ATTI OĦRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni tal-approvazzjoni ta' emenda standard għal speċifikazzjoni tal-prodott għal isem fis-settur tal-inbid, kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33

(2019/C 265/06)

Din in-notifika hija ppubblikata skont l-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) Nru 2019/33 [1].

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

"Liguria di Levante"

Numru ta' referenza: PGI-IT-A0363-AM03

Data tal-komunikazzjoni: 27.5.2019

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. **L-inklużjoni tat-tip monovarjetali "Vermentino nero"**

Deskrizzjoni u raġunijiet

Deskrizzjoni: It-tip monovarjetali "Vermentino nero" ġie miżjud fl-Artikolu 1 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

Raġunijiet: It-tip il-ġdid tal-varjetà tal-għeneb "Vermentino nero" jirriżulta minn prova fit-tul bil-għan li tkun promossa l-varjetà li diġà titkabbar fiż-żona, li ilha żmien twil rikonoxxuta bħala xierqa għall-vitikultura fit-territorju inkwistjoni.

2. **Il-kombinazzjoni tal-varjetajiet tal-għeneb għat-tip monovarjetali "Vermentino nero"**

Deskrizzjoni u raġunijiet

Wara l-inklużjoni tal-varjetà tal-għeneb "Vermentino nero" fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, l-Artikolu 2 tal-Ispeċifikazzjoni jipprovdi deskrizzjoni tal-kombinazzjoni tal-varjetajiet xierqa biex jiġi prodott dan it-tip monovarjetali, li skont il-leġiżlazzjoni tal-UE għandu jkun magħmul tal-inqas minn 85 % ta' din il-varjetà tal-għeneb.

Din l-emenda taffettwa wkoll it-Taqsima 7 tad-Dokument Uniku (Varjetajiet ewlenin tal-għeneb tal-inbid).

3. **L-inserzjoni tar-rendiment għal kull ettaru u tal-qawwa alkoħolika naturali minimi tal-għeneb u r-rendiment tal-inbid għat-tip monovarjetali "Vermentino nero"**

Deskrizzjoni u raġunijiet

L-Artikolu 4 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott jiddikjara r-rendiment għal kull ettaru u l-qawwa alkoħolika naturali minima għall-għeneb tat-tip monovarjetali "Vermentino nero", jiġifieri 11-il tunnellata għal kull ettaru u volum ta' 10 % rispettivament. L-Artikolu 5 jiddikjara r-rendiment tal-għeneb/tal-inbid u r-rendiment tal-inbid/ettaru għal dan it-tip, jiġifieri 80 % u 88 ettolitru għal kull ettaru rispettivament.

Din l-emenda taffettwa wkoll it-Taqsima 5 tad-Dokument Uniku (Rendimenti massimi).

4. **Il-karatteristiċi tat-tip monovarjetali "Vermentino nero" dwar il-konsum**

Deskrizzjoni u raġunijiet

L-Artikolu 6 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott jipprovdi l-karatteristiċi analitiċi u organolettiċi li ġejjin dwar il-konsum għat-tip monovarjetali "Vermentino nero":

— kulur: aħmar skur lewn ir-rubin, li jxaqleb lejn aħmar fil-vjola meta ma jkunx matur fl-età u jxaqleb lejn il-granata maż-żmien;

— aroma: intensa b'noti ta' frott aħmar, ħxejjex u ħwawar;

— togħma: friska, armonjuża u intensa, iħalli togħma pjaċevoli, persistenti, xotta, u xi kultant bi ħjiel tal-lewż

[1] ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

— aċidità totali minima: 4,5 g/l;

— qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: volum ta' 10,5 %;

— estratt minimu mingħajr zokkor: 20,0 g/l

Din l-emenda taffettwa wkoll it-Taqsima 4 tad-Dokument Uniku (Deskrizzjoni tal-Inbejjed).

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem tal-prodott**

Liguria di Levante

2. **Isem tal-Istat Membru**

L-Italja

3. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

IĠP — Indikazzjoni Ġeografika Protetta

4. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

8. Inbid semifrizzanti

15. Inbid minn għeneb imqadded

5. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

"Liguria di Levante" abjad

Kulur: isfar lewn it-tiben b'intensità li tvarja; jgħajjat;

Aroma: delikata, pjaċevoli, persistenti, kemxejn tal-frott, komposta;

Togħma: xotta, friska, armonjuża, tal-frott b'mod delikat, distintiva

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: volum ta' 10,5 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 15,0 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella t'hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

"Liguria di Levante" Malvasia bianca lunga

Kulur: isfar jgħajjat lewn it-tiben;

Aroma: sottili, delikata, distintiva, aromatika b'mod delikat;

Togħma: xotta, sottili, armonjuża, distintiva;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: volum ta' 10,5 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 15,0 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella t'hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

"Liguria di Levante" Trebbiano toscano

Kulur: isfawn lewn it-tiben b'intensità li tvarja; jgħajjat;

Aroma: delikata, kemxejn tal-frott;

Togħma: xotta, sottili, friska, armonjuża;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: volum ta' 10,5 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 15,0 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella t'hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

"Liguria di Levante" Rosso

Kulur: aħmar lewn ir-rubin b'intensità li tvarja, li jxaqleb lejn il-granata maż-żmien;

Aroma: delikata, b'togħma tal-inbid, tal-frott, distintiva, komposta;

Togħma: xotta, sottili, armonjuża;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: volum ta' 11,5 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 20,0 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella t'hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

