

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o wprowadzenie zmiany na poziomie Unii w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 97 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013**

(2023/C 36/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 <sup>(1)</sup> w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU NA POZIOMIE UNII

„Monti Lessini”

PDO-IT-A0462-AM02

Data złożenia wniosku: 23.09.2021

## 1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Conorzio Tutela Vini Lessini Durello

Dobrowolne stowarzyszenie na rzecz ochrony win objętych chronioną nazwą pochodzenia (ChNP).

## 2. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Kategoria produktu sektora wina
- Związek
- Ograniczenia dotyczące wprowadzania do obrotu

## 3. Opis i uzasadnienie zmiany

## 3.1. Wprowadzenie kategorii „Gatunkowe wino musujące”

Zmiana dotyczy wprowadzenia kategorii „Gatunkowe wino musujące”, w tym dla win Riserva i Crémant.

Celem tej zmiany jest umożliwienie produkcji kategorii produktu sektora wina, który historycznie był wytwarzany na obszarze, do którego odnosi się nazwa pochodzenia „Monti Lessini”. Dzięki nowoczesnym technikom uprawy winorośli i produkcji wina produkt ten może być produkowany w określonym i wysokim standardzie jakości, związanym z geograficznym pochodzeniem wina.

W tym kontekście należy wspomnieć, że ta kategoria wina była już produkowana na obszarze, do którego odnosi się nazwa pochodzenia, do 2011 r., ale następnie została włączona do nazwy pochodzenia „Lessini Durello” z tego samego obszaru.

Obecnie zmiana jest potrzebna, aby odpowiedzieć na nowe potrzeby produkcyjne i handlowe, przy jednoczesnym zachowaniu szacunku dla tradycji.

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Jej głównym celem jest podniesienie rangi win należących kategorii „Gatunkowe wino musujące” opatrzonych chronioną nazwą pochodzenia „Monti Lessini”, tak aby obszar ten był lepiej kojarzony z tym winem musującym produkowanym z winogron Durella jako głównej odmiany. Winogrona te szczególnie nadają się do produkcji wina musującego, które odzwierciedla potencjał obszaru produkcji tego wina objętego ChNP, z jego wyjątkowymi warunkami glebowymi i klimatycznymi oraz stosowanymi tam tradycyjnymi technikami produkcji wina.

Zmiana dotyczy następujących sekcji jednolitego dokumentu: „Kategorie produktów sektora wina”, „Opis wina lub win”, „Szczególne praktyki enologiczne”, „Maksymalna wydajność” oraz „Związek z obszarem geograficznym”.

### **3.2. Dodanie opisu dozwolonych odmian winorośli w odniesieniu do kategorii „Gatunkowe wino musujące”**

Zgodnie z obowiązującymi przepisami unijnymi i krajowymi w odniesieniu do nowej kategorii produktu sektora wina – „Gatunkowe wino musujące” – dodano opis odmian winorośli.

W szczególności określono, że główną odmianą jest Durella i że musi ona stanowić co najmniej 85 % produktu z tej kategorii. Garganega, Pinot Bianco, Chardonnay i Pinot Nero mogą być użyte jako odmiany drugorzędne, ale nie mogą stanowić więcej niż 15 %.

Zmiana ta nie pociąga za sobą żadnych zmian w jednolitym dokumencie, ponieważ odmiany te zostały już uwzględnione w jego sekcji 7, jako że dozwolony zakres odmian jest taki sam jak w przypadku produktów sektora wina „Monti Lessini” w kategorii „Wino”.

### **3.3. Dodanie informacji o wydajności produkcji i naturalnej objętościowej zawartości alkoholu w winogronach w odniesieniu do kategorii „Gatunkowe wino musujące”**

Powodem tej zmiany jest fakt, że zgodnie z mającymi zastosowanie przepisami unijnymi i krajowymi w odniesieniu do kategorii „Gatunkowe wino musujące” należy wskazać maksymalne zbiory winogron z hektara oraz naturalną objętościową zawartość alkoholu w winogronach.

Zmiana dotyczy sekcji „Maksymalna wydajność” jednolitego dokumentu.

