

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(2019/C 304/06)

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

## INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

**„Lessini Durello”/„Durello Lessini”****Numer referencyjny: PDO-IT-A0447-AM02****Data przekazania informacji: 21.5.2019****OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY****1. Rodzaje win i metody produkcji**

Opis i uzasadnienie

Dodaje się szczegółowe informacje na temat metody produkcji poszczególnych rodzajów produktów objętych nazwą:

„Lessini Durello spumante” – metoda Charmata i metoda klasyczna;

„Lessini Durello spumante” klasy *riserva* – metoda klasyczna.

Powodem tej zmiany jest konieczność dopuszczenia do konsumpcji win musujących produkowanych metodą klasyczną przed zakończeniem 36-miesięcznego okresu dojrzewania na drożdżach, który przewidziano dla klasy *riserva*; obserwuje się bowiem coraz większe zapotrzebowanie na wina musujące produkowane metodą klasyczną, które łączą przyjemną świeżość i żywość z bardziej wyrazistą strukturą.

Zmiana ta dotyczy pkt 1 specyfikacji produktu i pkt 1.3 jednolitego dokumentu (opis win).

**2. Czynności w zakresie produkcji wina – przereformowanie tekstu**

Opis i uzasadnienie

W odniesieniu do rodzaju „Lessini Durello spumante” usuwa się odniesienie do wprowadzania na rynek rodzajów produktu ze wskazaniem zawartości cukru oraz odniesienie do fermentacji wyłącznie w autoklawie.

Poprawka ta wynika ze zmiany formalnej polegającej na przeniesieniu – spowodowanym koniecznością dostosowania do logiki tekstu – tych odniesień do innych punktów specyfikacji produktu.

Zmiana ta dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu i pkt 1.3 jednolitego dokumentu (opis win).

**3. Właściwości degustacyjne – wskazanie metod produkcji poszczególnych rodzajów produktu, różnice w zawartości cukru i zawartości alkoholu**

Opis i uzasadnienie

Wskazano poszczególne metody produkcji win musujących dla każdego rodzaju produktu objętego nazwą: „Lessini Durello spumante” – metoda Charmata i metoda klasyczna oraz „Lessini Durello spumante riserva” – metoda klasyczna.

W odniesieniu do wszystkich rodzajów dodano określenie *dosaggio zero* dotyczące zawartości cukru.

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

Zmniejszono zawartość alkoholu z 12,00 % do 11,50 % dla rodzaju „Lessini Durello spumante riserva”.

Wprowadzone zmiany umożliwiają rozróżnienie poszczególnych rodzajów produktu i zapewniają szczegółowy opis ich właściwości organoleptycznych; wskazane właściwości fizykochemiczne, które zmierzono poprzez badania enologiczne i chemiczne, potwierdzają jakość produktów objętych nazwą.

W szczególności dodano szczegółowy opis organoleptyczny win musujących produkowanych metodą klasyczną z dojrzewaniem na drożdżach przez okres 9–36 miesięcy, aby odróżnić ten produkt od rodzaju „Lessini Durello spumante riserva”.

W odniesieniu do wszystkich rodzajów dodano określenie *dosaggio zero* dotyczące zawartości cukru.

Zmiana ta dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu i pkt 1.3 jednolitego dokumentu (opis win).

#### 4. Pakowanie – wprowadzenie możliwości stosowania butelek o maksymalnej pojemności 15 litrów

Opis i uzasadnienie

Zmiana polega na zwiększeniu maksymalnej dopuszczalnej pojemności butelek, które stosuje się do pakowania win objętych nazwą, z 9 litrów do 15 litrów.

Wprowadzona zmiana wynika z konieczności umożliwienia stosowania większych butelek, aby zaspokoić zapotrzebowanie rynku.

Zmiana ta dotyczy pkt 8 specyfikacji produktu; w jednolitym dokumencie nie wprowadzono żadnej zmiany.

#### 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

##### 4. Opis wina lub win

*Wino musujące „Lessini Durello” lub „Durello Lessini” produkowane metodą Charmata*

Ten rodzaj produktu posiada lekką i trwałą piankę, bladą szatę o słomkowożółtej barwie z zielonkawymi refleksami i delikatny, lekko owocowy bukiet; jest to wino o świeżym, przyjemnym i harmonijnym smaku, o zawartości cukru resztkowego mieszczącej się w zakresie od kategorii *dosaggio zero* do *demisec* (wino półwytrawne).

