ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(2019/C 265/06)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1]).

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

"Liguria di Levante"

Referentienummer: PGI-IT-A0363-AM03

Datum van mededeling: 27.5.2019

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. **Toevoeging van de monocepage "vermentino nero"**

   Beschrijving en motivering

   Beschrijving: De monocepage "vermentino nero" is toegevoegd aan artikel 1 van het productdossier.

   Redenen: Het nieuwe type met aanduiding van het druivenras "vermentino nero" is het resultaat van een langdurige proef die gericht was op de bevordering van het gebruik van het ras, dat reeds in de streek wordt geteeld en al lang wordt erkend als een ras dat geschikt is voor de wijnbouw in het betrokken gebied.

2. **Combinatie van druivenrassen voor de monocepage "vermentino nero"**

   Beschrijving en motivering

   Naar aanleiding van de toevoeging van het druivenras "vermentino nero" in het productdossier, wordt in artikel 2 van het dossier beschreven welke combinaties van druivenrassen geschikt zijn om dit monocepagetype te produceren, dat volgens de vigerende EU-wetgeving voor ten minste 85 % uit dit druivenras moet bestaan.

   Deze wijziging is ook van invloed op punt 7 van het enig document (Voornaamste wijndruivenrassen).

3. **Toevoeging van de opbrengst per hectare en het minimaal natuurlijk alcoholgehalte van de druiven en de wijnopbrengst voor de monocepage "vermentino nero"**

   Beschrijving en motivering

   In artikel 4 van het productdossier is de opbrengst per hectare en het minimaal natuurlijke alcoholgehalte voor druiven van de monocepage "vermentino nero" bepaald: respectievelijk 11 ton per hectare en 10 % vol. In artikel 5 is de wijnopbrengst van de druiven en de wijnopbrengst per hectare voor dit type bepaald: respectievelijk 80 % en 88 hl/ha.

   Deze wijziging is ook van invloed op punt 5 van het enig document (Maximumopbrengsten).

4. **Kenmerken bij consumptie van het monocepagetype "vermentino nero"**

   Beschrijving en motivering

   In artikel 6 van het productdossier zijn de volgende analytische en organoleptische kenmerken bij consumptie van het monocepagetype "vermentino nero" opgesomd:

   — kleur: intens robijnrood, neigend naar paarsrood bij jonge wijnen en naar granaatrood naarmate de rijping vordert;

   — aroma: intens, met toetsen van rode vruchten, kruiden en specerijen;

   — smaak: fris, harmonisch en intens, met een aangename, aanhoudende afdronk; droog, nu en dan met hints van amandel;

([1]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

— minimale totale zuurgraad: 4,5 g/l;

— minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,5 % vol;

— minimaal suikervrij extract: 20,0 g/l.

Deze wijziging is ook van invloed op punt 4 van het enig document (Beschrijving van de wijnen).

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

Liguria di Levante

2. **Naam van de lidstaat**

Italië

3. **Type geografische aanduiding**

BGA — beschermde geografische aanduiding

4. **Wijncategorieën**

1. Wijn

8. Parelwijn

15. Wijn van ingedroogde druiven

5. **Beschrijving van de wijn(en)**

"Liguria di Levante" bianco:

kleur: strogeel van variërende intensiteit; helder;

aroma: delicaat, aangenaam, lange afdronk, licht fruitig, complex

smaak: droog, fris, harmonisch, licht fruitig, karakteristiek;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,5 % vol;

minimaal suikervrij extract: 15,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

"Liguria di Levante" malvasia bianca lunga:

kleur: helder strogeel;

aroma: subtiel, delicaat, karakteristiek; delicaat aromatisch;

smaak: droog, subtiel, harmonisch, karakteristiek;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,5 % vol;

minimaal suikervrij extract: 15,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

"Liguria di Levante" trebbiano toscano:

kleur: strogeel van variërende intensiteit; helder;

aroma: delicaat, licht fruitig;

smaak: droog, subtiel, fris, harmonisch;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,5 % vol;

minimaal suikervrij extract: 15,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

"Liguria di Levante" rosso:

kleur: robijnrood van variërende intensiteit, neigend naar granaatrood naarmate de rijping vordert;

aroma: delicaat, wijnachtig, fruitig; karakteristiek, complex;

smaak: droog, subtiel, harmonisch;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,5 % vol;

minimaal suikervrij extract: 20,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

"Liguria di Levante" canaiolo:

kleur: robijnrood van variërende intensiteit;

aroma: delicaat, wijnachtig, subtiel;

smaak: droog, subtiel, harmonisch, karakteristiek;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,5 % vol;

minimaal suikervrij extract: 20,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

