MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoitu asetus (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(2019/C 265/06)

Tämä ilmoitus julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 ([1]) artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Liguria di Levante”

Viitenumero: PGI-IT-A0363-AM03

Tiedonannon päivämäärä: 27.5.2019

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. **Vermentino nero -lajikkeesta valmistetun viinin lisäys**

   Kuvaus ja perustelut

   Kuvaus: Tuote-eritelmän 1 artiklaan lisätään Vermentino nero -lajikkeesta valmistettu viini.

   Perustelut: Uusi Vermentino nero -rypälelajikkeesta valmistettu viini on syntynyt pitkän kokeilun tuloksena. Kokeilun tarkoituksena on ollut edistää alueella jo entuudestaan kasvavan lajikkeen käyttöä. Kyseisen lajikkeen on todettu soveltuvan viininviljelyyn kyseisellä alueella jo kauan sitten.

2. **Rypälelajikkeiden yhdistelmät Vermentino nero -lajikkeesta valmistetussa viinissä**

   Kuvaus ja perustelut

   Tuote-eritelmään lisätään Vermentino nero -rypälelajike, ja eritelmän 2 artiklassa esitetään niiden lajikkeiden yhdistelmät, joita voidaan käyttää tästä lajikkeesta valmistetun viinin tuottamiseen. EU:n voimassa olevan lainsäädännön mukaan vähintään 85 prosenttia Vermentino nero -lajikkeesta valmistetun viinin rypäleistä on kuitenkin oltava kyseistä rypälelajiketta.

   Tämä muutos vaikuttaa myös yhtenäisen asiakirjan 7 kohtaan (”Pääasialliset viininvalmistuksessa käytettävät rypälelajikkeet”).

3. **Hehtaarikohtaisen tuotoksen, rypäleiden luonnollisen vähimmäisalkoholipitoisuuden ja viinituotoksen lisäys Vermentino nero -lajikkeesta valmistetun viinin osalta**

   Kuvaus ja perustelut

   Tuote-eritelmän 4 artiklassa vahvistetaan hehtaarikohtaiseksi tuotokseksi 11 tonnia hehtaarilta ja rypäleiden luonnolliseksi vähimmäisalkoholipitoisuudeksi 10 tilavuusprosenttia Vermentino nero -lajikkeesta valmistetun viinin osalta. Tuote-eritelmän 5 artiklassa vahvistetaan kyseisen lajiketyypin rypäleistä saatu viinituotos, joka on 80 prosenttia hehtaarilta, sekä hehtaarikohtainen viinituotos, joka on 88 hehtolitraa hehtaarilta.

   Tämä muutos vaikuttaa myös yhtenäisen asiakirjan 5 kohtaan (”Enimmäistuotokset”).

4. **Vermentino nero -lajikkeesta valmistetun viinin kulutushetken ominaispiirteet**

   Kuvaus ja perustelut

   Tuote-eritelmän 6 artiklan mukaan Vermentino nero -lajikkeesta valmistetulla viinillä on seuraavat analyyttiset ja aistinvaraiset kulutushetken ominaisuudet:

   — väri: voimakkaan rubiininpunainen, taittuen nuoremmissa viineissä purppuranpunaiseen ja viinin ikääntyessä granaatinpunaiseen

   — tuoksu: intensiivinen, punaisten hedelmien, yrttien ja mausteiden vivahteita

   — maku: raikas, tasapainoinen ja intensiivinen, jälkimaku on miellyttävä ja viipyilevä, kuiva, toisinaan mantelin vivahteita

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

— vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l

— kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 10,5 til-%

— sokeriton uutos vähintään: 20,0 g/l.

Tämä muutos vaikuttaa myös yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaan (”Viinin/viinien kuvaus”).

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Tuotteen nimi**

Liguria di Levante

2. **Jäsenvaltion nimi**

Italia

3. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SMM – suojattu maantieteellinen merkintä

4. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

8. Helmeilevä viini

15. Kuivatuista rypäleistä valmistettu viini

5. **Viinin/viinien kuvaus**

Valkoviini ”Liguria di Levante”

Väri: oljenkeltaisen eri sävyt, kirkas

Tuoksu: hienostunut, miellyttävä, viipyilevä, hennon hedelmäinen, monitahoinen

Maku: kuiva, raikas, tasapainoinen, hienostuneen hedelmäinen, tunnusomainen

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 10,5 til-%

Sokeriton uutos vähintään: 15,0 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

”Liguria di Levante” Malvasia bianca lunga

Väri: kirkkaan oljenkeltainen

Tuoksu: hienovarainen, hienostunut, tunnusomainen, hienostuneen aromaattinen

Maku: kuiva, hienovarainen, tasapainoinen, tunnusomainen

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 10,5 til-%

Sokeriton uutos vähintään: 15,0 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

"Liguria di Levante" Trebbiano toscano

Väri: oljenkeltaisen eri sävyt, kirkas

Tuoksu: hienostunut, hennon hedelmäinen

Maku: kuiva, hienovarainen, raikas, tasapainoinen

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 10,5 til-%

Sokeriton uutos vähintään: 15,0 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

"Liguria di Levante" Rosso

Väri: rubiininpunaisen eri sävyt, viinin ikääntyessä granaatinpunaisia sävyjä

Tuoksu: hienostunut, viinimäinen, hedelmäinen, tunnusomainen, monitahoinen

Maku: kuiva, hienovarainen, tasapainoinen

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 11,5 til-%

Sokeriton uutos vähintään: 20,0 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

