



C/2024/7284

6.12.2024

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(C/2024/7284)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

**„Lessini Durello” / „Durello Lessini”**

**PDO-IT-A0447-AM03**

**Data przekazania informacji: 10.9.2024**

**OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

**1. Usunięcie rodzaju „wino musujące produkowane metodą klasyczną”**

Opis: Usunięcie rodzaju wina musującego produkowanego metodą klasyczną.

Uzasadnienie: Decyzja jest następstwem gruntownego przekształcenia, które obejmuje rozróżnienie między winem musującym produkowanym metodą włoską a winem musującym produkowanym metodą klasyczną. W związku z tym przekształceniem postanowiono nie uwzględniać już wina musującego produkowanego metodą klasyczną, a jedynie wino produkowane w drodze drugiej fermentacji w autoklawie.

Zmiana dotyczy pkt 1, 5, 6 i 9 specyfikacji produktu oraz punktów jednolitego dokumentu „Opis wina lub win” i „Związek z obszarem geograficznym”.

**2. Zmiana metod prowadzenia winorośli**

Opis: Uproszczenie metod prowadzenia winorośli.

Uzasadnienie: Opisy uproszczono w celu dopuszczenia bardziej nowoczesnych metod prowadzenia winorośli i uwzględnienia najnowszych innowacji w uprawie winorośli.

Zmiana dotyczy pkt 4 specyfikacji produktu.

**3. Specyfikacja metod fermentacji**

Opis: Usunięcie części dotyczących typologii metody klasycznej, którą zastąpiono metodą produkcji wina musującego w autoklawach.

Uzasadnienie: Specyfikację dostosowano w taki sposób, aby uwzględniała metodę produkcji wina, która obejmuje drugą fermentację w autoklawie.

Zmiana dotyczy pkt 5 specyfikacji oraz punktu jednolitego dokumentu „Szczególne praktyki enologiczne”.

**4. Usunięcie opisów chemicznych i organoleptycznych win musujących produkowanych metodą klasyczną**

Opis: Usunięcie części dotyczących typologii metod klasycznych.

Uzasadnienie: Specyfikację dostosowano w taki sposób, aby uwzględniała właściwości win musujących produkowanych w drodze drugiej fermentacji w autoklawach.

Zmiana dotyczy pkt 6 specyfikacji i punktu jednolitego dokumentu „Opis wina lub win”.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

## 5. Aktualizacja dotycząca związku ze środowiskiem

Opis: Usunięcie części dotyczących typologii metod klasycznych.

Uzasadnienie: Specyfikację dostosowano w taki sposób, aby uwzględniała właściwości win musujących w drodze drugiej fermentacji w autoklawach. Treść artykułu przerezegowano i nadano jej nową strukturę.

Zmiana dotyczy pkt 9 specyfikacji produktu i punktu jednolitego dokumentu „Związek z obszarem geograficznym”.

### JEDNOLITY DOKUMENT

#### 1. Nazwa produktu

Lessini Durello

Durello Lessini

#### 2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP - chroniona nazwa pochodzenia

#### 3. Kategorie produktów sektora wina

5. Gatunkowe wino musujące

##### 3.1. Kod Nomenklatury scalonej

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

#### 4. Opis win

*Musujące „Lessini Durello” lub „Durello Lessini” produkowane metodą Martinottiego lub Charmata*

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

**Pęcherzyki powietrza:** delikatne, długotrwałe.

**Barwa:** jasno słomkowożółta z zielonkawymi refleksami.

**Aromat:** delikatny, charakterystyczny i lekko owocowy.

**Smak:** od *zéro dosage* lub *pas dosé* po *extra brut*, *brut*, ekstra wytrawny, wytrawny i półsłodki.

**Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu:** 11,00 %

**Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego:** 14 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 6,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

## 5. **Praktyki enologiczne**

### 5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1. Produkcja wina musującego metodą Martinottiego lub Charmata (przy użyciu autoklawów)

Szczególne praktyki enologiczne

Druga fermentacja w autoklawie metodą Martinottiego lub Charmata zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi produkcji win musujących.

### 5.2. *Maksymalna wydajność*

2. Musujące „Lessini Durello” lub „Durello Lessini” produkowane metodą Martinottiego lub Charmata

16 000 kg winogron z hektara

## 6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar produkcji win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia „Lessini Durello” lub „Durello Lessini” obejmuje:

- a) w prowincji Werona: cały obszar następujących gmin: Vestenanova i San Giovanni Ilarione oraz część obszaru następujących gmin: Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago i Badia Calavena.
- b) W prowincji Vicenza: cały obszar gmin Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano i Trissino oraz część obszaru następujących gmin: Cornedo, Costabissara, Gambellara, Isola Vicentina, Malo, Marano Vicentino, Monte di Malo, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montorso Vicentino, Nogarole Vicentino, San Vito di Leguzzano, Schio i Zermeghedo.

## 7. **Odmiany winorośli**

Durella B.

