JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(2019/C 265/06)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„LIGURIA DI LEVANTE“

Referenční číslo: PGI-IT-A0363-AM03

Datum oznámení: 27.5.2019

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. **Zařazení jednodruhové moštové odrůdy „Vermentino nero“.**

   Popis a důvody

   Popis: do článku 1 specifikace výrobku byla zařazena jednodruhová moštová odrůda „Vermentino nero“.

   Důvody: nový druh moštové odrůdy révy vinné s názvem „Vermentino nero“ se zakládá na dlouhém procesu testování a její zařazení má za cíl zhodnotit moštovou odrůdu, která je již v dané oblasti přítomna a která byla uznána jako vhodná pro pěstování na daném území.

2. **Klasifikace jednodruhové moštové odrůdy „Vermentino nero“.**

   Popis a důvody

   V důsledku zahrnutí moštové odrůdy „Vermentino nero“ do specifikace výrobku se v článku 2 popisuje kombinace odrůd révy vhodná k produkci této jednodruhové odrůdy, která musí v souladu s platnými právními předpisy Evropské unie tvořit nejméně 85 % této vinné révy.

   Změna se týká rovněž oddílu 7 jednotného dokumentu (hlavní moštové odrůdy).

3. **Doplnění výnosu na hektar a minimálního přirozeného obsahu alkoholu v hroznech, jakož i výnosu v případě jednodruhové moštové odrůdy „Vermentino nero“.**

   Popis a důvody

   V článku 4 specifikace výrobku se uvádí výnos 11 tun na hektar a minimální přirozený obsah alkoholu v hroznech pro odrůdu „Vermentino nero“ 10 % objemových. Kromě toho se v článku 5 uvádí výnos z hroznů/víno a z vína/hektar uvedené odrůdy, a to ve výši 80 % a 88 hektolitrů na hektar.

   Změna se týká rovněž oddílu 5 písm. b) jednotného dokumentu (maximální výnosy).

4. **Vlastnosti jednodruhové moštové odrůdy „Vermentino nero“ při konzumaci.**

   Popis a důvody

   V článku 6 specifikace výrobku se uvádí následující analytické a organoleptické vlastnosti při konzumaci jednodruhové moštové odrůdy „Vermentino nero“:

   — barva: intenzivní rubínově červená, s odstínem purpurové u mladého vína a granátové u vína zralejšího;

   — vůně: intenzivní s tóny červeného ovoce, bylin a koření;

   — chuť: svěží, harmonická a intenzivní, s příjemnou a přetrvávající dochutí, která je suchá a někdy mandlová;

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

— minimální celková kyselost: 4,5 g/l;

— minimální celkový obsah alkoholu: 10,50 % objemových;

— minimální bezcukerný extrakt: 20,0 g/l.

Změna se týká rovněž oddílu 4 jednotného dokumentu (Popis vín).

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název produktu**

Liguria di Levante

2. **Název členského státu**

Itálie

3. **Typ zeměpisného označení**

CHZO – chráněné zeměpisné označení

4. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

8. Perlivé víno

15. Víno ze zaschlých hroznů

5. **Popis vína**

„Liguria di Levante" Bianco

barva: více či méně intenzivní slámově žlutá, intenzivní;

vůně: jemná, příjemná, přetrvávající, lehce ovocná, vícevrstevnatá;

chuť: suchá, svěží, harmonická, lehce ovocná, charakteristická;

minimální celkový obsah alkoholu: 10,50 % objemových;

minimální bezcukerný extrakt: 15,0 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

„Liguria di Levante" Malvasia bianca lunga

barva: slámově žlutá, intenzivní;

vůně: jemná, lehká, charakteristická, jemně aromatická;

chuť: suchá, jemná, harmonická, charakteristická;

minimální celkový obsah alkoholu: 10,50 % objemových;

minimální bezcukerný extrakt: 15,0 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

„Liguria di Levante“ Trebbiano toscano

barva: více či méně intenzivní slámově žlutá, intenzivní;

vůně: jemná, lehce ovocná;

chuť: suchá, lehká, svěží, harmonická;

minimální celkový obsah alkoholu: 10,50 % objemových;

minimální bezcukerný extrakt: 15,0 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

„Liguria di Levante“ Rosso

barva: rubínově červená, různé intenzity, s věkem má tendenci měnit se na granátově červenou;

vůně: jemná, vinná, ovocná, charakteristická, vícevrstevnatá;

chuť: suchá, lehká, harmonická;

minimální celkový obsah alkoholu: 11,50 % objemových;

minimální bezcukerný extrakt: 20,0 g/l;

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

„Liguria di Levante“ Canaiolo:

barva: rubínově červená, různé intenzity;

vůně: jemná, vinná, lehká;

chuť: suchá, jemná, harmonická, charakteristická;

minimální celkový obsah alkoholu: 10,50 % objemových;

minimální bezcukerný extrakt: 20,0 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