”Liguria di Levante” Canaiolo

Väri: rubiininpunaisen eri sävyt

Tuoksu: hienostunut, viinimäinen, hienovarainen

Maku: kuiva, hienovarainen, tasapainoinen, tunnusomainen

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 10,5 til-%

Sokeriton uutos vähintään: 20,0 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

”Liguria di Levante” Ciliegiolo

Väri: rubiininpunaisen eri sävyt, kirkas

Tuoksu: hienostunut, hienovarainen, viinimäinen, hennon hedelmäinen

Maku: kuiva, hienovarainen, tasapainoinen, hienostuneen hedelmäinen

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 10,5 til-%

Sokeriton uutos vähintään: 20,0 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

”Liguria di Levante” Merlot

Väri: rubiininpunaisen eri sävyt, viinin ikääntyessä granaatinpunaisia sävyjä

Tuoksu: intensiivinen, viinimäinen, hentoja hedelmien ja vihannesten aromeja, monitahoinen

Maku: kuiva, hienovarainen, tasapainoinen, melko hyvä makurunko

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 10,5 til-%

Sokeriton uutos vähintään: 20,0 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

”Liguria di Levante” Pollera nera

Väri: rubiininpunaisen eri sävyt

Tuoksu: hienostunut, viinimäinen, melko monitahoinen

Maku: kuiva, hienovarainen, tasapainoinen, tunnusomainen

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 10,5 til-%

Sokeriton uutos vähintään: 20,0 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

”Liguria di Levante” Syrah

Väri: voimakkaan rubiininpunainen

Tuoksu: intensiivinen, viinimäinen, monitahoinen, hienostuneen hedelmäinen

Maku: Kuiva, hienovarainen, tasapainoinen, tunnusomainen, hyvä makurunko

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 10,5 til-%

Sokeriton uutos vähintään: 20,0 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

”Liguria di Levante” Rosato

Väri: vaaleanpunainen tai hennon vaaleanpunainen, kirkas

Tuoksu: hienostunut, viinimäinen, hennon hedelmäinen

Maku: kuiva, hienovarainen, tasapainoinen

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 10,5 til-%

Sokeriton uutos vähintään: 17,0 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

"Liguria di Levante" Passito bianco

Väri: voimakkaan kullankeltainen, kirkas, meripihkaan taittuva

Tuoksu: intensiivinen, voimakas, tunnusomainen, hedelmäinen, hienostuneen hunajainen

Maku: kuivasta puolimakeaan, tasapainoinen, tunnusomainen, hyvä makurunko, miellyttävä ja viipyilevä

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 15,0 til-%

Sokeriton uutos vähintään: 20,0 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	24
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	13,5
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

"Liguria di Levante" Passito rosso

Väri: voimakkaan rubiininpunainen, kirkas, vivahteikas

Tuoksu: intensiivinen, voimakas, selkeä, hedelmäinen ja viinimäinen

Maku: kuivasta puolimakeaan, tasapainoinen, tunnusomainen, hyvä makurunko, miellyttävä ja viipyilevä

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 15,0 til-%

Sokeriton uutos vähintään: 20,0 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	13,5
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	24
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

"Liguria di Levante" Vermentino nero

Väri: voimakkaan rubiininpunainen, taittuen nuoremmissa viineissä purppuranpunaiseen ja viinin ikääntyessä granaatinpunaiseen

Tuoksu: intensiivinen, punaisten hedelmien, yrttien ja mausteiden vivahteita

Maku: raikas, tasapainoinen ja intensiivinen, miellyttävä ja viipyilevä jälkimaku, kuiva, toisinaan mantelin vivahteita

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 10,5 til-%

Sokeriton uutos vähintään: 20,0 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	4,5
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

6. **Viininvalmistusmenetelmät**

a. *Olennaiset viininvalmistusmenetelmät*

Ei ole.

b. *Enimmäistuotokset*

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

11 000 kg rypäleitä hehtaarilta

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

11 000 kg rypäleitä hehtaarilta

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

11 000 kg rypäleitä hehtaarilta

7. **Rajattu maantieteellinen alue**

Maantieteellisellä merkinnällä ”Liguria di Levante” merkityt viinit valmistetaan rypäleistä, joiden kasvualue kattaa koko La Spezian maakunnan.

8. **Pääasiallinen rypälelajike / pääasialliset rypälelajikkeet**

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Liguria di Levante

Maaperän ja ilmaston ominaispiirteet: kukkuloilla hiuemaa, jonka koostumus vaihtelee hienojakoisesta karkeajakoiseen, tasangoilla ja tulvatasangoilla kalkkipitoiset tai hiuemaasta koostuvat jokikerrostumat, kivikkoinen maaperä. Pinnanmuotojen ominaispiirteet: viiniviljelmät sijaitsevat 0–1 700 metriä merenpinnan yläpuolella.

Ilmaston ominaispiirteet: keskilämpötila alueella on noin 12 °C. Runsassateisin kuukausi on marraskuu, jolloin sademäärä on noin 160 mm, kun taas vähäsateisin kuukausi on heinäkuu, jolloin sademäärä on keskimäärin 27 mm.

Yhteyden kannalta merkitykselliset historialliset ja inhimilliset tekijät: Rikas kulttuuriperintö, joka ajoittuu Rooman valtakunnan ajalle. Val di Magran alueella sijaitsevat muinaisen roomalaisen Lunin kaupungin rauniot. Luni oli vauras kauppasatama, jonka kautta kuljetettiin Apuan Alpeilta peräisin olevia marmorilohkareita, puuta, juustoa ja viiniä.

10. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Ei ole.

Linkki tuote-eritelmään

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