

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(2019/C 304/06)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Lessini Durello”/”Durello Lessini”

Referensnummer: PDO-IT-A0447-AM02

Inlämningsdatum: 21.5.2019

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. Vinkategori och produktionsmetod

Beskrivning och syfte

Specifikationer för produktionsmetoden införs för följande produktkategorier som omfattas av beteckningen:

”Lessini Durello” spumante – charmatmetoden och den klassiska metoden.

”Lessini Durello” spumante riserva – den klassiska metoden.

Ändringen görs för att mousserande vin som framställts genom den klassiska metoden ska kunna frisläppas för konsumtion innan kravet på 36 månaders lagring med jästfällningen för kategorin riserva har uppnåtts. Det finns en ökande efterfrågan på mousserande viner som framställs med den klassiska metoden, som ger en behagligt frisk och livlig smak med mer struktur.

Denna ändring rör artikel 1 i produktspecifikationen och avsnitt 1.3 i det sammanfattande dokumentet (Beskrivning av vinet eller vinerna).

2. Vinframställning – omformulering av texten

Beskrivning och syfte

För kategorin ”Lessini Durello” spumante stryks hänvisningen till frisläppandet av produktkategorier för konsumtion med uppgifter om sockerhalten och hänvisningen till att jäsningsen uteslutande sker i förslutna tankar.

Texten måste omformuleras för att återspegla de formella ändringarna av dessa hänvisningar i vissa andra artiklar i produktspecifikationen.

Denna ändring rör artikel 5 i produktspecifikationen och avsnitt 1.3 i det sammanfattande dokumentet (Beskrivning av vinet eller vinerna).

3. Egenskaper vid konsumtion – uppgifter om produktionsmetoderna för de enskilda produktkategorierna, variationer i sockerhalt och alkoholhalt

Beskrivning och syfte

De olika metoder som används för att framställa mousserande viner har specificerats för de olika produktkategorier som omfattas av beteckningen. För ”Lessini Durello” spumante används charmatmetoden och den klassiska metoden och för ”Lessini Durello” spumante riserva används den klassiska metoden.

Hänvisningar till dosaggio zero vad gäller sockerhalten har införts för alla kategorier.

⁽¹⁾ EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

Alkoholhalten har sänkts från 12,00 till 11,50 volymprocent för kategorin "Lessini Durello" spumante riserva.

I samband med de ändringar som gjorts identifieras de olika produktkategorierna, och en detaljerad beskrivning ges av deras organoleptiska egenskaper. De fysikalisk-kemiska egenskaper som anges, vilka fastställs genom oenologiska provningar, bekräftar kvaliteten på de produkter som omfattas av beteckningen.

För mousserande viner som framställts med den klassiska metoden och som lagrats med jästfällningen i 9–36 månader har en särskild organoleptisk beskrivning införts för att särskilja denna produktkategori från kategorin "Lessini Durello" spumante riserva.

Hänvisningar till dosaggio zero vad gäller sockerhalten har införts för alla kategorier.

Denna ändring rör artikel 6 i produktspecifikationen och avsnitt 1.3 i det sammanfattande dokumentet (Beskrivning av vinet eller vinerna).

4. **Förpackning – införande av möjligheten att använda flaskor med en volym på upp till 15 liter**

Beskrivning och syfte

Genom den införda ändringen höjs maxvolymen från 9 till 15 liter för flaskor som används för att förpacka de viner som omfattas av beteckningen.

Ändringen görs för att större flaskor ska kunna användas, som svar på efterfrågan på marknaden.

Denna ändring rör artikel 8 i produktspecifikationen och påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Produktens namn**

"Lessini Durello"

"Durello Lessini"

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

5. Mousserande kvalitetsvin

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Det mousserande vinet "Lessini Durello" eller "Durello Lessini", framställt med charmatmetoden

Denna produktkategori har ett fint, varaktigt skum, färgen är blekt halmgul med grönaktiga inslag och aromen är delikat och lätt fruktig. Smaken är frisk, behaglig och harmonisk med en restsockerhalt som sträcker sig från dosaggio zero till demi-sec.

Den lägsta totala alkoholhalten är 11 volymprocent, och den lägsta halten av sockerfritt extrakt är 14 g/l.

Allmänna analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	6,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

"Lessini Durello" eller "Durello Lessini" spumante, framställt med den klassiska metoden

Denna produktkategori har ett fint, varaktigt skum och färgen är halmgul av varierande intensitet. Aromen innehåller lätta inslag av jäst. Smaken är behaglig och harmonisk med en restsockerhalt som sträcker sig från dosaggio zero till demi-sec. Den lägsta totala alkoholhalten är 11,50 volymprocent, och den lägsta halten av sockerfritt extrakt är 15 g/l.

