ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af varespecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(2019/C 265/06)

Denne meddelelse offentliggøres i henhold til artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»LIGURIA DI LEVANTE«

Referencenumre: PGI-IT-A0363-AM03

Meddelelsesdato: 27.5.2019

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. **Tilføjelse af sorten »Vermentino nero«**

Beskrivelse og begrundelse

Beskrivelse: Sorten »Vermentina nero« er blevet tilføjet i varespecifikationens artikel 1.

Begrundelse: Den nye sort med betegnelsen »Vermentino nero« er resultatet af en langvarig proces og har til formål at fremme denne vinsort, der allerede dyrkes i området, og som anses for at være egnet til at blive dyrket i det pågældende område.

2. **Ampelografiske kendetegn ved sorten »Vermentino nero«**

Beskrivelse og begrundelse

Som følge af tilføjelsen af sorten »Vermentino nero« i varespecifikationen, indeholder artikel 2 i specifikationen en beskrivelse af de ampelografiske kendetegn ved vinmarker, som egner sig til fremstilling af denne sort, og hvor denne druesort ifølge gældende EU-ret skal udgøre mindst 85 %.

Ændringer vedrører også afsnit 7 i enhedsdokumentet (primære druesorter)

3. **Tilføjelse af hektarudbyttet, det naturlige minimumsalkoholindhold og vinudbyttet for enkeltsorten »Vermenttino nero«**

Beskrivelse og begrundelse

I artikel 4 i varespecifikationen er hektarudbyttet og det naturlige minimumsalkoholdindhold for enkeltsorten »Vermentino nero« angivet til henholdsvis 11 ton pr. hektar og 10 % vol. Derudover er vinudbyttet af druerne og vinudbyttet pr. hektar for denne sort angivet i artikel 5 til henholdsvis 80 % og 88 hl pr. hektar.

Ændringen vedrører også afsnit 5b i enhedsdokumentet (maksimalt udbytte)

4. **Egenskaber ved enkeltsorten »Vermentino nero« ved overgang til konsum**

Beskrivelse og begrundelse

I artikel 6 i varespecifikationen er følgende analytiske og organoleptiske egenskaber ved konsum af enkeltsorten »Vermentino nero« anført:

— farve: intens rubinrød med et stænk af purpurrød, som med alderen udvikler sig henimod granatrød

— aroma: intens med antydning af røde frugter, krydderurter og krydderier

— smag: frisk, harmonisk og intens med en behagelig vedholdende eftersmag, tør og med et strejf af mandel

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

— samlet minimumssyreindhold: 4,5 g/l

— totalt alkoholindhold, minimum (i % vol.): 10,50 % (i vol.).

— sukkerfrit tørstofindhold på mindst: 20,0 g/l

Ændringen vedrører også afsnit 4 i enhedsdokumentet (Beskrivelse af vinen/vinene).

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse**

Liguria di Levante

2. **Medlemsstatens Navn**

Italien

3. **Type geografisk betegnelse**

BGB — beskyttet geografisk betegnelse

4. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

8. Perlevin

15. Vin af delvis tørrede druer

5. **Beskrivelse af vinen/vinene**

»*Liguria di Levante*« *Bianco*

farve: strågul af større eller mindre intensitet, frisk

aroma: delikat, behagelig, vedholdende, let frugtig og kompleks

smag: tør, frisk, harmonisk, let frugtig og karakteristisk

totalt alkoholindhold, minimum (i % vol.): 10,50 % vol.

sukkerfrit tørstofindhold på mindst: 15,0 g/l.

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika	
Maksimalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimumsalkoholindhold (i % vol.)	
Totalt minimumssyreindhold	4,5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter/l)	
Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (i milligram pr. liter)	

»*Liguria di Levante*« *Malvasia bianca lunga*

farve: frisk strågul

aroma: elegant, delikat, karakteristisk og let aromatisk

smag: tør, elegant, harmonisk og karakteristisk

totalt alkoholindhold, minimum (i % vol.): 10,50 % vol.

sukkerfrit tørstofindhold på mindst: 15,0 g/l.

