ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(2019/C 265/06)

Настоящото съобщение се публикува съгласно член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1])

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Liguria di Levante“

Референтен номер: PGI-IT-A0363-AM03

Дата на съобщението: 27.5.2019 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Включване на едносортовата разновидност „Vermentino nero“**

Описание и основания

Описание: в член 1 от продуктовата спецификация е включена едносортовата разновидност „Vermentino nero“.

Основания: новата едносортовата разновидност с указване на сорта грозде „Vermentino nero“ е резултат от продължително експериментиране, като с нея се цели да се популяризира вече присъстващият на територията сорт, който е бил признат за подходящ за отглеждане на въпросната територия.

2. **Комбинация от сортове грозде за едносортовата разновидност „Vermentino nero“**

Описание и основания

Вследствие на включването в продуктовата спецификация на разновидността „Vermentino nero“, в член 2 от спецификацията е описана комбинацията от сортове грозде, подходящи за производството на тази едносортова разновидност, в която въпросният сорт трябва да бъде най-малко 85 % съгласно действащата нормативна уредба на Европейския съюз.

Изменението се отнася също така до раздел 7 от единния документ (Основни винени сортове грозде)

3. **Включване на добив от хектар и на минимално естествено алкохолно съдържание за гроздето и на добив на вино за едносортовата разновидност „Vermentino nero“**

Описание и основания

В член 4 от продуктовата спецификация са посочени добивът от хектар и минималното естествено алкохолно съдържание за гроздето за едносортовата разновидност „Vermentino nero“: съответно 11 тона от хектар и 10 об. %. Освен това в член 5 са посочени добивите грозде/вино и вино/хектар за въпросната разновидност, които са съответно 80 % и 88 хектолитра от хектар.

Изменението се отнася също така до раздел 5, буква б) от единния документ (Максимални добиви)

4. **Характеристики при предлагането за консумация на едносортовата разновидност „Vermentino nero“**

Описание и основания

В член 6 от продуктовата спецификация са посочени следните аналитични и органолептични характеристики на едносортовата разновидност „Vermentino nero“ при предлагането за консумация:

— цвят: наситено рубиненочервен, който клони към пурпурночервен при младото вино и към гранатов — при отлежалото;

— аромат: наситен, с нотки на червени плодове, на ароматни билки и на подправки;

— вкус: свеж, хармоничен и наситен, с приятен траен послевкус, сух, понякога с бадемови нотки;

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

— минимална обща киселинност: 4,5 g/l;

— минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,50 об. %;

— минимален беззахарен екстракт: 20,0 g/l

Изменението се отнася също така до раздел 4 от единния документ (Описание на вината)

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование на продукта**

Liguria di Levante

2. **Име на държавата членка**

Италия

3. **Вид географско означение**

ЗГУ — защитено географско указание

4. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

8. Искрящо вино

15. Вино от стафидирано грозде

5. **Описание на виното (вината)**

„Liguria di Levante“ Bianco

цвят: сламеножълт с различна наситеност, ярък;

аромат: деликатен, приятен, траен, леко плодов, комплексен;

вкус: сух, свеж, хармоничен, деликатно плодов, характерен;

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,50 об. %;

минимален беззахарен екстракт: 15,0 g/l;

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са съобразени с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и това на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (в об. %)	
Минимално действително алкохолно съдържание (в об. %)	
Минимална обща киселинност	4,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (в mg/l)	

„Liguria di Levante“ Malvasia bianca lunga

цвят: сламеножълт, ярък;

аромат: фин, деликатен, характерен, деликатно благоуханен;

вкус: сух, фин, хармоничен, характерен;

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,50 об. %;

минимален беззахарен екстракт: 15,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са съобразени с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и това на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (в об. %)	
Минимално действително алкохолно съдържание (в об. %)	
Минимална обща киселинност	4,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (в mg/l)	

„Liguria di Levante“ Trebbiano toscano

цвят: сламеножълт с различна наситеност, ярък;

аромат: деликатен, леко плодов;

вкус: сух, фин, свеж, хармоничен;

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,50 об. %;