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 11,00 % objętości, a minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego wynosi 14 g/l.

#### Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

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)	

*Musujące wino „Lessini Durello” lub „Durello Lessini” produkowane metodą klasyczną*

Ten rodzaj produktu posiada lekką i trwałą piankę, bladą szatę o barwie słomkowożółtej o różnej intensywności i bukiet charakteryzujący się lekkim aromatem drożdży; w smaku przyjemnie apetyczne i harmonijne, o zawartości cukru resztkowego mieszczącej się w zakresie od kategorii *dosaggio zero* do *demisec* (wino półwytrawne). Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 11,50 % objętości, a minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego wynosi 15 g/l.

## Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	5,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

*Wino musujące „Lessini Durello” lub „Durello Lessini” klasy riserva produkowane metodą klasyczną*

Ten rodzaj produktu posiada lekką i intensywną piankę, bladą szatę o barwie słomkowożółtej o różnej intensywności aż po złotawożółtą z ewentualnymi miedzianymi refleksami; jego bukiet wyróżnia się złożonymi i rozwiniętymi nutami. W smaku harmonijne, o zawartości cukru resztkowego mieszczącej się w zakresie od kategorii *dosaggio zero* do *demisec* (wino półwytrawne). Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego wynosi 15 g/l.

## Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,50
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

**5. Praktyki winiarskie**a) *podstawowe praktyki enologiczne*

BRAK

b) *maksymalne zbiory*

Durella

112 hektolitrów z hektara

**6. Wyznaczony obszar geograficzny**

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

- w prowincji Verona: cały obszar następujących gmin: Vestenanova i San Giovanni Ilarione oraz część obszaru następujących gmin: Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago, Badia Calavena;
- 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, Zermeghedo.

Granice obszaru przebiegają w następujący sposób: na wschodzie granica obszaru przebiega od granicy z prowincją Vicenza w miejscowości Calderina (wysokość 36 m n.p.m.), a następnie biegnie wzdłuż drogi prowadzącej do