### **3.4. Dodanie odstępstwa od obowiązku produkcji na wyznaczonym obszarze w odniesieniu do kategorii „Gatunkowe wino musujące”**

Ta zmiana dotyczy wprowadzenia odstępstwa dotyczącego czynności związanych z produkcją wina w odniesieniu do nowo wprowadzonej kategorii „Gatunkowe wino musujące”. Zgodnie z prawem UE czynności te mogą być prowadzone w każdej części terytorium jednostek administracyjnych wymienionych w sekcji „Wyznaczony obszar geograficzny”, a także w obrębie wyznaczonego obszaru produkcji leżącego na terenie prowincji Weronia i Vicenza.

Zmiana ta jest konieczna, aby umożliwić niektórym producentom kontynuowanie działalności związanej z produkcją gatunkowego wina musującego poza wyznaczonym obszarem, jak wyjaśniono powyżej, tak aby mogli oni korzystać z gospodarstw osób trzecich wyposażonych w odpowiednie technologie do produkcji tego rodzaju wina, w szczególności na etapie drugiej fermentacji.

Zmiana dotyczy sekcji „Wymogi dodatkowe” jednolitego dokumentu.

### **3.5. Dodanie zasad dotyczących produkcji wina w odniesieniu do kategorii „Gatunkowe wino musujące”**

Zmiana dotyczy dodania informacji o technikach produkcji wina dozwolonych przy produkcji win z nowo wprowadzonej kategorii „Gatunkowe wino musujące”, w tym win Riserva i Crémant.

Zmiana ta jest niezbędna w celu określenia głównych technik produkcji wina stosowanych przy produkcji win nowej kategorii „Gatunkowe wino musujące”, w tym win Riserva i Crémant. Dla każdego z tych rodzajów określono szczególne informacje dotyczące metody przygotowania, czasu trwania okresu leżakowania w butelce oraz zawartości cukru.

Zmiana dotyczy sekcji „Szczególne praktyki enologiczne”.

**3.6. Dodanie opisu właściwości analitycznych i organoleptycznych win z kategorii „Gatunkowe wino musujące”, w tym win Riserva i Crémant.**

Zmiana dotyczy dodania informacji o właściwościach win z nowo wprowadzonej kategorii „Gatunkowe wino musujące”, w tym win Riserva i Crémant.

Powodem tej zmiany jest konieczność zawarcia w specyfikacji produktu informacji na temat kategorii „Gatunkowe wino musujące” (w tym win Riserva i Crémant), wskazujących główne parametry odniesienia, na podstawie których produkt może być dopuszczony do konsumpcji.

Zmiana dotyczy sekcji: „Opis wina lub win”

**3.7. Dodanie opisu związku ze środowiskiem geograficznym w odniesieniu do kategorii „Gatunkowe wino musujące”**

Zmiana ta dotyczy dodania opisu związku ze środowiskiem geograficznym w odniesieniu do nowej kategorii „Gatunkowe wino musujące”, w tym win Riserva i Crémant.

Zmiana ma na celu wykazanie, że wymogi dotyczące jakości i specyficzne właściwości win z nowo wprowadzonej kategorii „Gatunkowe wino musujące” wynikają zasadniczo ze specyficznego środowiska geograficznego, które tradycyjnie idealnie nadaje się do uprawy winorośli, w tym z odpowiednich czynników naturalnych i ludzkich. W dodanych informacjach wskazano, w jaki sposób rodzaj gleby, wysokość, usytuowanie i zasoby ludzkie (praktyki związane z uprawą, systemy zarządzania, zbiór ręczny, systemy przetwarzania) łącznie wpływają na wyjątkowy charakter powstałego produktu, którego nie można odtworzyć w innym miejscu.

Zmiana dotyczy sekcji „Związek z obszarem geograficznym” jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

**1. Nazwa produktu**

Monti Lessini

**2. Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

**3. Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

**4. Opis wina lub win**

1. „Monti Lessini” Durello

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

— barwa: słomkowożółta o różnej intensywności;

— aromat: lekko owocowy i wyróżniający się;

— smak: wytrawny, pełny, średnio wytrawny o różnej intensywności, tradycyjnie wyrazisty;

— minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 % obj.;

— minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 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	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)	

## 2. „Monti Lessini” Bianco

## KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

- barwa: słomkowożółta o różnej intensywności;
- aromat: przyjemny, charakterystyczny;
- smak: świeży, bogaty i harmonijny;
- minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 % obj.;
- minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 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	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