"Liguria di Levante" Canaiolo

Kulur: aħmar lewn ir-rubin b'intensità li tvarja;

Aroma: delikata, b'togħma tal-inbid, sottili;

Togħma: xotta, sottili, armonjuża, distintiva;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: volum ta' 10,5 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 20,0 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella t'hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

"Liguria di Levante" Ciliegiolo

Kulur: aħmar lewn ir-rubin b'intensità li tvarja; jgħajjat;

Aroma: delikata, sottili, b'togħma tal-inbid, kemxejn tal-frott;

Togħma: xotta, sottili, armonjuża, tal-frott b'mod delikat;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: volum ta' 10,5 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 20,0 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella t'hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

"Liguria di Levante" Merlot

Kulur: aħmar lewn ir-rubin b'intensità li tvarja, li jxaqleb lejn il-granata maż-żmien;

Aroma: intensa, b'togħma tal-inbid, li tfakkar kemxejn fil-frott u l-ħxejjex, komposta;

Togħma: xotta, sottili, armonjuża, b'volum relattivament tajjeb;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: volum ta' 10,5 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 20,0 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella t'hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

"Liguria di Levante" Pollera nera

Kulur: aħmar lewn ir-rubin b'intensità li tvarja;

Aroma: delikata, b'togħma tal-inbid, relattivament komposta;

Togħma: xotta, sottili, armonjuża, distintiva;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: volum ta' 10,5 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 20,0 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella t'hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

"Liguria di Levante" Syrah

Kulur: aħmar skur lewn ir-rubin;

Aroma: intensa, b'togħma tal-inbid, komposta, tal-frott b'mod delikat;

Togħma: xotta, sottili, armonjuża, distintiva, b'volum tajjeb;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: volum ta' 10,5 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 20,0 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella t'hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

"Liguria di Levante" Rosato

Kulur: Roża ċar jew musfar, jgħajjat;

Aroma: delikata, b'togħma tal-inbid, kemxejn tal-frott;

Togħma: xotta, sottili, armonjuża;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: volum ta' 10,5 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17,0 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella t'hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

"Liguria di Levante" Passito bianco

Kulur: isfar skur dehbi, jgħajjat, li jxaqleb lejn l-ambra;

Aroma: intensa, b'saħħitha, distintiva, tal-frott u li tfakkar b'mod delikat fl-għasel;

Togħma: Minn ħelwa għal nofsha misjura, armonjuża, distintiva, b'volum tajjeb, pjaċevoli u persistenti;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: volum ta' 15,0 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 20,0 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella t'hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	24
Aċidità totali minima	4,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	13,5
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

"Liguria di Levante" Passito rosso

Kulur: aħmar skur lewn ir-rubin, jgħajjat, vivaċi;

Aroma: intensa, b'saħħitha, deċiżiva, tal-frott u b'togħma tal-inbid;

Togħma: Minn ħelwa għal nofsha misjura, armonjuża, distintiva, b'volum tajjeb, pjaċevoli u persistenti;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 15,0 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 20,0 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella t'hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	13,5
Aċidità totali minima	4,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	24
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

"Liguria di Levante" Vermentino nero

Kulur: aħmar skur lewn ir-rubin, li jxaqleb lejn aħmar fil-vjola meta ma jkunx matur fl-età u jxaqleb lejn il-granata maż-żmien;

Aroma: intensa b'noti ta' frott aħmar, ħxejjex u ħwawar;

Ttogħma: friska, armonjuża u intensa, iħalli togħma pjaċevoli, persistenti, xotta, u xi kultant bi ħjiel tal-lewż

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: volum ta' 10,5 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 20,0 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella t'hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

6. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

a. *Prattiki enoloġiċi essenzjali*

Xejn

b. *Rendimenti massimi*

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

11 000 kg ta' għeneb għal kull ettaru

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

11 000 kg ta' għeneb għal kull ettaru

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

11 000 kg ta' għeneb għal kull ettaru

7. **Żona ġeografika demarkata**

Iż-żona fejn jitkabbar l-għeneb li jintuża biex jiġu prodotti l-inbejjed koperti mill-indikazzjoni ġeografika tipika (IGT) "Liguria di Levante" tinkludi t-territorju kollu tal-provinċja La Spezia.

8. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli ewlenin tal-inbid**

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. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

Liguria di levante

Karatteristiċi tal-ħamrija u tal-klima: fuq l-għoljiet, substrat ġulġlieni bi struttura li tvarja minn fina għal ħarxa; fuq il-pjanuri u l-pjanuri mfawra, depożiti tax-xmajjar tal-ġir jew ġulġliena, ħamrija mġebbla. Aspetti ta' rimedju: l-altitudni tal-art taħt id-dwieli tvarja bejn 0 u 1 700 metru 'l fuq mil-livell tal-baħar.

Aspetti tal-klima: It-temperatura medja fiż-żona hija ta' madwar 12 °C. L-akbar ammont ta' xita f'Novembru b'madwar 160 mm, l-inqas ammont ta' xita f'Lulju b'medja ta' 27 mm.

Il-fatturi umani u storiċi li huma rilevanti għar-rabta: wirt rikk li jmur lura għaż-żmien tal-Imperu Ruman. Fiż-żona Val di Magra jinsabu l-fdalijiet tal-belt Rumana antika ta' Luni, port kummerċjali prosperuż li minnu kienu jitilqu blokok ta' rħam Apuan, injam, ġobon u inbid.

10. **Kundizzjonijiet ulterjuri essenzjali (imballaġġ, tikkettar, rekwiżiti oħra)**

Xejn

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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