ovan, så att de kan använda anläggningar tillhörande en tredje part där det finns den teknik som krävs för att framställa denna typ av vin, särskilt för den andra jäsningsen.

Denna ändring rör avsnittet "Ytterligare villkor" i det sammanfattande dokumentet.

### **3.5. Tillägg av framställningsregler för viner i kategorin "mousserande kvalitetsvin"**

Genom denna ändring lägger man till de vinframställningsmetoder som är tillåtna för framställning av den nyligen införda kategorin "mousserande kvalitetsvin", som även omfattar klasserna Riserva och Crémant.

Ändringen krävs för att specifikt ange de främsta vinframställningsmetoderna för den nya kategorin "mousserande kvalitetsvin", inbegripet för klasserna Riserva och Crémant. Närmare uppgifter om framställningsmetoden, lagringstiden på flaska och sockerhalten anges för var och en av dessa klasser.

Denna ändring rör avsnittet "Särskilda oenologiska metoder".

**3.6. Tillägg av en beskrivning av de analytiska och organoleptiska egenskaperna för kategorin "mousserande kvalitetsvin", inbegripet för klasserna Riserva och Crémant**

Genom ändringen lägger man till egenskaperna för den nya kategorin "mousserande kvalitetsvin", inbegripet för klasserna Riserva och Crémant.

Skälet till ändringen är att information om kategorin "mousserande kvalitetsvin" (även för klasserna Riserva och Crémant) behöver läggas till i produktspecifikationen, med angivande av de viktigaste referensparametrarna för deras frisläppande för konsumtion.

Denna ändring rör avsnittet "Beskrivning av vinet eller vinerna".

**3.7. Tillägg av en beskrivning av sambandet med den geografiska miljön för kategorin "mousserande kvalitetsvin"**

Genom ändringen införs en beskrivning av sambandet med den geografiska miljön för den nya kategorin "mousserande kvalitetsvin", som även omfattar klasserna Riserva och Crémant.

Syftet med denna ändring är att visa att kvalitetskraven och de särskilda egenskaperna hos de nya mousserande kvalitetsvinerna huvudsakligen har att göra med den särskilda geografiska miljön, som traditionellt lämpar sig för vinodling, inbegripet de respektive naturliga och mänskliga faktorerna. Tillägget visar hur jordmånen, höjdförhållandena, läget och de mänskliga resurserna (odlingsmetoder, förvaltningssystem, manuell skörd, bearbetningssystem) tillsammans säkerställer att den resulterande produkten är unik och inte kan återskapas på annat håll.

Denna ändring rör avsnittet "Samband med det geografiska området" i det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**1. Produktens namn**

Monti Lessini

**2. Typ av geografisk beteckning**

SUB – skyddad ursprungsbeteckning

**3. Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

5. Mousserande kvalitetsvin

**4. Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. "Monti Lessini" durello

KORTFATTAD BESKRIVNING

— Färg: halmgul med varierande intensitet.

— Doft: lätt fruktig och distinkt.

— Smak: torr, fyllig, halvtorr i varierande grad, med en traditionellt livlig smak.

— Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,50 volymprocent.

— Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15,0 g/l.

Alla analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	5,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

## 2. "Monti Lessini" bianco

## KORTFATTAD BESKRIVNING

- Färg: halmgul med varierande intensitet.
- Doft: behaglig, distinkt.
- Smak: frisk, smakrik och harmonisk.
- Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,50 volymprocent.
- Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17,0 g/l.

Alla analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

## 3. "Monti Lessini" pinot nero

## KORTFATTAD BESKRIVNING

- Färg: rubinröd, eventuellt med granatröda skiftningar.
- Doft: delikat, behaglig, distinkt.
- Smak: torr, fyllig, behagligt bitter.
- Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,5 volymprocent.
- Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 24,0 g/l.

Alla analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	



## 4. "Monti Lessini" passito

## KORTEFATTAD BESKRIVNING

- Färg: gyllengul.
- Doft: distinkt, intensiv och fruktig.
- Smak: halvsöt eller söt, harmoniskt sammetslen, fyllig.
- Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 14,50 volymprocent.
- Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 26,0 g/l.