## 3. „Monti Lessini” Pinot Nero

## KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

- barwa: rubinowoczerwona z możliwymi refleksami przypominającymi barwę owocu granatu;
- aromat: delikatny, przyjemny i charakterystyczny;
- smak: wytrawny, pełny i przyjemnie gorzki;
- minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,5 % obj.;
- minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 24,0 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	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

## 4. „Monti Lessini” passito

## KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

- barwa: złotożółta;
- aromat: charakterystyczny, intensywny i owocowy;
- smak: półsłodki lub słodki, harmonijnie jedwabisty i pełny;
- minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 14,50 % obj.;
- minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 26,0 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)	11,50
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)	

## 5. Gatunkowe wino musujące „Monti Lessini”

## KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

- pianka: delikatna i długotrwała;
- barwa: słomkowożółta o różnej intensywności;
- aromat: charakterystyczny, z delikatną nutą drożdży;
- smak: od „zéro dosage” lub „pas dosé” po „extra brut”, „brut”, „extra dry”, „dry” i „demi-sec”;
- minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,5 % obj.;
- minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15 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	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)	

## 6. Gatunkowe wino musujące „Monti Lessini” – Riserva

## KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

- pianka: delikatna, intensywna;
- barwa: od słomkowożółtej o różnej intensywności do złotożółtej;
- aromat: złożony, rozwinięte nuty typowe dla długiego okresu leżakowania w butelce;
- smak: od „zéro dosage” lub „pas dosé” po „extra brut”, „brut”, „extra dry”, „dry” i „demi-sec”;
- minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,00 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)	11,50
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)	

## 7. Gatunkowe wino musujące „Monti Lessini” – Crémant

## KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

- pianka: delikatna, kremowa;
- barwa: słomkowożółta o różnej intensywności, z możliwymi miedzianymi refleksami;
- aromat: delikatny, z nutami charakterystycznymi dla drugiej fermentacji w butelce;
- smak: od „zéro dosage” lub „pas dosé” po „extra brut”, „brut”, „extra dry”, „dry” i „demi-sec”;
- minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,00 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)	11,50
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)	

## 5. Praktyki enologiczne

### a) Szczególne praktyki enologiczne

Klasyczna metoda produkcji wina musującego

Szczególne praktyki enologiczne

Naturalna druga fermentacja w butelce metodą klasyczną zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi produkcji win musujących.

### b) Maksymalna wydajność

#### 1. „Monti Lessini” Durello

16 000 kg winogron z hektara

#### 2. „Monti Lessini” Bianco

12 000 kilogramów winogron z hektara

#### 3. „Monti Lessini” Pinot Nero

12 000 kilogramów winogron z hektara

#### 4. Gatunkowe wino musujące „Monti Lessini”

16 000 kg winogron z hektara

#### 5. Gatunkowe wino musujące „Monti Lessini” – Riserva

16 000 kg winogron z hektara

#### 6. Gatunkowe wino musujące „Monti Lessini” – Crémant

16 000 kg winogron z hektara

## 6. Wyznaczony obszar geograficzny

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

a) prowincję Werona: cały obszar następujących gmin: Vestenanova i San Giovanni Ilarione oraz część obszaru następujących gmin: Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago oraz Badia Calavena.

b) prowincję 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 oraz Zermeghedo.

Granice tego obszaru określa się 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 miejscowości Roncà przez miejscowości Binello i Momello. Przecina kompleks miejscowości Roncà, a następnie biegnie trasą, która łączy się z drogą prowincjonalną Monteforte–Montecchia, i dalej do granicy gminy Montecchia 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 Montecchia 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 Montecchia 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 na zachód przez krótki odcinek; 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. Od miejscowości Bettola biegnie