минимален беззахарен екстракт: 15,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са съобразени с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и това на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (в об. %)	
Минимално действително алкохолно съдържание (в об. %)	
Минимална обща киселинност	4,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (в mg/l)	

„Liguria di Levante“ Rosso

цвят: рубиненочервен с различна наситеност, който в процеса на отлежаване преминава към гранатов;

аромат: деликатен, винен, плодов, характерен, комплексен;

вкус: сух, фин, хармоничен;

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,50 об. %;

минимален беззахарен екстракт: 20,0 g/l;

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са съобразени с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и това на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (в об. %)	
Минимално действително алкохолно съдържание (в об. %)	
Минимална обща киселинност	4,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (в mg/l)	

„Liguria di Levante“ Canaiolo:

цвят: рубиненочервен с различна наситеност;

аромат: деликатен, винен, фин;

вкус: сух, фин, хармоничен, характерен;

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,50 об. %;

минимален беззахарен екстракт: 20,0 g/l

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са съобразени с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и това на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (в об. %)	
Минимално действително алкохолно съдържание (в об. %)	
Минимална обща киселинност	4,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (в mg/l)	

„Liguria di Levante“ Ciliegiolo

цвят: рубиненочервен с различна наситеност, жив;

аромат: деликатен, фин, винен, леко плодов;

вкус: сух, фин, хармоничен, деликатно плодов;

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,50 об. %;

минимален беззахарен екстракт: 20,0 g/l;

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са съобразени с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и това на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (в об. %)	
Минимално действително алкохолно съдържание (в об. %)	
Минимална обща киселинност	4,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (в mg/l)	

„Liguria di Levante“ Merlot:

цвят: рубиненочервен с различна наситеност, който в процеса на отлежаване преминава към гранатов;

аромат: наситен, винен, леко плодов и растителен, комплексен;

вкус: сух, фин, хармоничен, с ненатрапчива плътност;

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,50 об. %;

минимален беззахарен екстракт: 20,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са съобразени с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и това на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (в об. %)	
Минимално действително алкохолно съдържание (в об. %)	
Минимална обща киселинност	4,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (в mg/l)	

„Liguria di Levante“ Pollera nera

цвят: рубиненочервен с различна наситеност;

аромат: деликатен, винен, по-скоро комплексен;

вкус: сух, фин, хармоничен, характерен;

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,50 об. %;

минимален беззахарен екстракт: 20,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са съобразени с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и това на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (в об. %)	
Минимално действително алкохолно съдържание (в об. %)	
Минимална обща киселинност	4,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (в mg/l)	

„Liguria di Levante“ Syrah

цвят: наситено рубиненочервен;

аромат: наситен, винен, комплексен, деликатно плодов;

вкус: сух, фин, хармоничен, изявен, с добра плътност;

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,50 об. %;

минимален беззахарен екстракт: 20,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са съобразени с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и това на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (в об. %)	
Минимално действително алкохолно съдържание (в об. %)	
Минимална обща киселинност	4,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (в mg/l)	

„Liguria di Levante“ Rosato

цвят: нежнорозов до светлорозов, ярък;

аромат: деликатен, винен, леко плодов;

вкус: сух, фин, хармоничен;

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,50 об. %;

минимален беззахарен екстракт: 17,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са съобразени с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и това на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (в об. %)	
Минимално действително алкохолно съдържание (в об. %)	
Минимална обща киселинност	4,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (в mg/l)	

„Liguria di Levante“ Passito bianco

цвят: наситен златистожълт, ярък, който клони към кехлибареножълт;

аромат: наситен, изявен, характерен, плодов и деликатно меден;

вкус: от сладък до полусух, хармоничен, характерен, с добра плътност, приятен и дълготраен;

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 15,00 об. %;

минимален беззахарен екстракт: 20,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са съобразени с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и това на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (в об. %)	
Минимално действително алкохолно съдържание (в об. %)	24
Минимална обща киселинност	4,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l)	13,5
Максимално съдържание на общ серен диоксид (в mg/l)	

„Liguria di Levante“ Passito rosso

цвят: наситено рубиненочервен, жив, блестящ;

аромат: наситен, изявен, характерен, плодов и винен;

вкус: от сладък до полусух, хармоничен, характерен, с добра плътност, приятен и дълготраен;