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)	

"Lessini Durello" eller "Durello Lessini" spumante riserva, framställt med den klassiska metoden

Denna produktkategori har ett fint, intensivt skum och färgen är halmgul av varierande intensitet till guldgul, ibland med kopparynanser. Aromen innehåller komplexa och mogna inslag. Smaken är harmonisk med en restsockerhalt som sträcker sig från dosaggio zero till demi-sec. Den lägsta halten av sockerfritt extrakt är 15 g/l.

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

5. Vinframställningsmetodera) *Grundläggande oenologiska metoder*

INGA

b) *Högsta avkastningar*

Durella

112 hektoliter per hektar

6. Avgränsat geografiskt område

Produktionsområdet för viner som omfattas av den registrerade ursprungsbeteckningen "Lessini Durello" eller "Durello Lessini" inbegriper följande:

- Provinsen Verona: hela kommunerna Vestenanova och San Giovanni Ilarione och en del av kommunerna Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago och Badia Calavena.
- Provinsen Vicenza: hela kommunerna Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano och Trissino och en del 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.

Området är avgränsat enligt följande: I öst börjar gränslinjen vid gränsen till provinsen Vicenza, på platsen Calderina på 36 meters höjd. Den följer vägen som leder till Roncà och passerar platserna Binello och Momello. Den går

genom samhället Roncà och fortsätter på vägen som skär Monteforte Montecchia-provinsvägen, tills den når gränsen till kommunen Montecchia di Crosara. Den följer denna kommungräns upp till en höjd på 64 meter och därefter leder vägen tillbaka till provinsvägen söder om vinkooperativet i Montecchia di Crosara. Gränslinjen fortsätter en kort sträcka norrut längs Val d'Alpone-provinsvägen fram till bron över bergströmmen med samma namn och fortsätter därefter längs med den kommunala väg som går genom platserna Molino, Castello och San Pietro söder om samhället Montecchia di Crosara. Sedan fortsätter den till Rio Albo-bergströmmen (höjd på 85 meter) som avgränsar området, upp till en höjd på 406 meter söder om Corgnan och Tolotti, där den möter gränsen till kommunen Cazzano di Tramigna. Den löper sedan längs den kommunala vägen till Marsilio och följer den geodetiska förhöjningen till Rio V. Brà och V. Magragna upp till höjden på 149 meter på platsen Caliarì. Från Caliarì fortsätter gränslinjen norrut längs med vägen som går till Campiano, fram till platsen Panizzolo (höjd på 209 meter) där den möter bergströmmen Tramigna. Den följer Tramigna norrut fram till gränsen till kommunen Tregnano, som den följer en kort sträcka västerut tills den når platsen Rovere (höjd på 357 meter och därefter 284 meter). Den följer vägen till Tregnano och passerar höjden på 295 meter, där den leder in i samhället Tregnano och skär genom det på huvudvägen fram till höjden på 330 meter. Därifrån tar gränslinjen den kommunala vägen till Marcemigo, korsar detta samhälle och kommer ut på platsen Morini (höjd på 481 meter). Den följer sedan provinsvägen till San Mauro di Saline (höjd på 523 meter). Den går norrut längs med denna provinsväg tills den når platsen Bettola, som ligger vid gränsen till kommunen Badia Calavena. Från Bettola följer gränslinjen den kommunala väg som går ner i dalen, och passerar platserna Canovi, Valle, Antonelli, Riva och Fornari och leder sedan in i kommunen Badia Calavena. Från höjden på 451 meter följer linjen den kommunala vägen österut fram till platsen Colli (höjd på 734 meter), där den når gränsen till Vestenanova (höjd på 643 meter). Den håller sig till den kommunala vägen och passerar samhället Castelfero, ända fram till Vestenavecchia och därefter Vestenanova centro. Den fortsätter till Siveri på den kommunala vägen tills den når platsen Alberomato. Därifrån passerar den samhället Bacchi och når gränsen till provinsen Vicenza. Den följer provinsgränsen norrut till en höjd på 474 meter över havet och sedan längs den norra gränsen till kommunen Chiampo österut och därefter söderut, fram till den plats där denna gräns korsar den provinsväg som ansluter Chiampo till Nogarole Vicentino (höjd på 468 meter över havet). Den fortsätter längs denna väg förbi samhället Nogarole och därefter längs Selva di Trissino-vägen fram till Capitello precis efter höjden på 543 meter, där den svänger vänster på vägen som går till akvedukten. Den går längs denna väg genom Prizzi tills den på 530 meters höjd ansluter sig till vägen till Cornedo, som den följer genom Pellizzari och Duello tills den korsar den kommunala vägen till Caliarì, Stella och Ambrosi. Den passerar samhället Grigio och ansluter sig sedan återigen till provinsvägen till Cornedo. I Cornedo tar den riksväg 246, som den följer nästan hela vägen fram till Nori-bron innan den svänger österut på den kommunala vägen som går förbi Colombara, Bastianci, Muzzolon och Milani (höjd på 547 meter). Därifrån följer gränslinjen kärnvägen i nordostlig riktning till Crestani (höjd på 532 meter). Den går sedan längs med den kommunala vägen till Mieghe, Milani (höjd på 626 meter), Casare di Sopra, Casare di Sotto och Godeghe tills den korsar den kommunala vägen mellan Monte di Malo och Monte Magrè, som den följer till Monte Magrè. Den följer sedan vägen till Magrè upp till en höjd på 294 meter. Den fortsätter i nordvästlig riktning till en höjd på 218 meter, går längs med Valfreda-vägen till Raga (höjd på 414 meter) och fortsätter sedan fram till kommungränsen mellan Schio och Torrebelficino, som den följer till höjden på 216 meter. Därifrån följer den Leogra-vattendraget till bron på riksväg 46 och fortsätter på vägen längs floden till höjden på 188 meter. Den följer sedan riksväg 46 mellan Schio och Vicenza tills den når platsen Fonte di Castelnovo. Efter att ha korsat denna plats följer den Costabissara-vägen och passerar platserna Ca' de Tommasi och Pilastro.