Alla analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11,50
Lägsta totala syrahalt	5,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

## 5. "Monti Lessini" mousserande kvalitetsvin

## KORTEFATTAD BESKRIVNING

- Skum: fint och kvardröjande.
- Färg: halmgul med varierande intensitet.
- Doft: distinkt med en lätt antydning till jäst.
- Smak: från zero dosage eller *pas dosé* till extra brut, brut, extra dry, dry och demi-sec.
- Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,5 volymprocent.
- Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15 g/l.

Alla analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	5,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

## 6. "Monti Lessini" mousserande kvalitetsvin – Riserva

## KORTEFATTAD BESKRIVNING

- Skum: fint, intensivt.
- Färg: från halmgul med varierande intensitet till guldgul.
- Doft: komplex, utvecklade toner som är kännetecknande för en lång lagringstid på flaska.
- Smak: från zero dosage eller *pas dosé* till extra brut, brut, extra dry, dry och demi-sec.
- Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15,00 g/l.

Alla analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11,50
Lägsta totala syrahalt	5,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

## 7. "Monti Lessini" mousserande kvalitetsvin – Crémant

## KORTEFATTAD BESKRIVNING

- Skum: fint, krämigt.
- Färg: halmgul med varierande intensitet, ibland med inslag av koppar.
- Doft: delikat, fin med toner som påminner om den andra jäsningsen på flaska.
- Smak: från zero dosage eller *pas dosé* till extra brut, brut, extra dry, dry och demi-sec.
- Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15,00 g/l.

Alla analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11,50
Lägsta totala syrahalt	5,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

## 5. Vinframställningsmetoder

### a. Särskilda oenologiska metoder

Den traditionella metoden för framställning av mousserande vin

Särskild oenologisk metod

Naturlig andra jäsningsmetod på flaska med användning av den traditionella metoden, i enlighet med gällande regler för framställning av mousserande viner.

### b. Högsta avkastning

1. "Monti Lessini" durello

16 000 kg druvor per hektar

2. "Monti Lessini" bianco

12 000 kg druvor per hektar

3. "Monti Lessini" pinot nero

12 000 kg druvor per hektar

4. "Monti Lessini" mousserande kvalitetsvin

16 000 kg druvor per hektar

5. "Monti Lessini" mousserande kvalitetsvin – Riserva

16 000 kg druvor per hektar

6. "Monti Lessini" mousserande kvalitetsvin – Crémant

16 000 kg druvor per hektar

## 6. Avgränsat geografiskt område

I produktionsområdet för viner med den kontrollerade ursprungsbeteckningen "Monti Lessini" ingår följande områden:

a) I provinsen Verona: kommunerna Vestenanova och San Giovanni Ilarione i sin helhet samt delar av kommunerna Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago och Badia Calavena.

b) I provinsen Vicenza: kommunerna Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano och Trissino i sin helhet samt delar av kommunerna Cornedo, Costabissara, Gambellara, Isola Vicentina, Malo, Marano Vicentino, Monte di Malo, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montorso Vicentino, Nogarole Vicentino, San Vito di Leguzzano, Schio och Zermeghedo.

