SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(2019/C 265/06)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission [1] veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Liguria di Levante“

Referenznummer: PGI-IT-A0363-AM03

Datum der Mitteilung: 27.5.2019

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. **Aufnahme des sortenreinen „Vermentino nero“**

Beschreibung und Änderungsgründe

Beschreibung: In Artikel 1 der Produktspezifikation wurde der sortenreine „Vermentino nero“ aufgenommen.

Gründe: Der neue Typ mit Angabe der Rebsorte „Vermentino nero“ ist das Ergebnis einer langen Versuchsreihe und dient der Aufwertung des bereits in dem Gebiet vorhandenen Rebsortenbestands, dessen Eignung für den Anbau in dem betreffenden Gebiet anerkannt wurde.

2. **Ampelografische Merkmale des sortenreinen „Vermentino nero“**

Beschreibung und Änderungsgründe

Aufgrund der Aufnahme des sortenreinen „Vermentino nero“ in die Produktspezifikation werden in Artikel 2 der Spezifikation die ampelografischen Voraussetzungen der Rebflächen beschrieben, die für die Erzeugung dieses sortenreinen Typs geeignet sind und die gemäß den geltenden Vorschriften der Europäischen Union zu mindestens 85 % aus der genannten Rebsorte bestehen müssen.

Die Änderung betrifft auch Abschnitt 7 des Einzigen Dokuments (wichtigste Keltertraubensorten)

3. **Einfügung des Ertrags je Hektar und des natürlichen Mindestalkoholgehalts der Trauben sowie des Weinertrags für den sortenreinen „Vermentino nero“**

Beschreibung und Änderungsgründe

In Artikel 4 der Produktspezifikation wurden der Ertrag je Hektar und der natürliche Mindestalkoholgehalt von Trauben für den sortenreinen „Vermentino nero“ eingefügt; diese belaufen sich auf 11 Tonnen je Hektar bzw. 10 % vol. Außerdem wurde in Artikel 5 der Weinertrag der Trauben und der Weinertrag je Hektar für diesen Typ eingefügt, welcher sich auf 80 % bzw. 88 Hektoliter je Hektar beläuft.

Die Änderung betrifft auch den Abschnitt 5 b des Einzigen Dokuments (Höchsterträge)

4. **Eigenschaften beim Genuss des sortenreinen „Vermentino nero“**

Beschreibung und Änderungsgründe

In Artikel 6 der Produktspezifikation wurden folgende analytische und organoleptische Merkmale beim Genuss des sortenreinen „Vermentino nero“ eingefügt:

— Farbe: intensiv rubinrot, bei Jungweinen purpurrot und mit zunehmendem Alter eher granatrot;

— Geruch: intensiv, mit Noten von roten Früchten, Kräutern und Gewürzen;

— Geschmack: frisch, harmonisch und intensiv, mit einem angenehmen, anhaltenden Nachgeschmack, trocken, teilweise mit Mandelnote;

[1] ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

— Gesamtsäuregehalt: mindestens 4,5 g/l;

— Gesamtalkoholgehalt: mindestens 10,50 % vol;

— zuckerfreier Extrakt: mindestens 20,0 g/l.

Die Änderung betrifft auch Abschnitt 4 des Einzigen Dokuments (Beschreibung der Weine)

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name des Erzeugnisses**

„Liguria di Levante“

2. **Mitgliedstaat**

Italien

3. **Art der geografischen Angabe**

g. g. A. — geschützte geografische Angabe

4. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

8. Perlwein

15. Wein aus eingetrockneten Trauben

5. **Beschreibung des Weines/der Weine**

„Liguria di Levante“ Bianco

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität, leuchtend;

Geruch: fein, angenehm, anhaltend, leicht fruchtig, vielschichtig;

Geschmack: trocken, frisch, harmonisch, zart fruchtig, charakteristisch;

Gesamtalkoholgehalt: mindestens 10,50 % vol;

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 15,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

„Liguria di Levante“ Malvasia bianca lunga

Farbe: leuchtend strohgelb;

Geruch: fein, zart, charakteristisch, fein aromatisch;

Geschmack: trocken, fein, harmonisch, charakteristisch;

Gesamtalkoholgehalt: mindestens 10,50 % vol;

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 15,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

„Liguria di Levante" Trebbiano toscano

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität, leuchtend;

Geruch: zart, leicht fruchtig;

Geschmack: trocken, fein, frisch, harmonisch;

Gesamtalkoholgehalt: mindestens 10,50 % vol;

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 15,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

„Liguria di Levante" Rosso

Farbe: rubinrot von unterschiedlicher Intensität, mit zunehmendem Alter eher granatrot;

Geruch: zart, weinig, fruchtig, charakteristisch, vielschichtig;

Geschmack: trocken, fein, harmonisch;

Gesamtalkoholgehalt: mindestens 11,50 % vol;

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 20,0 g/l;

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

„Liguria di Levante" Canaiolo:

Farbe: rubinrot von unterschiedlicher Intensität;