w dół wzdłuż drogi gminnej prowadzącej do doliny, przecina miejscowości Canovi, Valle, Antonelli, Riva i Fornari aż do obszaru Badia Calavena. Na wysokości 451 m n.p.m. biegnie wzdłuż drogi gminnej na wschód, kierując się w stronę miejscowości Colli (734 m n.p.m.), gdzie łączy się z granicą gminy Vestenanova (643 m n.p.m.), a następnie przebiega wzdłuż drogi gminnej, przecinając wioskę Castelvero, i biegnie dalej w kierunku Vestenavechia, aż do centrum Vestenanova. Stamtąd biegnie w kierunku miejscowości Siveri i ciągnie się wzdłuż drogi gminnej aż do miejscowości Alberomato. W dalszej kolejności przecina miejscowość 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. Dalej biegnie wzdłuż północnej granicy gminy Chiampo w kierunku wschodnim, a później południowym, aż do skrzyżowania z drogą prowincjonalną, która łączy Chiampo z Nogarole Vicentino, na wysokości 468 m n.p.m. Biegnie wzdłuż tej drogi przez wioskę Nogarole i dalej w kierunku Selva di Trissino aż do Capitello, tuż za punktem na wysokości 543 m n.p.m., gdzie skręca w lewo na trasę prowadzącą do akweduktu. 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 dzielnicę 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 miejsca ciągnie się wzdłuż drogi do Magrè aż do wysokości 294 m n.p.m., dalej w kierunku północno-zachodnim do wysokości 214 m n.p.m., kieruje się wzdłuż drogi Valfreda do Raga (414 m n.p.m.), a potem do granicy gmin Schio i Torrebelficino, wzdłuż której biegnie aż do punktu na wysokości 216 m n.p.m. Stamtąd podąża wzdłuż potoku Leogra do mostu na drodze krajowej nr 46 i dalej wzdłuż rzeki aż do punktu na wysokości 188 m n.p.m. W dalszej kolejności granica biegnie wzdłuż drogi nr 46 ze Schio do Vincenzy aż do miejscowości Fonte di Castelnuovo. Granica przecina Fonte di Castelnuovo 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, a 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 skrzyżowaniu granica skręca w lewo i biegnie wzdłuż drogi do Sovizzo Alto. Na wysokości Casa Cattani skręca w prawo w drogę via Caussa; na końcu tej drogi ponownie skręca w prawo i biegnie wzdłuż drogi (w kierunku miejscowości 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 wyznaczonego obszaru kieruje się w lewo w stronę miejscowości Belloccheria, przebiegając wzdłuż grzbietu górskiego aż do skrzyżowania z drogą via Perosa. Od tego momentu ciągnie się do kompleksu miejscowości Montebello, przecinając Castelletto, 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 miejscowością 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 Werona.



## 7. **Odmiany winorośli**

Chardonnay B

Durella B - Durello

Garganega B - Garganego

Pinot Bianco B - Pinot

Pinot Grigio - Pinot

Pinot Nero N – Pinot

Sauvignon B - Sauvignon blanc

## 8. **Opis związku lub związków**

### **ChNP „Monti Lessini” (wino i gatunkowe wino musujące)**

*Szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego*

*Czynniki naturalne istotne z punktu widzenia związku*

Obszar produkcji win ChNP „Monti Lessini” obejmuje pagórkowatą część wschodniego obszaru gór Lessini, które leżą na granicy prowincji Werona i Vicenza. Geologia tego obszaru jest dość złożona i wieloaspektowa, przy czym na obszarach, na których obecnie uprawia się winorośl, dominują skały wulkaniczne i wulkaniczno-detrytyczne. Gleby o takiej charakterystyce są bogate w minerały i umiarkowanie głębokie, o drobnej strukturze i zawartości skał bazaltowych, które są nieliczne przy powierzchni, ale występują w większym zagęszczeniu w głębszych warstwach gleby. Profil mineralny gleb sprzyja procesom fermentacji moszczu z winogron Durella, białej odmiany winorośli, która rośnie niemal wyłącznie na tym obszarze.

Obszar, do którego odnosi się ChNP „Monti Lessini”, charakteryzuje się łagodnym i umiarkowanym klimatem z rocznymi opadami wynoszącymi około 1 000 mm, które występują głównie wiosną i jesienią, oraz średnią roczną temperaturą wynoszącą około 13,5 °C.

Struktura fizjograficzna tego obszaru, wspólna dla całego regionu Lessini, charakteryzuje się długimi i gdzieniedzie wąskimi dolinami rozchodzącymi się przeważnie w kierunku NNW-SSE, oddzielonymi od siebie ułożonymi równoległe grzbieciami, które rozciągają się na południe, aż ostatecznie nikną pod osadami aluwialnymi Niziny Padańskiej. Różnica wysokości na tym obszarze wynosi około 800 m, co jest czynnikiem sprzyjającym znacznym wahaniom temperatur w dzień i w nocy.

*Czynniki historyczne i ludzkie istotne z punktu widzenia omawianego związku*

Fakt, że uprawa winorośli na obszarze Monti Lessini prowadzona jest aż od siedmiu stuleci, dobitnie podkreśla dbałość, z jaką ludzie uprawiają winorośl na tym obszarze wysokich wzgórz rozciągających się wzdłuż granicy prowincji Werona i Vicenza.