Gränsen för området definieras enligt följande: I öster tar den sin början vid gränsen mot provinsen Vicenza, i orten Calderina vid en höjd på 36 meter, och följer sedan vägen mot Roncà och passerar genom orterna Binello och Momello. Den går genom byn Roncà och fortsätter längs den väg som korsar provinsvägen Monteforte–Montecchia, fram till gränsen för kommunen Montecchia di Crosara. Den följer den kommunens gräns fram till höjden på 64 meter och följer därefter den väg som leder tillbaka till provinsvägen söder om Montecchia di Crosaras vinkooperativ. Den fortsätter en liten bit norrut, längs provinsvägen Val d'Alpone, fram till bron över vattendraget med samma namn, och följer sedan den kommunväg som passerar genom orterna Molino, Castello och San Pietro söder om byn Montecchia di Corsara. Därefter fortsätter den fram till vattendraget Rio Albo (höjd 85 meter) som avgränsar området, fram till en höjd på 406 meter söder om Corgnan och Tolotti, där den löper samman med Cazzano di Tramignas kommungräns. Sedan fortsätter den längs kommunvägen till Marsilio och följer den geodetiska höjden genom Rio V. Brà och V. Magragna fram till höjden på 149 meter i orten Caliarì. Från orten Caliarì fortsätter den norrut, längs vägen till Campiano fram till orten Panizzolo (höjd 209 meter), där den löper samman med vattendraget Tramigna. Den följer Tramigna norrut fram till gränsen till kommunen Tregnano och följer sedan denna gräns västerut en kort bit, fram till orten Rovere (höjd först 357 meter och därefter 284 meter). Den följer vägen till Tregnano och passerar höjden på 295 meter, där den går in i byn Tregnano och korsar den längs huvudvägen fram till höjden på 330 meter. Därifrån följer den kommunvägen mot Marcemigo, korsar denna by och kommer ut vid orten Morini (höjd 481 meter) och följer därefter provinsvägen till San Mauro di Saline (höjd 523 meter). Den löper längs provinsvägen till S. Mauro di Saline (höjd 523 meter). Den följer provinsvägen till S. Mauro di Saline norrut, fram till orten Bettola som gränsar till kommunen Badia Calavena. Från orten Bettola följer den kommunvägen ner i dalen och passerar genom orterna Canovi, Valle, Antonelli, Riva och Fornari och in i Badia Calavena. Från höjden på 451 meter följer den kommunvägen österut och kommer ut vid orten Colli (höjd 734 meter), där den kommer fram till gränsen till Vestenanova (höjd 643 meter). Den fortsätter längs kommunvägen, genom byn Castelvero, och fortsätter fram till Vestenavechchia tills den når centrum i Vestenanova. Den fortsätter fram till Siveri längs

kommunvägen och når orten Alberomato. Därifrån passerar den genom byn Bacchi och löper samman med gränsen till provinsen Vicenza. Den följer provinsgränsen norrut till en höjd av 474 meter över havet och löper först österut och sedan söderut längs kommunen Chiampos norra gräns, fram till den plats där den gränsen korsar provinsvägen mellan Chiampo och Nogarole Vicentino (höjd 468 meter över havet). Den fortsätter längs denna väg genom byn Nogarole och fortsätter längs vägen mot Selva di Trissino tills den når Capitello precis efter höjden på 543 meter, där den svänger vänster in på stigen som leder till akvedukten. Den löper längs denna stig genom Prizzi tills den på 530 meters höjd löper samman med vägen till Cornedo, som den följer genom Pellizzari och Duello fram till korsningen med kommunvägen till Caliarì, Stella och Ambrosi, och passerar därefter byn Grigio innan den återigen löper samman med provinsvägen till Cornedo. I Cornedo löper den samman med huvudväg 246, som den följer nästan ända fram till Nori-bron innan den svänger av österut på den kommunväg som går förbi Colombara, Bastianci, Muzzolon och Milani (höjd 547 meter). Därifrån följer den kärnvägen i nordöstlig riktning fram till Crestani (höjd 532 meter). Den löper därefter längs kommunvägen mot Mieghe, Milani (höjd 626 meter), Casare di Sopra, Casare di Sotto och Godeghe fram till korsningen med kommunvägen Monte di Malo–Monte Magrè, som den följer fram till Monte Magrè. Därifrån följer den vägen till Magrè upp till en höjd av 294 meter, fortsätter i nordvästlig riktning till en höjd av 214 meter, löper längs Valfreda-vägen fram till Raga (höjd 414 meter), och fortsätter därefter fram till kommungränsen mellan Schio och Torrebelvicino, som den följer fram till höjden på 216 meter. Därifrån följer den vattendraget Leogra fram till bron på statsväg 46 och fortsätter utmed vägen som följer vattnet fram till höjden på 188 meter. Sedan följer den statsväg 46 mellan Schio och Vicenza fram till orten Fonte di Castelnuovo. Den korsar denna ort och följer därefter Costabissara-vägen och passerar genom orterna Ca' de Tommasi och Pilastro.