„Liguria di Levante“ Ciliegiolo

barva: rubínově červená, různé intenzity, živá;

vůně: jemná, lehká, vinná, mírně ovocná;

chuť: suchá, jemná, harmonická, jemně ovocná;

minimální celkový obsah alkoholu: 10,50 % objemových;

minimální bezcukerný extrakt: 20,0 g/l;

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

„Liguria di Levante“ Merlot:

barva: rubínově červená, různé intenzity, s věkem má tendenci měnit se na granátově červenou;

vůně: intenzivní, vinná, mírně ovocná a rostlinná, vícevrstevnatá;

chuť: suchá, jemná, harmonická, poměrně robustní;

minimální celkový obsah alkoholu: 10,50 % objemových;

minimální bezcukerný extrakt: 20,0 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

„Liguria di Levante“ Pollera nera

barva: rubínově červená, různé intenzity;

vůně: jemná, vinná, spíše vícevrstevnatá;

chuť: suchá, jemná, harmonická, charakteristická;

minimální celkový obsah alkoholu: 10,50 % objemových;

minimální bezcukerný extrakt: 20,0 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

„Liguria di Levante“ Syrah

barva: rubínově červená, intenzivní;

vůně: intenzivní, vinná, vícevrstevnatá, lehce ovocná;

chuť: suchá, jemná, harmonická, výrazná, robustní;

minimální celkový obsah alkoholu: 10,50 % objemových;

minimální bezcukerný extrakt: 20,0 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

„Liguria di Levante“ Rosato

barva: narůžovělá nebo světle růžová, intenzivní;

vůně: jemná, vinná, lehce ovocná;

chuť: suchá, lehká, harmonická;

minimální celkový obsah alkoholu: 10,50 % objemových;

minimální bezcukerný extrakt: 17,0 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

„Liguria di Levante“ Passito bianco

barva: sytá zlatožlutá, intenzivní, s jantarovými tóny;

vůně: intenzivní, výrazná, charakteristická, ovocná a jemně medová;

chuť: sladká až polosuchá, harmonická, charakteristická, robustní, příjemná a přetrvávající;

minimální celkový obsah alkoholu: 15,00 % objemových;

minimální bezcukerný extrakt: 20,0 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	24
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	13,5
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

„Liguria di Levante“ Passito rosso

barva: intenzivní rubínově červená, živá, jasná;

vůně: intenzivní, výrazná, charakteristická, ovocná a vinná;

chuť: sladká až polosuchá, harmonická, charakteristická, robustní, příjemná a přetrvávající;

minimální celkový obsah alkoholu: 15,00 % objemových;

minimální bezcukerný extrakt: 20,00 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	13,5
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	24
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

„Liguria di Levante“ Vermentino nero

barva: intenzivní rubínově červená, s odstínem purpurové u mladého vína a granátové u vína zralejšího;

vůně: intenzivní s tóny červeného ovoce, bylin a koření;

chuť: svěží, harmonická a intenzivní, s příjemnou a přetrvávající dochutí, která je suchá a někdy mandlová;

minimální celkový obsah alkoholu: 10,50 % objemových;

minimální bezcukerný extrakt: 20,0 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

6. **Enologické postupy**

a. *Základní enologické postupy*

Žádné.

b. *Maximální výnosy*

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

11 000 kg hroznů na hektar

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

11 000 kg hroznů na hektar

Liguria di levante sangiovese, syrah, rosato, passito bianco, passito rosso

11 000 kg hroznů na hektar

7. **Vymezená zeměpisná oblast**

Oblast produkce hroznů určených k výrobě vín s chráněným zeměpisným označením „Liguria di Levante“ zahrnuje celé území provincie La Spezia.

8. **Hlavní odrůda (odrůdy) vinné révy**

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. **Popis souvislostí**

Liguria di Levante

Půdní aspekty: na kopcích se nacházejí hlinité substráty s jemnou až hrubou strukturou, v nížinách a v údolích jsou říční sedimenty s prachovitou hlínou a štěrkem; Topografie: nadmořská výška území osazeného vinnou révou se pohybuje od 0 do 1 700 m.n.m.

Klimatické aspekty: průměrná teplota v oblasti je přibližně 12 °C. Nejvíce srážek spadne v listopadu (cca 160 mm), nejméně v červenci (v průměru 27 mm).

Lidské a historické faktory související s bohatým dědictvím sahajícím až do doby římské říše. V údolí Val di Magra lze stále ještě najít pozůstatky starobylého římského města Luni, což byl vzkvétající obchodní přístav, z nějž odplouvaly lodě naložené bloky mramoru z apuánských Alp, stavebním dřevem, sýry a vínem.

10. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Žádné.

Odkaz na specifikaci produktu

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