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 15,00 %

минимален беззахарен екстракт: 20,00 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са съобразени с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и това на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (в об. %)	
Минимално действително алкохолно съдържание (в об. %)	13,5
Минимална обща киселинност	4,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l)	24
Максимално съдържание на общ серен диоксид (в mg/l)	

„Liguria di Levante“ Vermentino nero

цвят: наситен рубиненочервен, който клони към пурпурночервен при младото вино и към гранатов при отлежалото;

аромат: наситен, с нотки на червени плодове, на ароматни билки и на подправки;

вкус: свеж, хармоничен и наситен, с приятен траен послевкус, сух, понякога бадемов;

минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,50 об. %;

минимален беззахарен екстракт: 20,0 g/l

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са съобразени с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и това на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (в об. %)	
Минимално действително алкохолно съдържание (в об. %)	
Минимална обща киселинност	4,5
Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (в mg/l)	

6. **Винопроизводствени практики**

а. *Основни енологични практики*

НЯМА

б. *Максимални добиви*

Liguria di Levante: Bianco, Malvasia bianca lunga, Trebbiano toscano

11 000 kg грозде от хектар

Liguria di Levante: Rosso, Canaiolo, Giliegiolo, Merlot, Pollera nera, Vermentino nero

11 000 kg грозде от хектар

Liguria di Levante: Sangiovese, Syrah, Rosato, Passito bianco, Passito rosso

11 000 kg грозде от хектар

7. **Определен географски район**

Районът на производство на гроздето, предназначено за производство на вината със защитеното географско указание „Liguria di Levante“, включва цялата територия на провинция La Spezia.

8. **Основни винени сортове грозде**

Vermentino nero N.

Malvasia bianca Lunga B. — Malvasia

Malvasia bianca Lunga B. — Malvoisie

Malvasia bianca Lunga B. — Malvoisier

Trebbiano toscano B. — Biancame B.

Trebbiano toscano B. — Procanico

Trebbiano toscano B. — Trebbiano

Trebbiano toscano B. — Ugni blanc

Canaiolo nero N. — Canaiolo

Ciliegiolo N.

Ciliegiolo N. — Morettone

Merlot N.

Pollera nera N.

Sangiovese N.

Sangiovese N. — Sangioveto

Syrah N. — Shiraz

Syrah N.

Albana B.

Albarola B. — Bianchetta

Albarola B. — Bianchetta genovese B.

Albarola B.

Albarossa N.

Alicante N.

Barbera N.

Barsaglina N.

Bianchetta genovese B. — Bianchetta

Bianchetta genovese B.

Bosco B.

Cabernet franc N. — Cabernet

Cabernet sauvignon N. — Cabernet

Dolcetto N.

Greco B.

Greco B. — Asprinio bianco B.

Lumassina B.

Moscato bianco B. — Moscato

Moscato bianco B. — Moscatello

Moscato bianco B. — Moscatellone

Moscato bianco B. — Muscat

Moscato bianco B. — Muskateller

Pigato B.

Rollo B.

Rossese bianco B.

Rossese N.

Ruzzese B.

Sauvignon B. — Sauvignon blanc

Sauvignon B.

Scimiscià B.

Vermentino B.

Vermentino B. — Pigato B.

Vermentino B. — Favorita B.

9. **Описание на връзката (връзките)**

Liguria di Levante:

Почвени характеристики: по хълмовете — субстрати с от фина до едра песъчлива текстура; в низините и долините — флувиални варовикови или песъчливи наноси, каменисти почви. Топографски характеристики: засадените с лозя терени са разположени на надморска височинаот 0 до 1 700 m.

Климатични характеристики: средната температура в района е около 12 °C. Максималните валежи са през ноември — около 160 mm, а минималните — през юли, средно 27 mm.

Човешки и исторически фактори от значение за връзката: богатото наследство, датиращо от времето на Римската империя. В долината Вал ди Магра все още се намират останки от древния римски град Луни — процъфтяващо търговско пристанище, от което са потегляли товарите с блокове мрамор от Апуанските Алпи, дървесина, сирене и вино.

10. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

НЯМА

Връзка към продуктовата спецификация

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14016