Områdets gräns följer sedan kommunvägen från Costabissara till Creazzo och passerar orten S. Valentino tills den når kommunen Costabissaras södra gräns. Därefter löper den västerut fram till kommunen Costabissaras södra gräns, fram till korsningen med vägen från Gamgubliano som leder till Sovizzo, vid sidan av Valdiezza-vägen. Den följer vägen mot Castelgomberto tills den kommer till vägen mot byarna Busa, Pilotto och Vallorona på vänster sida. Vid stoppskylten svänger den av åt vänster och svänger sedan vänster igen och fortsätter förbi korsningen till Monteschiavi. Vid korsningen till Contrà Vallorona, Rubbo och Spinati lämnar den vägen till de byarna och fortsätter rakt fram tills den når Via Vallorona längst ned. Den fortsätter till höger och löper utmed kullens sida fram till Valdimolino. Den fortsätter längs vägen mot Sant'Urbano di Montecchio Maggiore (Cavallara-vägen). Sedan följer den Bastian-vägen fram till korsningen med vägen från Castelgomberto. Den fortsätter längs Bernuffi-vägen och svänger av till vänster och når byn Sant'Urbano. Vid korsningen svänger den av åt vänster och löper längs Sovizzo Alto-vägen fram till Casa Cattani, där den svänger åt höger längs Causa-vägen. I slutet av den vägen svänger den åter av åt höger längs vägen (mot Carbonara) tills den når Bastia Bassa, där den fortsätter till Campestrini och sedan slutligen kommer ut till höger om Villa Cordellina. Därefter svänger den av åt höger fram till korsningen med statsväg 246, svänger åt vänster på Montorsina-vägen och går förbi platsen för Romeo och Julia-slotten, som ligger i området.

Gränsen följer sedan vägen mot Montecchio Maggiore och Montorso fram till bron över vattendraget Chiampo. Den korsar vattendraget och fortsätter söderut fram till Zermeghedo-vägen via Mieli. Från via Mieli-korsningen fortsätter den till vänster mot Belloccheria, utmed kullens sida fram till korsningen med via Perosa inom det avgränsade området. Därifrån fortsätter den mot byn Montebello längs via Castelletto fram till korsningen med Mira-vägen. Därifrån löper den längs vägen till Selva fram till Casa Cavazza-korsningen och Zermeghedo-vägen.

Gränsen följer Agugliana-vägen och fortsätter i riktning mot La Guarda. Omkring 300 meter från den byn svänger den av åt vänster längs en stig som förbinder den med gränsen till Gambellara och fortsätter norrut till höjden på 143 meter.

Den går sedan nedför den mindre vägen mot Gambellara, som löper i västlig riktning längs vägen från Gambellara till Calderina, där den löper samman med gränsen till det ursprungliga området i provinsen Verona.

## 7. Huvudsakliga druvsorter

Chardonnay B

Durella B – durello

Garganega B – garganego

Pinot bianco B – pinot

Pinot grigio – pinot

Pinot nero N – pinot

Sauvignon B – sauvignon blanc

## 8. Beskrivning av samband

### **”Monti Lessini” SUB (vin och mousserande kvalitetsvin)**

*Uppgifter om det geografiska området*

*Naturliga faktorer som är relevanta för sambandet*

Produktionsområdet för viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Monti Lessini” omfattar den kuperade delen av de östra Lessinibergen som löper utmed gränsen mellan provinserna Verona och Vicenza. Områdets geologi är relativt komplex och mångfasetterad. Berggrunden i de områden som för närvarande används för vinodling består huvudsakligen av vulkaniska och detritiska vulkaniska bergarter. Det ger en medeldjup jord som är rik på mineraler och har en fin textur. Basalt förekommer i låga koncentrationer vid ytan, men dessa koncentrationer ökar längre ner i jorden. Jordmånen har en mineralprofil som är förmånlig för jäsningsen av must som görs av druvan durella, en grön druva som odlas nästan uteslutande i området i fråga.

I det område som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Monti Lessini” råder ett mildt, tempererat klimat med en årsnederbörd på cirka 1 000 mm, främst koncentrerat till våren och hösten, och en årsmedeltemperatur på omkring 13,5 °C.

