EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(2019/C 265/06)

Ezen értesítés közzétételére az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül sor.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„LIGURIA DI LEVANTE”

Hivatkozási szám: PGI-IT-A0363-AM03

Az értesítés időpontja: 2019.5.27.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **A kizárólag „Vermentino nero” fajtából készült bor felvétele.**

   Leírás és indokolás

   Leírás: A termékleírás 1. pontjába felvételre került a kizárólag „Vermentino nero” fajtából készült bor.

   Indokolás: A „Vermentino nero” szőlőfajtát is tartalmazó új típusfelsorolás megalkotását hosszú kísérletezés előzte meg, és célja a területen már jelen lévő szőlőfajta értékének elismerése, amelyet az érintett területen való termesztésre alkalmasnak ismertek el.

2. **A kizárólag „Vermentino nero” fajtából készült bor ampelográfiai jellemzői**

   Leírás és indokolás

   Miután a „Vermentino nero” bor felvételre került a termékleírásba, a termékleírás 2. pontja ismerteti az e fajta termesztésére alkalmas szőlőültetvények ampelográfiai jellemzőit. Az alkalmazandó európai uniós jogszabályoknak megfelelően az ilyen szőlőültetvényeknek legalább 85 %-ban ebből a fajtából kell állniuk.

   A módosítás az egységes dokumentum 7. szakaszát (Fontosabb borszőlőfajták) is érinti.

3. **Felvételre került a kizárólag „Vermentino nero” fajtából készült bor esetében a szőlő terméshozama és minimális természetes erőssége, valamint a borhozam.**

   Leírás és indokolás

   A termékleírás 4. pontjában meghatározásra került a kizárólag „Vermentino nero” fajtából készült bor esetében a szőlő hektáronkénti 11 tonna terméshozama, illetve 10 térfogat-százalékos minimális természetes erőssége. Továbbá az 5. pontban 80 %-ban és 88 hektoliter/hektárban megállapításra került az említett fajta szőlő/bor és bor/hektár hozama.

   A módosítás az egységes dokumentum 5b. szakaszát (Maximális hozamok) is érinti.

4. **A kizárólag „Vermentino nero” fajtából készült bor fogyasztási jellemzői**

   Leírás és indokolás

   A termékleírás 6. pontjában megállapításra kerültek a kizárólag „Vermentino nero” fajtából készült bor következő fogyasztási analitikai és érzékszervi jellemzői:

   — szín: intenzív rubinvörös, amely fiatalon bíborba hajlik, idővel pedig gránátvörössé válik;

   — illat: intenzív, piros gyümölcsökre, fűszernövényekre és fűszerekre emlékeztető jegyekkel;

   — íz: friss, harmonikus és intenzív, kellemes, hosszan tartó utóízzel, száraz, időnként mandulás;

[1] HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

— minimális összes savtartalom: 4,5 g/l;

— minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,50 térfogatszázalék;

— minimális cukormentes kivonat: 20,0 g/l.

A módosítás az egységes dokumentum 4. szakaszát (A bor(ok) leírása) is érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **A termék elnevezése**

Liguria di Levante

2. **Tagállam**

Olaszország

3. **A földrajzi árujelző típusa**

OFJ – oltalom alatt álló földrajzi jelzés

4. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

8. Gyöngyözőbor

15. Szárított szőlőből készült bor

5. **A bor(ok) leírása**

„Liguria di Levante" Bianco

szín: változó intenzitású szalmasárga, élénk;

illat: diszkrét, kellemes, hosszan tartó, enyhén gyümölcsös, összetett;

íz: száraz, friss, harmonikus, enyhén gyümölcsös, jellegzetes;

minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,50 térfogatszázalék;

minimális cukormentes kivonat: 15,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

„Liguria di Levante" Malvasia bianca lunga

szín: élénk szalmasárga;

illat: diszkrét, finom, jellegzetes, lágy aromájú;

íz: száraz, diszkrét, harmonikus, jellegzetes;

minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,50 térfogatszázalék;

minimális cukormentes kivonat: 15,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

„Liguria di Levante" Trebbiano toscano

szín: változó intenzitású szalmasárga, élénk;

illat: enyhe, kissé gyümölcsös;

íz: száraz, diszkrét, friss, harmonikus;

minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,50 térfogatszázalék;

minimális cukormentes kivonat: 15,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

„Liguria di Levante" Rosso

szín: változó intenzitású rubinvörös, amely idővel gránátvörössé válik;

illat: enyhe, boros aromájú, gyümölcsös, jellegzetes, összetett;

íz: száraz, diszkrét, harmonikus;

minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,50 térfogatszázalék;

minimális cukormentes kivonat: 20,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