miejsowości Roncà przez miejscowości Binello i Momello. Przecina kompleks miejscowości Roncà, a następnie biegnie trasą, która łączy się z drogą prowincjonalną Monteforte Montechcia, i dalej do granicy gminy Montechchia di Crosara. Następnie biegnie wzdłuż tej granicy gminy aż do wysokości 64 m n.p.m., a następnie wzdłuż drogi łączącej się z drogą prowincjonalną, na południe od spółdzielczej wytwórni wina Montechchia di Crosara. W dalszej kolejności granica biegnie krótkimi odcinkami na północ wzdłuż drogi prowincjonalnej w dolinie Alpone aż do mostu na rzece o tej samej nazwie; następnie biegnie przez ten most aż do drogi gminnej, która przecina miejscowości Molino, Castello i San Pietro, na południe od wsi Montechchia di Crosara; biegnie dalej aż do rzeki Rio Albo (wysokość 85 m n.p.m.), która stanowi granicę obszaru, aż do wysokości 406 m n.p.m., na południe od Corgnan i Tolotti, po czym granica obszaru ponownie zaczyna się pokrywać z granicą gminy Cazzano di Tramigna. Następnie granica biegnie drogą gminną w kierunku Marsilio i – na tej samej wysokości – ciągnie się wzdłuż rzek Rio V. Brà i V. Magragna aż do wysokości 149 m n.p.m. w miejscowości Caliarì. Od miejscowości Caliarì granica biegnie dalej w kierunku północnym wzdłuż drogi do Campiano aż do rzeki Tramigna w miejscowości Panizzolo (209 m n.p.m.) i biegnie następnie wzdłuż tej rzeki; następnie granica kieruje się na północ wzdłuż rzeki Tramigna aż do granicy gminy Tregnago, wzdłuż której ciągnie się przez krótki odcinek w kierunku zachodnim; następnie zbiega się z granicą miejscowości Rovere (wysokość 357 m n.p.m., a następnie 284 m n.p.m.). W dalszej kolejności granica obszaru biegnie wzdłuż drogi do Tregnago na wysokości 295 m n.p.m., przecinając miejscowość Tregnago wzdłuż głównej drogi aż do wysokości 330 m n.p.m. Następnie ciągnie się wzdłuż drogi gminnej w kierunku Marcemigo, przecinając tę miejscowość, po czym kieruje się ku wyższym partiom obszaru w stronę miejscowości Morini (481 m n.p.m.) i zbiega się z drogą prowincjonalną prowadzącą do San Mauro di Saline (523 m n.p.m.). Następnie biegnie wzdłuż drogi prowincjonalnej w kierunku San Mauro di Salina (523 m n.p.m.). Ciągnie się wzdłuż tej drogi prowadzącej do San Mauro di Saline, w kierunku północnym, aż do miejscowości Bettola, do granicy gminy Badia Calavena. Począwszy od miejscowości Bettola biegnie w dół wzdłuż drogi gminnej, przecina miejscowości Canovi, Valle, Antonelli, Riva i Fornari aż do obszaru Badia Calavena i na wysokości 451 m n.p.m. biegnie wzdłuż drogi gminnej na wschód, kierując się ku wyższym partiom w stronę miejscowości Colli (734 m n.p.m.), łączy się z granicą obszaru Vestenanova (643 m n.p.m.), a następnie przebiega wzdłuż drogi gminnej, przecinając miejscowość Castelvero, i biegnie dalej w kierunku Vestenavechia, ciągnąc się aż do centrum miejscowości Vestenanova; następnie biegnie w kierunku miejscowości Siveri i ciągnie się wzdłuż drogi gminnej aż do miejscowości Alberomato; w dalszej kolejności przecina miejscowości Bacchi i zbiega się z granicą prowincji Vicenza, a następnie ciągnie się wzdłuż granic prowincji na północ aż do wysokości 474 m n.p.m. Następnie biegnie wzdłuż północnej granicy gminy Chiampo w kierunku wschodnim, a później południowym, aż do skrzyżowania z drogą prowincjonalną, która łączy Chiampo z Nogarole Vincentino, na wysokości 468 m n.p.m. Biegnie wzdłuż tej drogi przez wieś Nogarole, a następnie wzdłuż drogi prowadzącej z Selva di Trissino do Capitello, która to miejscowość położona jest na wysokości 543 m n.p.m., po czym skręca w lewo wzdłuż ścieżki aż do skrzyżowania z akweduktem. Od tego momentu granica biegnie wzdłuż ścieżki przecinającej dzielnicę Prizzi, a następnie dochodzi do drogi do Cornedo (530 m n.p.m.), ciągnąc się wzdłuż tej drogi przez dzielnice Pellizzari i Duello aż do skrzyżowania z drogą gminną, która prowadzi do dzielnic Caliarì, Stella i Ambrosi, po czym ponownie łączy się z drogą prowincjonalną do Cornedo, przecinając miejscowość Grigio. W Cornedo granica przebiega wzdłuż drogi krajowej nr 246 w kierunku mostu Nori. Przed mostem skręca na wschód i ciągnie się wzdłuż drogi gminnej wyznaczającej granice dzielnic Colombara, Biastianci, Muzzolon i Milani (wysokość 547 m n.p.m.); później biegnie wzdłuż drogi gruntowej w kierunku północno-wschodnim aż do dzielnicy Crestani (532 m n.p.m.). Następnie granica przebiega wzdłuż drogi gminnej do dzielnic Mieghi i Milani (626 m n.p.m.), Casare di Sopra, Casara di Sotto i Godeghe, aż do skrzyżowania z drogą gminną do Monte di Malo-Monte Magrè, którą podąża aż do tego kompleksu miejscowości. Od tego momentu biegnie wzdłuż drogi do Magrè do wysokości 294 m n.p.m., a następnie ciągnie się na północny zachód do wysokości 214 m n.p.m.; później biegnie wzdłuż brzegu rzeki Valfreda aż do miejscowości Raga (414 m n.p.m.), a następnie dochodzi do granicy gmin Schio i Torrebelficino, ciągnąc się wzdłuż niej do wysokości 216 m n.p.m. Od tego momentu biegnie wzdłuż rzeki Leogra aż do mostu stanowiącego element drogi krajowej nr 46 w kierunku Schio, a następnie drogą nadrzeczną aż do wysokości 188 m n.p.m. W dalszej kolejności granica biegnie wzdłuż drogi nr 46 z Schio do Vincenzy aż do miejscowości Fonte di Castelnovo. Granica przecina Fonte di Castelnovo i ciągnie się wzdłuż drogi do Costabissary, która łączy miejscowości Cà de Tommasi i Pilastro.