## 8. **Opis związku lub związków**

*Musujące „Lessini Durello” lub „Durello Lessini” produkowane metodą Martinottiego lub Charmata*

- a) Specyfika obszaru geograficznego

Czynniki naturalne

Obszar produkcji win ChNP „Lessini Durello” lub „Durello Lessini” obejmuje 30 000 hektarów gruntów w pagórkowatej części wschodniego obszaru Gór Lessini, które leżą na granicy prowincji Werona i Vicenza.

Struktura geograficzna wspólna dla całego obszaru Gór Lessini charakteryzuje się długimi i gdzieniegdzie wąskimi dolinami biegnącymi przeważnie w kierunku północ północny-zachód – południe południowy-wschód, oddzielonymi od siebie ułożonymi równoległe grzbietami, które rozciągają się na południe, aż ostatecznie nikną pod osadami aluwialnymi Niziny Padańskiej. Różnica wysokości na tym obszarze wynosi około 800 m.

Układ hydrograficzny na tym obszarze jest wyjątkowo dobrze rozwinięty i obejmuje głównie rzeki obszaru Lessini, które płyną przeważnie w kierunku południowym.

Klimat panujący na tym obszarze charakteryzuje się rocznymi opadami wynoszącymi około 1 063 mm i średnimi rocznymi temperaturami wynoszącymi około 13,7 °C.

Chociaż cechy geologiczne obszaru są dość złożone, można uznać, że na obszarach obecnie przeznaczonych pod uprawę winorośli, w szczególności na pagórkowatych zboczach Val d'Alpone i Val di Chiampo aż do doliny Agno, przeważają skały wulkaniczne i zasadowe skały wulkaniczno-detrytyczne.

Powstałe w ten sposób gleby cechują się umiarkowaną głębokością i drobną strukturą, a na ich powierzchni leżą rozrzucone skały bazaltowe, które są częstsze głębiej w glebie.

Główną odmianą winorośli jest Durella, która występuje niemal wyłącznie na tym obszarze. Jest to współczesna odmiana wywodząca się z odmiany Durasena, wspomnianej w Statucie Costozza z 1290 r.

Jest to biała odmiana winorośli, która tworzy zwarte kiście ze skrzydełkami. Jej nazwa odnosi się do twardości lub jędrności skórki oraz wysokiej kwasowości ogólnej, którą charakteryzuje się wino i która pozwala na utrzymanie długiego okresu przydatności do spożycia i osiągnięcie optymalnych wyników w produkcji wina musującego.

Odmiana ta, dzięki stałej wydajności, dobrej odporności na choroby, najwyższej przydatności do produkcji win musujących (ze względu na zawartość kwasu) i doskonałemu wzrostowi (przy odpowiednim poziomie opadów cechujących wschodnie zbocza prowincji Werona i Vicenza), znalazła idealne warunki glebowo-klimatyczne na tym obszarze, które umożliwiają osiągnięcie najwyższej jakości oraz sprawiają, że winorośl jest silna i zdolna do sprostanania ekstremalnym wyzwaniom.

Czynniki historyczne i ludzkie

Prowadzenie uprawy winorośli na obszarze Gór Lessini przez siedem wieków świadczy o tym, że zawsze przywiązywano tam dużą wagę do pielęgnacji winorośli na wysokich wzgórzach leżących wzdłuż granicy prowincji Werona i Vicenza.

W dokumentach historycznych dotyczących rolnictwa na obszarze Gór Lessini często pojawia się określenie „Terra cum vineis”, co oznacza tereny w całości przeznaczone pod uprawę winorośli. Między okresem średniowiecza a początkiem XIX wieku uprawa winorośli i enologia w prowincjach Werona i Vicenza, a zatem na obszarach Alpone i Agno-Chiampo, nie wykraczały jeszcze poza podstawowe możliwości techniczne typowe dla średniowiecza.

Najlepsze wina pochodzą z winogron uprawianych na glebach pochodzenia wulkanicznego o dobrej ekspozycji, przy zastosowaniu racjonalnych technik uprawy będących częścią lokalnej tradycji.

Odmiana Durella rozwija się dobrze przy odpowiednim nasłonecznieniu. Plantatorzy winorośli wiedzą jednak, że wymaga ona przede wszystkim dobrego przepływu powietrza w winnicy.

Systemy prowadzenia winorośli z biegiem lat znacznie się rozwinęły.

Obecnie najczęściej stosowanymi systemami prowadzenia na obszarze uprawy odmiany Durella są trejaże (proste i podwójne) oraz metoda Guyota. W ostatnim czasie popularny stał się również system prowadzenia obejmujący podwójny trejaż typowy dla prowincji Werona, który odznacza się małym obciążeniem krzewu i rozwarciem w środkowej części. Ten system prowadzenia powoduje, że winogrona mają lepsze nasłonecznienie, wymianę powietrza oraz barwę.

