MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(2019/C 265/06)

Käesolev teade on avaldatud vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 [1] artikli 17 lõikele 5.

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„LIGURIA DI LEVANTE“

Viitenumber: PGI-IT-A0363-AM03

Teate esitamise kuupäev: 27.5.2019

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

1. **Sordi „Vermentino nero“ lisamine**

Kirjeldus ja põhjused

Kirjeldus: tootespetsifikaadi artiklisse 1 on lisatud sort „Vermentino nero“.

Põhjused: uus sort, mis kannab sordinime „Vermentino nero“, on saadud pikaajaliste katsetuste tulemusel ning selle eesmärk on väärtustada kõnealusel territooriumil juba olemasolevat sorti, mis on tunnistatud sobivaks sellel territooriumil kasvatamiseks.

2. **Sordi „Vermentino nero“ ampelograafiline baas**

Kirjeldus ja põhjused

Pärast sordi „Vermentino nero“ lisamist tootespetsifikaati on seda sorti kasutavate viinamarjaistanduste ampelograafilist baasi, mis kehtivate Euroopa Liidu eeskirjade kohaselt peab koosnema vähemalt 85 % ulatuses kõnealusest sordist, kirjeldatud tootespetsifikaadi artiklis 2.

Muudatus hõlmab samuti koonddokumendi 7. jagu (Peamised veiniviinamarjasordid).

3. **Sordi „Vermentino nero“ hektarisaagi, veini minimaalse naturaalse alkoholisisalduse ja saagise lisamine**

Kirjeldus ja põhjused

Tootespetsifikaadi artiklisse 4 on lisatud, et sordi „Vermentino nero“ hektarisaak on 11 tonni ja selle sordi viinamarjast valmistatud veini minimaalne naturaalne alkoholisisaldus on 10 mahuprotsenti. Lisaks sellele on artiklis 5 märgitud, et viinamarjade saagis on 80 % ja veini kogus viinamarjapõllu hektari kohta on 88 hektoliitrit.

Koonddokumendi punkti 5 on vastavalt muudetud (Maksimaalne saagikus)

4. **Sordiga „Vermentino nero“ seotud omadused toote tarbimisse laskmisel**

Kirjeldus ja põhjused

Sordiga „Vermentino nero“ seotud analüütilised ja organoleptilised omadused toote tarbimisse laskmisel, mis on esitatud tootespetsifikaadi artiklis 6, on järgmised:

— värvus: intensiivne rubiinpunane, mis noore veini puhul on pigem purpurpunane ja vanema veini puhul granaatpunane;

— lõhn: tugev punaste puuviljade, aromaatsete taimede ja vürtside lõhn;

— maitse: värske, tasakaalustatud ja intensiivne, meeldivalt püsiv, kuiv, mandli nüanssidega;

[1] ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

— minimaalne üldhappesus: 4,5 g/l;

— minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,50 %;

— suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 20,0 g/l.

Muudatus hõlmab samuti koonddokumendi 4. jagu („Veini(de) kirjeldus“).

KOONDDOKUMENT

1. **Toote nimetus**

Liguria di Levante

2. **Liikmesriigi nimi**

Itaalia

3. **Geograafilise tähise tüüp**

KGT – kaitstud geograafiline tähis

4. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

8. Poolvahuvein

15. Kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein

5. **Veini(de) kirjeldus**

„Liguria di levante“ valge

värvus: erineva intensiivsusega õlgkollane, erksa tooniga;

lõhn: õrn, meeldiv, püsiv, kergelt puuviljaline, erinevaid osiseid hõlmav;

maitse: kuiv, värske, tasakaalustatult puuviljaline, eripärane;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,50 %;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 15,0 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

„Liguria di levante“ Malvasia bianca lunga

värvus: õlgkollane, erksa tooniga;

lõhn: peen, õrn, eripärane, kergelt aromaatne;

maitse: kuiv, peen, tasakaalustatud, eripärane;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,50 %;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 15,0 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

„Liguria di levante“ Trebbiano toscano

värvus: erineva intensiivsusega õlgkollane, erksa tooniga;

lõhn: õrn, kergelt puuviljaline;

maitse: kuiv, peen, värske, tasakaalustatud;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,50 %;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 15,0 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

„Liguria di levante“ punane

värvus: erineva intensiivsusega rubiinpunane, veini vananedes kaldub granaatpunase poole;

lõhn: õrn, veinile iseloomulik, puuviljaline, eripärane, erinevaid osiseid hõlmav;

maitse: kuiv, peen, tasakaalustatud;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,50 %;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 20,0 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

„Liguria di levante" Canaiolo:

värvus: erineva intensiivsusega rubiinpunane;

lõhn: õrn, veinile iseloomulik, peen;

maitse: kuiv, peen, tasakaalustatud, eripärane;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,50 %;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 20,0 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