„Liguria di Levante" Canaiolo:

szín: rubinvörös, változó intenzitású;

illat: enyhe, boros aromájú, diszkrét;

íz: száraz, diszkrét, harmonikus, jellegzetes;

minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,50 térfogatszázalék;

minimális cukormentes kivonat: 20,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

„Liguria di Levante" Ciliegiolo

szín: változó intenzitású rubinvörös, élénk;

illat: enyhe, diszkrét, boros aromájú, kissé gyümölcsös;

íz: száraz, diszkrét, harmonikus enyhén gyümölcsös;

minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,50 térfogatszázalék;

minimális cukormentes kivonat: 20,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

„Liguria di Levante" Merlot

szín: változó intenzitású rubinvörös, amely idővel gránátvörössé válik;

illat: enyhe, boros aromájú, kissé gyümölcsös, vegetális, összetett;

íz: száraz, diszkrét, harmonikus, testes;

minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,50 térfogatszázalék;

minimális cukormentes kivonat: 20,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

„Liguria di Levante" Pollera nera

szín: rubinvörös, változó intenzitású;

illat: enyhe, boros aromájú, inkább összetett;

íz: száraz, diszkrét, harmonikus, jellegzetes;

minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,50 térfogatszázalék;

minimális cukormentes kivonat: 20,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

„Liguria di Levante" Syrah

szín: intenzív rubinvörös;

illat: intenzív, boros aromájú, összetett, enyhén gyümölcsös;

íz: száraz, diszkrét, harmonikus, határozott, közepesen testes;

minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,50 térfogatszázalék;

minimális cukormentes kivonat: 20,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

„Liguria di Levante" Rosato

szín: halvány vagy világos rózsaszínű, élénk;

illat: enyhe, boros aromájú, kissé gyümölcsös;

íz: száraz, diszkrét, harmonikus;

minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,50 térfogatszázalék;

minimális cukormentes kivonat: 17,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

„Liguria di Levante" Passito bianco

szín: intenzív aranysárga, élénk, borostyánsárgába hajló;

illat: intenzív, határozott, jellegzetes, gyümölcsös és enyhén mézes;

íz: az édestől a közepesen szárazig terjed, harmonikus, jellegzetes, közepesen testes, kellemes és hosszan tartó;

minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 15,00 térfogatszázalék;

minimális cukormentes kivonat: 20,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	24
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	13,5
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

„Liguria di Levante" Passito rosso

szín: intenzív rubinvörös, élénk, ragyogó;

illat: intenzív, határozott, jellegzetes, gyümölcsös és boros aromájú;

íz: az édestől a közepesen szárazig terjed, harmonikus, jellegzetes, közepesen testes, kellemes és hosszan tartó;

minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 15,00 %

minimális cukormentes kivonat: 20,00 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	13,5
Minimális összes savtartalom	4,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	24
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

„Liguria di Levante" Vermentino nero

szín: intenzív rubinvörös, amely fiatalon bíborba hajlik, idővel pedig gránátvörössé válik;

illat: intenzív, piros gyümölcsökre, fűszernövényekre és fűszerekre emlékeztető jegyekkel;

íz: friss, harmonikus és intenzív, kellemes, hosszan tartó utóízzel, száraz, időnként mandulás;

minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,50 térfogatszázalék;

minimális cukormentes kivonat: 20,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,5
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

6. **Borkészítési eljárások**

a) *Alapvető borászati eljárások*

Nincsenek

b) *Maximális hozamok*

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

Hektáronként 11 000 kg szőlő

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

Hektáronként 11 000 kg szőlő

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

Hektáronként 11 000 kg szőlő

7. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A „Liguria di Levante" tájborok előállítására szánt szőlő termőterülete La Spezia megye teljes területét lefedi.

8. **Fontosabb borszőlőfajták**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

Liguria di Levante

A talajjal kapcsolatos szempontok: a dombokon finomszemcsés és durvaszemcsés szerkezetű szubsztrátumok; a síkságokon és a völgyekben iszapos vagy agyagos és kavicsos folyami lerakódások. Topográfiai szempontok: 0–1 700 m tengerszint feletti magasság.

Éghajlati szempontok: a területen az átlaghőmérséklet körülbelül 12 °C. A legnagyobb csapadékmennyiség novemberben esik és 160 mm körül van, a legkisebb csapadékmennyiség – átlagosan 27 mm – júliusban esik.

A Római Birodalom időszakából származó gazdag örökséggel kapcsolatos emberi és történelmi tényezők. A Val di Magrában még megtalálhatók az ókori római Luni város maradványai, amely virágzó kereskedelmi kikötő volt, ahonnan Apuai márványtömböket, faanyagokat, sajtokat és borokat szállítottak.

10. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Nincsenek

A termékleíráshoz vezető link

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