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika	
Maksimalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimumsalkoholindhold (i % vol.)	
Totalt minimumssyreindhold	4,5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter/l)	
Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (i milligram pr. liter)	

»*Liguria di Levante« Trebbiano toscano*

farve: strågul af større eller mindre intensitet, frisk

aroma: delikat og let frugtig

smag: tør, elegant, frisk og harmonisk

totalt alkoholindhold, minimum (i % vol.): 10,50 % vol.

sukkerfrit tørstofindhold på mindst: 15,0 g/l.

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika	
Maksimalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimumsalkoholindhold (i % vol.)	
Totalt minimumssyreindhold	4,5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter/l)	
Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (i milligram pr. liter)	

»*Liguria di Levante« Rosso*

farve: rubinrød af større eller mindre intensitet, som med alderen udvikler sig hen imod granatrød

aroma: delikat, vinagtig, let frugtig, karakteristisk og kompleks

smag: tør, elegant og harmonisk

totalt alkoholindhold, minimum (i % vol.): 11,50 % vol.

sukkerfrit tørstofindhold på mindst: 20,0 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika	
Maksimalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimumsalkoholindhold (i % vol.)	
Totalt minimumssyreindhold	4,5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter/l)	
Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (i milligram pr. liter)	

»*Liguria di Levante« Canaiolo*

farve: rubinrød af større eller mindre intensitet

aroma: delikat, vinagtig og elegant

smag: tør, elegant, harmonisk og karakteristisk

totalt alkoholindhold, minimum (i % vol.): 10,50 % vol.

sukkerfrit tørstofindhold på mindst: 20,0 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika	
Maksimalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimumsalkoholindhold (i % vol.)	
Totalt minimumssyreindhold	4,5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter/l)	
Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (i milligram pr. liter)	

»*Liguria di Levante« Ciliegiolo*

farve: rubinrød af større eller mindre intensitet, frisk

aroma: delikat, elegant, vinagtig og let frugtig

smag: tør, elegant, harmonisk og let frugtig

totalt alkoholindhold, minimum (i % vol.): 10,50 % vol.

sukkerfrit tørstofindhold på mindst: 20,0 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika	
Maksimalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimumsalkoholindhold (i % vol.)	
Totalt minimumssyreindhold	4,5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter/l)	
Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (i milligram pr. liter)	

»*Liguria di Levante« Merlot:*

farve: rubinrød af større eller mindre intensitet, som med alderen udvikler sig hen imod granatrød

aroma: intens, vinagtig, let frugtig og urteagtig, kompleks

smag: tør, elegant, harmonisk og let fyldig

totalt alkoholindhold, minimum (i % vol.): 10,50 % vol.

sukkerfrit tørstofindhold på mindst: 20,0 g/l.

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika	
Maksimalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimumsalkoholindhold (i % vol.)	
Totalt minimumssyreindhold	4,5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter/l)	
Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (i milligram pr. liter)	

»*Liguria di Levante« Pollera nera*

farve: rubinrød af større eller mindre intensitet

aroma: delikat, vinagtig og forholdsvis kompleks

smag: tør, elegant, harmonisk og karakteristisk

totalt alkoholindhold, minimum (i % vol.): 10,50 % vol.

sukkerfrit tørstofindhold på mindst: 20,0 g/l.

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika	
Maksimalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimumsalkoholindhold (i % vol.)	
Totalt minimumssyreindhold	4,5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter/l)	
Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (i milligram pr. liter)	

»*Liguria di Levante« Syrah*

farve: intens rubinrød

aroma: intens, vinagtig, kompleks og let frugtig

smag: tør, elegant, harmonisk, karakterfuld og god fyldighed

totalt alkoholindhold, minimum (i % vol.): 10,50 % vol.

sukkerfrit tørstofindhold på mindst: 20,0 g/l.