„Liguria di levante" Ciliegiolo:

värvus: erineva intensiivsusega rubiinpunane, erksa tooniga;

lõhn: õrn, peen, tasakaalustatud, kergelt puuviljaline;

maitse: kuiv, peen, tasakaalustatud, kergelt puuviljaline;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,50 %;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 20,0 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

„Liguria di levante“ Merlot:

värvus: erineva intensiivsusega rubiinpunane, veini vananedes kaldub granaatpunase poole;

lõhn: intensiivne, veinile iseloomulik, kergelt puuviljaline ja taimne, erinevaid osiseid hõlmav;

maitse: kuiv, peen, tasakaalustatud, üsna täidlane;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,50 %;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 20,0 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

„Liguria di levante“ Pollera nera

värvus: erineva intensiivsusega rubiinpunane;

lõhn: õrn, veinile iseloomulik, küllalt selgelt erinevaid osiseid hõlmav;

maitse: kuiv, peen, tasakaalustatud, eripärane;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,50 %;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 20,0 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

„Liguria di levante“ Syrah

värvus: intensiivne rubiinpunane;

lõhn: intensiivne, veinile iseloomulik, erinevaid osiseid hõlmav, õrnalt puuviljaline;

maitse: kuiv, peen, tasakaalustatud, selgesti väljendunud, täidlane;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,50 %;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 20,0 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

„Liguria di levante“ Rosé

värvus: kahvatu- või heleroosa, erksa tooniga;

lõhn: õrn, veinile iseloomulik, kergelt puuviljaline;

maitse: kuiv, peen, tasakaalustatud;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,50 %;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17,0 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

„Liguria di levante" Passito bianco

värvus: intensiivne kuldkollane, erksa tooniga, kaldub kollakaspruuni poole;

lõhn: intensiivne, selgesti väljendunud, eripärane, puuviljaline ja kergelt mesine;

maitse: magus kuni mesine, tasakaalustatud, eripärane, täidlane, meeldiv ja püsiv;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 15,00 %;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 20,0 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	24
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	13,5
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

„Liguria di levante" Passito rosso

värvus: intensiivne rubiinpunane, erksa tooniga, sädelev;

lõhn: intensiivne, selgesti väljendunud, eripärane, puuviljaline ja veinile iseloomulik;

maitse: magus kuni mesine, tasakaalustatud, eripärane, täidlane, meeldiv ja püsiv;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 15,00 %;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 20,00 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	13,5
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	24
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

„Liguria di levante" Vermentino nero

värvus: intensiivne rubiinpunane, mis noore veini puhul on pigem purpurpunane ja vanema veini puhul granaatpunane;

lõhn: tugev punaste puuviljade, aromaatsete taimede ja vürtside lõhn;

maitse: värske, tasakaalustatud ja intensiivne, meeldivalt püsiv, kuiv, mandli nüanssidega;

minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,50 %;

suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 20,0 g/l.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4,5
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

6. **Veinivalmistustavad**

a. *Peamised veinivalmistustavad*

Puuduvad

b. *Maksimaalne saagikus*

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

11 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

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

11 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

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

11 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

7. **Määratletud piirkond**

Tähist „Indicazione Geografica Tipica“ (tüüpiline geograafiline tähis) kandva veini „Liguria di Levante“ valmistamiseks kasutatava viinamarja tootmispiirkond hõlmab kogu La Spezia provintsi haldusterritooriumi.

8. **Peamised veiniviinamarjasordid**

„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. **Seos(ed)**

Liguria di levante

Mullastikuga seotud tegurid: küngastele on iseloomulikud varieeruva struktuuriga kihid, mis sisaldavad peene- kuni jämedateralist muda; tasandikel ja orupõhjades on mudased jõesetted või kruusasegune muda. Reljeefiga seotud tegurid: viinamarjaistanduste kõrgus merepinnast jääb vahemikku 0 – 1 700 m.

Kliimategurid: piirkonna keskmine temperatuur on ligikaudu 12 °C. Kõige suurem (ligikaudu 160 mm) on sademete hulk novembris; kõige vähem (ligikaudu 27 mm) sademeid on juunis.

Seose jaoks olulised inim- ja ajaloolised tegurid: rikkalik pärand Rooma impeeriumi aegadest. Val di Magra piirkonnas on siiani säilinud omaaegse Rooma riigi Luni linna jäänused, tegemist oli olulise kaubasadamaga, kust veeti välja Alpi Apuane mägedest pärinevaid marmorplokke ning ka puitu, juustu ja veini.

10. **Olulised lisatingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Puuduvad

Link tootespetsifikaadile

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