Områdets fysiografiska struktur, som är densamma i hela regionen Lessini, kännetecknas av de långa och ibland trånga dalgångar som löper i huvudsakligen nordnordvästlig-sydsydostlig riktning och åtskiljs av åsar i ett motsvarande mönster, som sträcker sig söderut tills de försvinner under Poslätrens alluviala avlagringar. Höjdskillnaden i området är omkring 800 meter, vilket innebär att temperaturen varierar stort mellan natt och dag.

*Historiska och mänskliga faktorer som är relevanta för sambandet*

Det faktum att vinodling har förekommit i området Monti Lessini i 700 år är ett tydligt tecken på den omsorg som lokalbefolkningen har lagt ner på att odla vin i detta område, som består av höga kullar och sträcker sig över de två provinserna Verona och Vicenza.

I historiska dokument om jordbruket i området Monti Lessini förekommer ofta uttrycket ”terra cum vineis”, som betyder ett område helt täckt av vinodlingar. Från 1800-talet och framåt ledde vinodlingen och vinframställningen i de provinser som omfattas av beteckningen till en betydande produktionsökning och en högre kvalitet på de framställda vinerna.

Denna ökning följdes av de första åtgärderna för att skydda de typiska vinerna och därefter till inrättandet av den förening som företräder producenterna. Beteckningen skapades först genom ministerdecret nr 25/06/1987 – officiellt kungörelseorgan nr 6 av den 9 januari 1988, och ingick då i den skyddade ursprungsbeteckningen ”Lessini Durello”. År 2011 bytte beteckningen namn till ”Monti Lessini”, samtidigt som den skyddade ursprungsbeteckningen ”Lessini Durello” registrerades. Konsortiet för skydd av ”Lessini Durello” [Consorzio di Tutela del Lessini Durello], som erkändes av det italienska ministeriet i november 2000, har i uppgift att höja profilen på de beteckningar som produceras i området och att förbättra de produktionsmässiga och socioekonomiska förhållandena i de dalar i Verona och Vicenza som ingår i området i produktspecifikationen. Producenterna av beteckningen har, tillsammans med konsortiet, förfinat den metod som används för att framställa mousserande vin från durelladruvan och har på så sätt gett det en framstående plats bland de mousserande viner som produceras i området kring Venedig.

De bästa skördarna erhålls i välexponerade områden med jord av vulkaniskt ursprung, genom smarta odlingsmetoder som respekterar de lokala traditionerna. Druvsorten durella vill gärna ha gott om sol, men kräver först och främst ett gott luftflöde i vinodlingen.

Metoderna för beskärning och uppbindning av vinrankorna har utvecklats under årens lopp i enlighet med de oenologiska mål som eftersträvas. Nu för tiden är de bästa metoderna för denna sorts produktion pergola- och guyotmetoderna. Pergolor används på de branta sluttningar där vinrankorna till största delen sköts för hand. Spaljé- eller guyotmetoderna är vanligare i mer lättillgängliga områden och där sluttningarna inte är lika branta. Dessa beskärnings- och uppbindningsmetoder säkerställer att druvorna mognar väl och förblir friska. De är inte bara kännetecknande för landskapet, utan utmärker sig även på grund av vinernas kvalitet och de jämna skördarna.

Området där den skyddade ursprungsbeteckningen "Monti Lessini" framställs är i dag känt för sina framstående viner, som har utmärkt sig i vintävlingar både i Italien och i andra länder.

### **"Monti Lessini" SUB – kategorin vin**

Orsakssamband mellan kvalitet, produktens egenskaper och den geografiska miljön samt naturliga och mänskliga faktorer

Vinerna "Monti Lessini" SUB – durello är halmgula med varierande färgintensitet och har en distinkt och delikat fruktig doft och en torr, fyllig smak av varierande intensitet, och som även tenderar att vara livlig. Aromer av mer eller mindre gröna äpplen samsas med kraftfullare och mer komplexa inslag av mineralitet och flinta, inbegripet en marin arom av jod och svavel.

Vinerna "Monti Lessini" SUB – bianco är halmgula med varierande intensitet och har en karakteristiskt behaglig doft och en frisk, rik och harmonisk smak.

Vinerna "Monti Lessini" SUB – pinot nero är rubinröda till färgen, ibland med inslag av granatrött, och har en delikat, behaglig och distinkt doft och en torr, fyllig och behagligt bitter smak.