W dokumentach historycznych dotyczących rolnictwa na obszarze Monti Lessini często podkreśla się sformułowanie „Terra cum vineis”, co oznacza tereny w całości przeznaczone pod uprawę winorośli. Od XIX wieku uprawa winorośli i produkcja wina w prowincjach, do których odnosi się nazwa pochodzenia, doprowadziły do znacznego wzrostu produkcji i podniosły jakość produkowanych win.

Po tym okresie wzrostu podjęto pierwsze działania mające na celu ochronę tamtejszych typowych win, a następnie założono stowarzyszenie reprezentujące producentów. Utworzoną po raz pierwszy w ramach ChNP „Lessini Durello” na mocy dekretu ministerialnego nr 25/06/1987 (Dziennik Urzędowy Republiki Włoskiej nr 6 z dnia 9 stycznia 1988 r.) nazwę pochodzenia zmieniono w 2011 r. na „Monti Lessini”; w tym samym czasie uznano też ChNP „Lessini Durello”. Konsorcjum na rzecz Ochrony „Lessini Durello” [Consorzio di Tutela del Lessini Durello], które zostało uznane przez włoskie ministerstwo w listopadzie 2000 r., ma na celu podniesienie rangi win objętych nazwą pochodzenia produkowanych na tym obszarze, jak również warunków produkcyjnych i społeczno-gospodarczych w dolinach położonych w prowincjach Werona i Vicenza na obszarze objętym specyfikacją produktu. Producenci win objętych nazwą pochodzenia wraz z przedstawicielami konsorcjum dopracowali technikę wytwarzania wina musującego z winogron Durella, dzięki czemu zyskało ono prestiżową pozycję wśród win musujących produkowanych w regionie Wenecji.

Najlepsze uprawy produkuje się na odpowiednio wyeksponowanych glebach pochodzenia wulkanicznego, przy użyciu inteligentnych technik uprawy zgodnych z lokalnymi tradycjami. Odmiana Durella najlepiej rośnie przy dobrej ekspozycji na światło słoneczne, ale przede wszystkim wymaga dobrego przepływu powietrza w winnicy.

Systemy prowadzenia winorośli zmieniały się przez lata zgodnie z realizowanymi celami enologicznymi. Obecnie idealnymi systemami do tego typu produkcji są pergola i sznur Guyota. Pergole stosuje się na stromych zboczach, gdzie winorośl jest w większości pielęgnowana ręcznie. Szpalery lub sznur Guyota są częściej spotykane w miejscach, które są bardziej dostępne i gdzie stoki nie są tak strome. Te systemy prowadzenia winorośli gwarantują, że winogrona dobrze dojrzewają i pozostają zdrowe. Są one nie tylko znakiem rozpoznawczym krajobrazu, ale także jakości win i stałości plonów.

Obszar ChNP „Monti Lessini” słynie obecnie z doskonałości enologicznej, którą doceniono na konkursach winiarskich we Włoszech i na całym świecie.

### **ChNP „Monti Lessini” – kategoria „Wino”**

Związek przyczynowy między jakością, cechami produktu i środowiskiem geograficznym a czynnikami naturalnymi i czynnikiem ludzkim

Wina ChNP „Monti Lessini” – Durello mają słomkowożółtą barwę o różnej intensywności, charakterystyczny i delikatnie owocowy aromat oraz wytrawny, pełny smak o różnej intensywności, który również jest tradycyjnie wyrazisty. Aromaty jabłek mniej lub bardziej zielonych przeplatają się z mocniejszymi i bardziej złożonymi nutami pochodzenia mineralnego i aromatem prochu strzelniczego, w tym z morskim aromatem jodu i siarki.

Wina ChNP „Monti Lessini” – Bianco są słomkowożółte o różnej intensywności, mają charakterystyczny przyjemny zapach i świeży, aromatyczny i harmonijny smak.

Wina ChNP „Monti Lessini” – Pinot Nero mają barwę rubinowoczerwoną, czasami z refleksami przypominającymi barwę owocu granatu, delikatny, przyjemny i charakterystyczny aromat oraz wytrawy, pełny i przyjemnie gorzki smak.