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika	
Maksimalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimumsalkoholindhold (i % vol.)	
Totalt minimumssyreindhold	4,5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter/l)	
Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (i milligram pr. liter)	

»*Liguria di Levante« Rosato*

farve: lys eller svagt rosa, frisk

aroma: delikat, vinagtig og let frugtig

smag: tør, elegant og harmonisk

totalt alkoholindhold, minimum (i % vol.): 10,50 % vol.

sukkerfrit tørstofindhold på mindst: 17,0 g/l.

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika	
Maksimalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimumsalkoholindhold (i % vol.)	
Totalt minimumssyreindhold	4,5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter/l)	
Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (i milligram pr. liter)	

»*Liguria di Levante« Passito bianco*

farve: intens gyldengul, frisk, med et stænk af ravgul

aroma: intens, karakterfuld, karakteristisk, frugtig og et let strejf af honning

smag: sød til halvtør, harmonisk, karakteristisk, fyldig, behagelig og vedholdende

totalt alkoholindhold, minimum (i % vol.): 15,00 % vol.

sukkerfrit tørstofindhold på mindst: 20,0 g/l.

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika	
Maksimalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimumsalkoholindhold (i % vol.)	24
Totalt minimumssyreindhold	4,5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter/l)	13,5
Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (i milligram pr. liter)	

»*Liguria di Levante« Passito rosso*

farve: intens rubinrød, frisk og stærk

aroma: intens, karakterfuld, karakteristisk, frugtig og et vinagtig

smag: sød til halvtør, harmonisk, karakteristisk, fyldig, behagelig og vedholdende

totalt alkoholindhold, minimum (i % vol.): 15,00 % vol.

sukkerfrit tørstofindhold på mindst: 20,00 g/l.

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika	
Maksimalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimumsalkoholindhold (i % vol.)	13,5
Totalt minimumssyreindhold	4,5 g/l udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter/l)	24
Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (i milligram pr. liter)	

»Liguria di Levante« Vermentino nero

farve: intens rubinrød, med et stænk af purpurrød, som med alderen udvikler sig hen imod granatrød

aroma: intens med antydning af røde frugter, krydderurter og krydderier

smag: frisk, harmonisk og intens med en behagelig vedholdende eftersmag, tør og med et strejf af mandel

totalt alkoholindhold, minimum (i % vol.): 10,50 % vol.

sukkerfrit tørstofindhold på mindst: 20,0 g/l

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de begrænsninger, der er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske karakteristika	
Maksimalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimumsalkoholindhold (i % vol.)	
Totalt minimumssyreindhold	4,5
Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter/l)	
Totalt indhold af svovldioxid, maksimum (i milligram pr. liter)	

6. **Vinfremstillingspraksis**

a. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

Ingen

b. *Maksimumudbytte*

Liguria di levante: bianco, Malvasia bianca lunga og Trebbiano toscano

11 000 kg druer pr. hektar

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

11 000 kg druer pr. hektar

Liguria di levante: Sangiovese, Syrah, rosato, Passito bianco og Passito rosso

11 000 kg druer pr. hektar

7. **Afgrænset geografisk område**

Produktionsområdet for de druer, der anvendes til produktion af vine med betegnelsen »Indicazione Geografica Tipica« »Liguria di Levante« omfatter hele provinsen La Spezia.

8. **Primære druesorter**

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. **Tilknytning til det geografiske område**

Liguria di levante

Jordbundsforhold: bakkerne består af lerjord med fine og grove partikler og sletterne og dalene af kalk- og lerholdige flodaflejringer og stenet jord. Topografi: vinmarkerne ligger i en højde af 0-1 700 m over havets overflade.

Klima: gennemsnitstemperaturen i området er ca. 12 °C. Størst nedbør i november med ca. 160 mm regn og mindst i juli med ca. 27 mm regn i gennemsnit.

Der er menneskelige og historiske faktorer med relevans for tilknytningen i form af en rig arv, der går tilbage til romertiden. I Val di Magra findes stadig rester af den gamle romerske by Luni, som var en rig handelshavn, hvorfra der blev afskibet marmorblokke fra Apuane, træ, ost og vin.

10. **Vigtige yderligere betingelser (emballering, mærkning, andre krav)**

Ingen

Link til varespecifikationen

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