Gränslinjen följer därefter den kommunala vägen från Costabissara till Creazzo och passerar platsen S. Valentino för att därefter nå den södra gränsen av kommunen Costabissara. Den följer sedan denna södra gräns västerut tills den korsar vägen från Gambugliano som leder till Sovizzo, vid sidan av Valdiezza-vägen. Den följer därefter vägen mot Castelgomberto tills den når vägen till samhällena Busa, Pilotto och Vallorona på vänster sida. Vid stoppskylten följer den vägen åt vänster, och sedan åt vänster en gång till, och passerar korsningen till samhället Monteschiavi. Vid korsningen till Contrà Callorona, Rubbo och Spinati går den förbi vägen till dessa samhällen och fortsätter rakt fram tills den når slutet av via Vallorona. Den fortsätter åt höger och följer kullens höjdkurva till Valdimolino. Den fortsätter längs vägen som går till Sant'Urbano från Montecchio Maggiore (Cavallara-vägen). Därefter tar den Bastian-vägen tills den korsar vägen från Castelgomberto. Den fortsätter längs Bernuffi-vägen och svänger vänster fram till orten Sant'Urbano. Vid korsningen tar den till vänster och går längs Sovizzo Alto-vägen till Casa Cattani, där den svänger höger på Causa-vägen. I slutet av Causa-vägen svänger den återigen höger och följer vägen (samhället Carbonara) tills den når platsen Bastia Bassa, där den fortsätter till platsen Campestrini och därefter till höger om Villa Cordellina. Den tar sedan till höger fram till korsningen med riksväg 246, där den svänger vänster i riktning mot Montorso. I området ligger platsen för Romeo och Julia-slotten.

Gränslinjen följer därefter vägen mot Montecchio Maggiore och Montorso fram till bron över strömmen Chiampo. Den korsar detta vattendrag och fortsätter söderut tills den når via Mieli i Zermeghedo. Från korsningen med via Mieli fortsätter den åt vänster mot platsen Belloccheria. Det avgränsade området anses följa kullens höjdkurva fram till korsningen med via Perosa. Därifrån fortsätter den mot samhället Montebello längs via Castello fram till korsningen med Mira-vägen. Därifrån går den längs Contrada Selva-vägen fram till korsningen Casa Cavazza och vägen mot Zermeghedo.

Gränslinjen följer vägen mot Agugliana och fortsätter i riktning mot La Guarda. Cirka 300 meter från detta samhälle svänger den höger längs en led som ansluter den till gränsen till Gambellara och fortsätter norrut till höjden på 143 meter.

Den går sedan nedåt på den mindre vägen som går till Gambellara, som går västerut längs vägen från Gambellara till Calderina, där den återigen ansluter sig till början av gränslinjen i det första området i provinsen Verona.

7. Huvudsakliga druvsorter

Durella B.

8. Beskrivning av sambandet

"Lessini Durello"/"Durello Lessini"

Det traditionella uppbindningssystemet pergola veronese gör att druvan durella (en antik druvsort som har sitt ursprung i området) kan mogna på bästa möjliga sätt. Tillsammans med markens sluttning och jordmånens vulkaniska ursprung ger denna aspekt vinerna den syrahalt som är typisk för detta mousserande vin. "Durello" kännetecknas av toner av mineraler och flinta, blandade med milda till mer uttalade inslag av gröna äpplen. Aromerna är komplexa och påminner om mineralursprunget, men med marina jod- och svavelinslag.

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

INGA

Länk till produktspecifikationen

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