Geruch: zart, weinig, fein;

Geschmack: trocken, fein, harmonisch, charakteristisch;

Gesamtalkoholgehalt: mindestens 10,50 % vol;

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 20,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

„Liguria di Levante" Ciliengolo

Farbe: rubinrot von unterschiedlicher Intensität; leuchtend;

Geruch: zart, fein, weinig, leicht fruchtig;

Geschmack: trocken, fein, harmonisch, zart fruchtig;

Gesamtalkoholgehalt: mindestens 10,50 % vol;

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 20,0 g/l;

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

„Liguria di Levante“ Merlot

Farbe: rubinrot von unterschiedlicher Intensität, mit zunehmendem Alter eher granatrot;

Geruch: intensiv, weinig, leicht fruchtig und krautig, vielschichtig;

Geschmack: trocken, fein, harmonisch, mit ausgeprägtem Körper;

Gesamtalkoholgehalt: mindestens 10,50 % vol;

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 20,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

„Liguria di Levante“ Pollera nera

Farbe: rubinrot von unterschiedlicher Intensität;

Geruch: zart, weinig, vielschichtig;

Geschmack: trocken, fein, harmonisch, charakteristisch;

Gesamtalkoholgehalt: mindestens 10,50 % vol;

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 20,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

„Liguria di Levante“ Syrah

Farbe: intensiv rubinrot;

Geruch: intensiv, weinig, vielschichtig, zart fruchtig;

Geschmack: trocken, fein, harmonisch, charaktervoll, mit gut ausgebildetem Körper;

Gesamtalkoholgehalt: mindestens 10,50 % vol;

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 20,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

„Liguria di Levante“ Rosato

Farbe: zart- bis blassrosa, leuchtend;

Geruch: zart, weinig, leicht fruchtig;

Geschmack: trocken, fein, harmonisch;

Gesamtalkoholgehalt: mindestens 10,50 % vol;

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 17,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

„Liguria di Levante“ Passito bianco

Farbe: intensiv goldgelb, leuchtend, mit bernsteinfarbenen Reflexen;

Geruch: intensiv, kräftig, charakteristisch, fruchtig, mit zarter Honignote;

Geschmack: süß bis süffig, harmonisch, charakteristisch, mit gut ausgebildetem Körper, angenehm und langanhaltend;

Gesamtalkoholgehalt: mindestens 15,00 % vol

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 20,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	24
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	13,5
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

„Liguria di Levante“ Passito rosso

Farbe: intensiv rubinrot, leuchtend, brillant;

Geruch: intensiv, kräftig, charakteristisch, fruchtig und weinig;

Geschmack: süß bis süffig, harmonisch, charakteristisch, mit gut ausgebildetem Körper, angenehm und anhaltend;

Gesamtalkoholgehalt: mindestens 15,00 %;

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 20,00 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	13,5
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	24
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

„Liguria di Levante" Vermentino nero

Farbe: intensiv rubinrot, bei Jungweinen eher purpurrot und mit zunehmendem Alter eher granatrot;

Geruch: intensiv, mit Noten von roten Früchten, Kräutern und Gewürzen;

Geschmack: frisch, harmonisch und intensiv, mit einem angenehmen, anhaltenden Nachgeschmack, trocken, teilweise mit Mandelnote;

Gesamtalkoholgehalt: mindestens 10,50 % vol;

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 20,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

6. **Weinbereitungsverfahren**

a. *Wesentliche önologische Verfahren*

Entfällt

b. *Höchsterträge*

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

11 000 kg Trauben je Hektar

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

11 000 kg Trauben je Hektar

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

11 000 kg Trauben je Hektar

7. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das abgegrenzte geografische Gebiet der Trauben, die zur Herstellung von Wein mit der Indicazione Geografica Tipica „Liguria di Levante“ bestimmt sind, umfasst das gesamte Gebiet der Provinz La Spezia.

8. **Wichtigste Keltertraubensorte(n)**

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. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Liguria di Levante

Bodenbeschaffenheit: Die Hügelgebiete sind von fein- bis grobkörnigen Böden gekennzeichnet; in den Ebenen und Tälern finden sich schlamm- oder lehmhaltige, kiesige Flusssedimente; Geländebeschaffenheit: Höhe der Rebflächen: 0-1 700 m ü. M.

Klimabedingungen: Durchschnittstemperatur in dem Gebiet: um 12 °C. Höchste Niederschlagsmenge im November (rund 160 mm); geringste Niederschlagsmenge im Juli (durchschnittlich rund 27 mm).

Die menschlichen und historischen Faktoren sind aufgrund der Verbindung mit dem reichen, aus der Römerzeit stammenden Kulturerbe von großer Bedeutung. Im Magratal finden sich noch Überreste der alten Römerstadt Luni mit ihrem florierenden Handelshafen, in dem Marmorblöcke aus den Apuanischen Alpen, Hölzer, Käse und Wein verschifft wurden.

10. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Etikettierung, sonstige Anforderungen)**

Entfällt

Link zur Produktspezifikation

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