Vinerna "Monti Lessini" SUB – passito är guldgula till färgen, med en karakteristiskt intensiv och fruktig doft. När det gäller smaken är de halvsöta till söta, sammetslena, harmoniska och fylliga.

Området Monti Lessini är perfekt för framställning av de olika viner som ingår i den skyddade ursprungsbeteckningen "Monti Lessini": den karakteristiskt vulkaniska jordmånen är rik på näringsämnen, och den svala brisen från Monti Lessini gör det möjligt att uppnå optimal mognad samtidigt som druvorna bibehåller den syra som krävs. De mineraliska tonerna är kännetecknande för dessa typer av vin.

Kombinationen av de traditionella beskärnings- och uppbindningsmetoderna pergola och spalje, vinodlarnas tekniska sakkunskap, den månghundraåriga traditionen och investeringarna i vinteknik gör det möjligt att framställa viner med mycket komplexa aromer. Det är i själva verket inte den robusta strukturen hos vinerna med den skyddade ursprungsbeteckningen "Monti Lessini" som gör dem unika. I stället är det deras doftegenskaper som utgör och praktiskt taget definierar produktens identitet.

### **"Monti Lessini" SUB – kategorin mousserande kvalitetsvin**

Orsakssamband mellan kvalitet, produktens egenskaper och den geografiska miljön samt naturliga och mänskliga faktorer

Det mousserande kvalitetsvinet "Monti Lessini" SUB har ett fint, kvardröjande skum. Det är halmgult med varierande färgintensitet och har en distinkt arom med en lätt antydan till jäst. Sockerhalten varierar från zero dosage eller pas dosé till demi-sec.

De mousserande kvalitetsvinerna "Monti Lessini" SUB Riserva har intensiva, små bubblor. De varierar från halmgula med varierande intensitet till guldgula och har komplexa aromer med välutvecklade toner som är kännetecknande för en lång lagringsperiod på flaska. Sockerhalten varierar från zero dosage eller pas dosé till demi-sec.

De mousserande kvalitetsvinerna "Monti Lessini" SUB Crémant har små, krämiga bubblor. De varierar från halmgula med varierande intensitet till guldgula och har komplexa aromer med välutvecklade toner som är kännetecknande för en lång lagringsperiod på flaska. Sockerhalten varierar från zero dosage eller pas dosé till demi-sec.

Det tempererade klimatet och de påtagliga temperaturskillnaderna mellan natt och dag som är typiska för området för den skyddade ursprungsbeteckningen "Monti Lessini" är mycket viktiga faktorer för utvecklingen av ett betydande antal aromatiska prekursorer som framhäver de organoleptiska egenskaperna och typiska tonerna hos durelladruvan.

Jordmånen mineralinnehåll i kombination med durelladruvornas friska syra gör vinet särskilt väl lämpat för framställning av mousserande vin. Den senare metoden (som har använts för att locka fram det bästa ur druvsorten durella sedan beteckningen först skapades) framhäver de typiska egenskaper som nämnts ovan, beroende på lagringsperiodens längd. Vid en kortare lagringsperiod erhålls mer behagliga toner och aromer av grönt äpple och citrusfrukter, en typisk mineralitet och en karakteristiskt tanninaktig konsistens som är unik bland vita viner och ger särskilt små bubblor. Vid en längre lagringsperiod (Riserva-vinerna) dämpas druvsortens livlighet, vilket ger viner som är mer uttrycksfulla, med autolytiska toner som spelar en viktig roll i att skapa eleganta organoleptiska intryck. De typiska havstonerna framträder alltid, och – trots att vinet aldrig är alltför fylligt – är smaken, som framhävs av en bitter mineralisk eftersmak, alltid lika njutbar.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Framställning av mousserande vin

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag rörande produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

I enlighet med undantaget i artikel 5.1 b i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 <sup>(?)</sup>, får framställning av mousserande kvalitetsvin ske i det avgränsade produktionsområdet och dessutom i provinserna Verona och Vicenza.

**Länk till produktspecifikationen**

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

---

<sup>(?)</sup> EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.