DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2019/C 265/06)

Ova se obavijest objavljuje u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Liguria di Levante"

Referentni broj: PGI-IT-A0363-AM03

Datum obavijesti: 27.5.2019.

OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE

1. **Uključivanje jednosortnog vina „Vermentino nero"**

Opis i razlozi

Opis: jednosortno vino „Vermentino nero" dodano je u članak 1. specifikacije proizvoda.

Obrazloženje: nova sorta grožđa „Vermentino nero" rezultat je dugog ispitivanja usmjerenog na promicanje sorte koja se već uzgaja na području koje se već dugo smatra prikladnim za uzgoj vinove loze u predmetnoj regiji.

2. **Kombinacija sorti grožđa za jednosortno vino „Vermentino nero"**

Opis i razlozi

Nakon uključivanja sorte grožđa „Vermentino nero" u specifikaciju proizvoda, u članku 2. specifikacije navodi se opis kombinacije sorti prikladnih za proizvodnju tog jednosortnog vina, koje u skladu sa zakonodavstvom EU-a koje je na snazi mora sadržavati najmanje 85 % te sorte grožđa.

Ta izmjena utječe i na dio 7. jedinstvenog dokumenta (Glavne sorte vinskog grožđa).

3. **Umetanje podataka o prinosu po hektaru i najmanjoj prirodnoj alkoholnoj jakosti grožđa te prinosu vina za jednosortno vino „Vermentino nero"**

Opis i razlozi

U članku 4. specifikacije proizvoda navode se prinos po hektaru i najmanja prirodna alkoholna jakost za grožđe za proizvodnju jednosortnog vina „Vermentino nero", konkretno 11 tona po hektaru odnosno 10 % vol. U članku 5. navode se udio grožđa u vinu i prinos vina po hektaru za predmetno vino, konkretno 80 % odnosno 88 hektolitara po hektaru.

Ta izmjena utječe i na dio 5. jedinstvenog dokumenta (Najveći prinosi).

4. **Značajke jednosortnog vina „Vermentino nero" pri konzumaciji**

Opis i razlozi

U članku 6. specifikacije proizvoda navode se analitička i organoleptička svojstva pri konzumaciji jednosortnog vina „Vermentino nero" navedena u nastavku.

— Boja: intenzivna rubin crvena, koja naginje k grimizno crvenoj kod mladog vina i granatno crvenoj kod starog

— Miris: intenzivan s notama crvenog voća, začinskog bilja i začina

— Okus: svjež, skladan i intenzivan s ugodnim i trajnim naknadnim okusom, suh, katkad s naznakama badema

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 4,5 g/l

— Najmanja ukupna alkoholna jakost izražena volumenom: 10,5 % vol.

— Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 20,0 g/l

Ta izmjena utječe i na dio 4. jedinstvenog dokumenta (Opis vina).

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv proizvoda**

„Liguria di Levante”

2. **Ime države članice**

Italija

3. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOZP – zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla

4. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

8. Biser vino

15. Vino od prosušenoga grožđa

5. **Opis vina**

Bijelo vino „Liguria di Levante”

Boja: slamnato žuta različitog intenziteta; bistro

Miris: blag, ugodan, dugotrajan, blago voćni, složen

Okus: suh, svjež, skladan, blago voćni, izražen

Najmanja ukupna alkoholna jakost izražena volumenom: 10,5 % vol.

Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 15,0 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	4,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

„Liguria di Levante” malvazija bianca lunga

Boja: jarka slamnato žuta

Miris: suptilan, blag, izražen, blago aromatičan

Okus: suh, suptilan, skladan, izražen

Najmanja ukupna alkoholna jakost izražena volumenom: 10,5 % vol.

Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 15,0 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	4,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

„Liguria di Levante" Trebbiano toscano

Boja: slamnato žuta različitog intenziteta; bistro

Miris: blag, neznatno voćni

Okus: suh, suptilan, svjež, skladan

Najmanja ukupna alkoholna jakost izražena volumenom: 10,5 % vol.

Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 15,0 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	4,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

„Liguria di Levante" Rosso

Boja: rubin crvena različitog intenziteta, starenjem postaje granatno crvena

Miris: blaga aroma vina, voćni, izražen, složen

Okus: suh, suptilan, skladan

Najmanja ukupna alkoholna jakost izražena volumenom: 11,5 % vol.

Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 20,0 g/l;

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	4,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

„Liguria di Levante" Canaiolo

Boja: rubin crvena različitog intenziteta

Miris: blaga aroma vina, suptilan

Okus: suh, suptilan, skladan, izražen

Najmanja ukupna alkoholna jakost izražena volumenom: 10,5 % vol.

Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 20,0 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	4,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

„Liguria di Levante" Ciliegiolo

Boja: rubin crvena različitog intenziteta, bistro

Miris: blaga i suptilna aroma vina, neznatno voćni

Okus: suh, suptilan, skladan, blago voćni

Najmanja ukupna alkoholna jakost izražena volumenom: 10,5 % vol.

Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 20,0 g/l;

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	4,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

„Liguria di Levante" Merlot

Boja: rubin crvena različitog intenziteta, starenjem postaje granatno crvena

Miris: intenzivna aroma vina, blage note voća i povrća, složen

Okus: suh, suptilan, skladan, prilično punog tijela

Najmanja ukupna alkoholna jakost izražena volumenom: 10,5 % vol.

Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 20,0 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	4,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

„Liguria di Levante" Pollera nera

Boja: rubin crvena različitog intenziteta

Miris: blaga aroma vina, prilično složen

Okus: suh, suptilan, skladan, izražen

Najmanja ukupna alkoholna jakost izražena volumenom: 10,5 % vol.

Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 20,0 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	4,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

„Liguria di Levante" Syrah

Boja: intenzivna rubin crvena

Miris: intenzivna aroma vina, složen, blago voćni

Okus: suh, suptilan, skladan, izražen, punog tijela

Najmanja ukupna alkoholna jakost izražena volumenom: 10,5 % vol.

Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 20,0 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	4,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

„Liguria di Levante" Rosato

Boja: svijetlo ili blijedo ružičasta, bistra

Miris: blaga aroma vina, blago voćni

Okus: suh, suptilan, skladan

Najmanja ukupna alkoholna jakost izražena volumenom: 10,5 % vol.

Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 17,0 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	4,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

„Liguria di Levante” Passito bianco

Boja: intenzivno zlatnožuta, bistra, blizu jantarne

Miris: intenzivan, snažan, izražen, voćni, neznatno podsjeća na med

Okus: slatki do polusuhi, skladan, izražen, punog tijela, ugodan i dugotrajan

Najmanja ukupna alkoholna jakost izražena volumenom: 15,0 % vol.

Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 20,0 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	24
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	4,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	13,5
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

„Liguria di Levante” Passito rosso

Boja: intenzivna rubin crvena

Miris: intenzivan, snažan, izražen, voćni, aroma vina

Okus: slatki do polusuhi, skladan, izražen, punog tijela, ugodan i dugotrajan

Najmanja ukupna alkoholna jakost izražena volumenom: 15,0 %

Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 20,0 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	13,5
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	4,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	24
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

„Liguria di Levante" Vermentino nero

Boja: intenzivna rubin crvena, grimizno crvena kod mladog vina i do granatno crvena kod starog

Miris: intenzivan s notama crvenog voća, začinskog bilja i začina

Okus: svjež, skladan i intenzivan s ugodnim i trajnim naknadnim okusom, suh, katkad s naznakama badema

Najmanja ukupna alkoholna jakost izražena volumenom: 10,5 % vol.

Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 20,0 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	4,5
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

6. **Enološki postupci**

a. *Osnovni enološki postupci*

Nema

b. *Najveći prinos*

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

11 000 kg grožđa po hektaru

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

11 000 kg grožđa po hektaru

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

11 000 kg grožđa po hektaru

7. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Područje na kojem se uzgaja grožđe obuhvaćeno tipičnom oznakom zemljopisnog podrijetla (IGT) „Liguria di Levante" uključuje cijelu pokrajinu La Spezia.

8. **Glavne sorte vinove loze**

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. **Opis povezanosti**

„Liguria di levante”

Značajke tla i klime: na brdima ilovasti supstrat fine do grube teksture; u nizinama i poplavnim predjelima vapnenački ili ilovasti riječni sediment, kamenito tlo. Značajke reljefa: nadmorska visina zemljišta na kojem raste vinova loza kreće se od 0 do 1 700 metara.

Značajke klime: prosječna temperatura na tom je području oko 12 °C. Najveća količina kiša padne u studenome, oko 160 mm, a najmanja u srpnju, prosječno 27 mm.

Ljudski i povijesni čimbenici relevantni za povezanost: bogato nasljeđe koje seže u doba Rimskog Carstva. Na području Val di Magra nalaze se ruševine drevnog rimskog grada Lunija, uspješne trgovačke luke iz koje su se otpremali blokovi mramora iz Apuanskih Alpi, drvo, sir i vino.

10. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Nema

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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