Wina objęte ChNP „Monti Lessini” – Passito mają złotożółtą barwę i charakterystyczne intensywne i owocowe aromaty. Ich smak jest półsłodki po słodki, a także jedwabisty, harmonijny i pełny.

Obszar Monti Lessini stanowi idealne środowisko do produkcji asortymentu win objętych ChNP „Monti Lessini”: charakterystyczne wulkaniczne gleby są bogate w składniki odżywcze, a chłodne bryzy wiejące z Monti Lessini pozwalają winogronom na osiągnięcie optymalnej dojrzałości przy jednoczesnym zachowaniu niezbędnej kwasowości. Cechą charakterystyczną tego typu win są nuty mineralne.

Tradycyjne systemy prowadzenia winorośli na pergolach i w szpalerach, specjalistyczna wiedza techniczna plantatorów winorośli, wielowiekowa tradycja i inwestycje w technologie enologiczne pozwalają produkować wina o bardzo złożonym aromacie. O wyjątkowości win objętych ChNP „Monti Lessini” nie świadczy przecież ich solidna struktura – to właściwości zapachowe tych win tworzą i praktycznie określają ich tożsamość.

### **ChNP „Monti Lessini” – kategoria „Gatunkowe wino musujące”**

Związek przyczynowy między jakością, cechami produktu i środowiskiem geograficznym a czynnikami naturalnymi i czynnikiem ludzkim

Gatunkowe wino musujące ChNP „Monti Lessini” ma delikatną, trwałą piankę. Ma barwę słomkowożółtą o różnej intensywności i charakterystyczny aromat, z delikatną nutą drożdży. Zawartość cukru jest różna, od „zéro dosage” lub „pas dosé” po „demi-sec”.

Gatunkowe wina musujące ChNP „Monti Lessini” – Riserva mają intensywne, drobne pęcherzyki. Ich barwa może być słomkowożółta o różnej intensywności po złotożółtą. Wina mają złożony aromat i rozwinięte nuty typowe dla długiego okresu leżakowania w butelce. Zawartość cukru jest różna, od „zéro dosage” lub „pas dosé” po „demi-sec”.

Gatunkowe wina musujące ChNP „Monti Lessini” – Crémant mają drobne, kremowe pęcherzyki. Barwa tych win może być słomkowożółta o różnej intensywności po złotożółtą. Wina mają złożony aromat i rozwinięte nuty typowe dla długiego okresu leżakowania w butelce. Zawartość cukru jest różna, od „zéro dosage” lub „pas dosé” po „demi-sec”.

Umiarkowany klimat i typowe dla obszaru, do którego odnosi się ChNP „Monti Lessini”, znaczne wahania temperatury między dniem a nocą są kluczowe dla powstawania znacznej liczby prekursorów aromatycznych, które wzmacniają właściwości organoleptyczne i typowe nuty charakterystyczne dla winogron odmiany Durella.

Zawartość minerałów w glebach oraz orzeźwiająca kwasowość odmiany Durella oznaczają, że winogrona te wyjątkowo nadają się do produkcji wina musującego. Ta ostatnia technika (stosowana jako sposób wydobywania najlepszych cech odmiany Durella od początku istnienia nazwy) pozwala na uzyskanie wspomnianych wyżej typowych właściwości w zależności od okresu leżakowania. Jeśli okres leżakowania jest krótszy, pojawią się przyjemniejsze nuty i aromaty zielonego jabłka i owoców cytrusowych, typowo mineralny charakter i charakterystycznie tania konsystencja, która jest wyjątkowa w winach białych i sprawia, że pęcherzyki są szczególnie drobne. Dłuższy okres leżakowania (win Riserva) łagodzi nieokiełznany charakter tej odmiany i sprawia, że wina stają się bardziej wyraziste, z nutami autolitycznymi, które odgrywają ważną rolę w tworzeniu eleganckich doznań organoleptycznych. Typowe morskie nuty zawsze dają o sobie znać i choć wino nigdy nie jest przesadnie pełne, to poczucie smaku, wzmocnione gorzkim mineralnym posmakiem, nigdy nie przestaje zachwycać.

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

Produkcja win musujących

Ramy prawne:

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Zgodnie z odstępstwem przewidzianym w art. 5 ust. 1 lit. b) rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 <sup>(2)</sup> produkcja gatunkowego wina musującego może odbywać się na wyznaczonym obszarze produkcji, a także w prowincjach Werona i Vicenza.

**Link do specyfikacji produktu**

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

---

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