Konsorcjum na rzecz Ochrony „Lessini Durello” [*Consorzio di Tutela del Lessini Durello*], utworzone na podstawie rozporządzenia ministra z dnia 25 czerwca 1987 r. (Dz.U. nr 6 z 9 stycznia 1988 r.), które zostało uznane przez krajowe ministerstwo w listopadzie 2000 r., ma na celu podniesienie rangi win objętych nazwą pochodzenia produkowanych na tym obszarze, a także warunków produkcyjnych i społeczno-gospodarczych w dolinach położonych w prowincjach Werona i Vicenza i zlokalizowanych na obszarze objętym specyfikacją produktu. Producenci win objętych nazwą pochodzenia wraz z przedstawicielami konsorcjum udoskonalili technikę wytwarzania wina musującego z winogron Lessini Durello, dzięki czemu zyskało ono prestiżową pozycję wśród win musujących produkowanych w regionie Wenecji Eugenejskiej.

#### b) Specyfika produktu

Kiści winogron Durella mają średnią wielkość, kształt piramidy, są zwarte i posiadają skrzydełka; winogrona mają dość grubą, ciężką i tanią skórę.

Durello Spumante produkuje się z mieszanki zawierającej co najmniej 85 % winogron Durella, z możliwym dodatkiem Chardonnay, Garganega, Pinot bianco i Pinot nero. Wysoka kwasowość ogólna oznacza, że mieszanka nadaje się dobrze do produkcji wina musującego.

Wino to cechują delikatne, trwałe pęcherzyki, słomkowo-żółta barwa o różnej intensywności oraz zielonkawe refleksy. Jego bukiet charakteryzuje się nutami gipsu i soli jodu, które zdają się podkreślać bardziej kwiatowe akcenty czarnego bzu i głogu. Wyraźnie wyczuwalna kwasowość określa charakter wina na podniebieniu. Ponownie nuty słone typowe dla tego obszaru sprawiają, że ich obecność jest odczuwalna. Chociaż wino nigdy nie jest nadmiernie pełne, smak wyczuwalny na podniebieniu, wzmocniony przez gorzki mineralny posmak, wydaje się niewyczerpany. Cechy te sprawiają, że wino jest odpowiednie do podania zarówno jako aperitif, jak i jako dodatek do bogatszych potraw o intensywnym smaku.

c) Związek przyczynowy między środowiskiem a produktem

Uprawa winorośli na obszarze ChNP „Lessini Durello” niewątpliwie opiera się na silnym związku między produkowanymi winami a typowymi cechami obszaru: z jednej strony jest to pradawna, miejscowa odmiana winorośli Durella; z drugiej strony jest to środowisko, nadal w dużej mierze niezanieczyszczone, o doskonale zachowanym krajobrazie, którego najważniejsze części pozostają w naturalnym stanie. Istnieje również wiele odniesień bibliograficznych, które potwierdzają zróżnicowane zachowanie tej odmiany w podobnych lub analogicznych środowiskach.

Uprawa winorośli na tym obszarze dowodzi, że wyniki praktyk enologicznych są ściśle uzależnione od doskonałej synergii między winoroślą a środowiskiem. Z jednej strony istnieją grunty, na których sadi się winorośl o jasno określonych i specyficznych cechach; z drugiej strony jest winorośl, która jest bardzo dobrze dostosowana do czynników takich jak temperatura, woda, gleba i metody uprawy. Wysokie wzgórza i gleby o pochodzeniu głównie bazaltowym nadają winom bardzo charakterystyczne cechy.

Treżaz stosowany do uprawy winorośli Durella pozostaje jednym z najlepszych systemów prowadzenia winorośli, powiązany z gruntami i środowiskiem, ale należy nim odpowiednio zarządzać w celu utrzymania niezmiennie wysokiej jakości winogron.

Chociaż wysoki stały poziom kwasowości jest związany ze specyfiką tej odmiany winorośli, prawie wszystkie pozostałe cechy są silnie związane z warunkami glebowymi i klimatycznymi. Związek między glebami wulkanicznymi a nutami mineralnymi, które można by określić jako cecha szczególna odmiany Durello, jest szczególnie silny. Pozostałe cechy charakterystyczne tego wina są związane z nachyleniem i wysokością nad poziomem morza, które powodują stosunkowo ekstremalne wahania temperatury. Wina te nigdy nie będą znane z dobrej struktury, ale ich zapach wyróżnia i w praktyce określa tożsamość odmiany Durello. Nuty mniej lub bardziej dojrzałego jabłka przeplatają się z bardziej złożonymi, intensywnymi zapachami pochodzenia mineralnego, takimi jak krzemień, a niekiedy nawet morskimi akcentami jodu i siarki.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

*Produkcja win musujących*

Ramy prawne:

Prawodawstwo UE.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Opis wymogu

Wina musujące mogą być produkowane wyłącznie na obszarze regionu Wenecja Eugajska.

**Link do specyfikacji produktu**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/21934>