Następnie granica obszaru biegnie wzdłuż drogi gminnej z Costabissary do Creazzo, przecinając miejscowość San Valentino, aż do południowej granicy gminy Costabissara; w dalszej kolejności biegnie na zachód wzdłuż południowej granicy gminy Costabissara aż do drogi łączącej Gambugliano i Sovizzo, a potem wzdłuż drogi do Valdiezzy. Następnie biegnie wzdłuż drogi do Castelgomberto aż do zbiegu z drogą prowadzącą do dzielnic Busa, Pilotto i Vallorona (po lewej stronie). Na tym skrzyżowaniu granica skręca dwukrotnie w lewo; następnie przecina skrzyżowanie, kierując się w stronę miejscowości Monteschiavi. Na skrzyżowaniu z drogą w kierunku miejscowości Contrà Vallorona, Rubbo i Spinati granica omija drogę prowadzącą do tych miejscowości i biegnie prosto aż do drogi via Vallorona. Następnie kieruje się w prawo i ciągnie się wzdłuż grzbietu górskiego w kierunku Valdimolino. W dalszej kolejności biegnie wzdłuż drogi prowadzącej do Sant'Urbano di Montecchio Maggiore (droga do Cavallary). Biegnie dalej wzdłuż drogi do miejscowości Bastian aż do drogi z miejscowości Castelgomberto. Ciągnie się wzdłuż drogi do Bernuffi, pozostając po lewej stronie aż do miejscowości Sant'Urbano. Na skrzyżowaniu granica skręca w lewo i biegnie wzdłuż drogi do Sovizzo Alto. Na wysokości Casa Cattani skręca w prawo w drogę via Causa; na końcu tej drogi skręca w prawo i biegnie wzdłuż drogi (miejscowość Carbonara) aż do miejscowości Bastia Bassa, a następnie biegnie w kierunku miejscowości Campestrini, prowadząc na prawo od posiadłości Villa Cordellina. W tym miejscu skręca w prawo i zbiega się z drogą krajową nr 246, a później skręca w lewo w kierunku Montorsiny i okrąża kompleks zamków Romea i Julii (Casteli di Giulietta e Romeo).

Granica biegnie następnie wzdłuż drogi do Motecchio Maggiore i Montroso aż do mostu nad rzeką Chiampo, biegnie przez most i ciągnie się na południe aż do drogi do Zermeghedo, która łączy się z drogą via Mieli. Od skrzyżowania z drogą via Mieli granica kieruje się w lewo w stronę miejscowości Belloccheria, przebiegając wzdłuż grzbietu górskiego aż do drogi via Perosa. Od tego momentu ciągnie się do kompleksu miejscowości Montebello, przecinając Castelleto, aż do skrzyżowania z drogą do miejscowości Mira. Następnie ciągnie się wzdłuż drogi Contrada Selva aż do skrzyżowania między Casa Cavazza a drogą do Zermeghedo.

Granica biegnie wzdłuż drogi do miejscowości Agugliana w kierunku miejscowości La Guarda. Około 300 metrów przed tą miejscowości skręca w lewo i biegnie wzdłuż ścieżki do granicy miejscowości Gambellara, którą to granicą podąża na północ, aż do wysokości 143 m n.p.m.

Granica kieruje się w dół, biegnąc wzdłuż drogi wiejskiej prowadzącej do Gambellary, przecina tę miejscowość i biegnie na zachód wzdłuż drogi z Gambellary do Calderiny, a następnie zbiega się z granicą obszaru prowincji Verona.

#### 7. **Główne odmiany winorośli**

Durella B.

#### 8. **Opis związku lub związków**

Lessini Durello/Durello Lessini

Tradycyjny system uprawy na pergolach (*pergola veronese*) umożliwia optymalne dojrzewanie owoców tradycyjnej miejscowej odmiany winorośli durella. W połączeniu ze stromymi zboczami i glebą wulkaniczną system ten nadaje winom poziom kwasowości charakterystyczny dla tych win musujących. Szczególną cechą wyróżniającą odmianę durella jest obecność aromatów minerałów i prochu strzelniczego, które mieszają się z aromatami mniej lub bardziej niedojrzałych jabłek o złożonej intensywności pochodzenia mineralnego, którym towarzyszą morskie nuty jodu i siarki.

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

BRAK

#### **Link do specyfikacji produktu**

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

---