"Liguria di Levante" ciliegiolo

kleur: robijnrood van variërende intensiteit; helder;

aroma: delicaat, subtiel, wijnachtig, licht fruitig;

smaak: droog; subtiel, harmonisch, licht fruitig;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,5 % vol;

minimaal suikervrij extract: 20,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

"Liguria di Levante" merlot:

kleur: robijnrood van variërende intensiteit, neigend naar granaatrood naarmate de rijping vordert;

aroma: intens, wijnachtig, doet enigszins denken aan groenten en fruit; complex;

smaak: droog, subtiel, harmonisch, redelijk veel body;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,5 % vol;

minimaal suikervrij extract: 20,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

"Liguria di Levante" pollera nera

kleur: robijnrood van variërende intensiteit;

aroma: delicaat, wijnachtig, redelijk complex;

smaak: droog, subtiel, harmonisch, karakteristiek;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,5 % vol;

minimaal suikervrij extract: 20,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

"Liguria di Levante" syrah:

kleur: intens robijnrood;

aroma: intens, wijnachtig, complex, licht fruitig;

smaak: droog, subtiel, harmonisch, karakteristiek, veel body;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,5 % vol;

minimaal suikervrij extract: 20,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

"Liguria di Levante" rosato:

kleur: licht- of bleekroze, helder;

aroma: delicaat, vineus, licht fruitig;

smaak: droog, subtiel, harmonisch;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,5 % vol;

minimaal suikervrij extract: 17,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

"Liguria di Levante" passito bianco

kleur: intens goudgeel en helder, neigend naar ambergeel;

aroma: delicaat, krachtig, karakteristiek, fruitig; doet denken aan honing;

smaak: van zoet tot halfdroog, harmonisch, karakteristiek, veel body, aangenaam; lange afdronk;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 15,0 % vol;

minimaal suikervrij extract: 20,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	24
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	13,5
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

"Liguria di Levante" passito rosso

kleur: intens robijnrood, helder, levendig;

aroma: intens, krachtig, uitgesproken, fruitig en vineus;

smaak: van zoet tot halfdroog, harmonisch, karakteristiek, veel body, aangenaam; lange afdronk;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 15,0 %

minimaal suikervrij extract: 20,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	13,5
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	24
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

"Liguria di Levante" vermentino nero

kleur: intens robijnrood, neigend naar paarsrood bij jonge wijnen en naar granaatrood naarmate de rijping vordert;

aroma: intens, met toetsen van rode vruchten, kruiden en specerijen;

smaak: fris, harmonisch en intens, met een aangename, aanhoudende afdronk; droog, nu en dan met hints van amandel;

minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,5 % vol;

minimaal suikervrij extract: 20,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

6. **Wijnbereidingsprocedés**

a. *Essentiële oenologische procedés*

—

b. *Maximale opbrengsten*

Liguria di Levante: bianco, malvasia bianca lunga, trebbiano toscano

11 000 kg druiven per hectare

Liguria di Levante: rosso, canaiolo, giliegiolo, merlot, pollera nera, vermentino nero

11 000 kg druiven per hectare

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

11 000 kg druiven per hectare

7. **Afgebakend geografisch gebied**

Het oorsprongsgebied van de druiven die voor de productie van de typische geografische aanduiding (*indicazione geografica tipica* — IGT) "Liguria di Levante" worden gebruikt, beslaat het volledige grondgebied van de provincie La Spezia.

8. **Voornaamste wijndruivenras(sen)**

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. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

Liguria di Levante

Bodem- en klimaatkenmerken: in de heuvels lemig substraat met een fijne tot grove textuur; in de vlakten en uiterwaarden kalkhoudende of lemige riviersedimenten en steenachtige bodems. Reliëf: de hoogte van het met wijnstokken beplante gebied varieert van 0 tot 1 700 m boven de zeespiegel.

Klimaat: de gemiddelde temperatuur in het gebied bedraagt ongeveer 12 °C. De meeste neerslag valt in november (ongeveer 160 mm), terwijl juli de minste neerslag kent (gemiddelde van 27 mm).

Historische en menselijke factoren die van belang zijn voor het verband: een rijk erfgoed dat dateert uit de tijd van het Romeinse Rijk. De vallei van de Magra herbergt de ruïnes van de oude Romeinse stad Luni, ooit een bloeiende handelshaven die werd gebruikt voor het verschepen van Apuaans marmer (carraramarmer), hout, kaas en wijn.

10. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

—

Link naar het productdosser

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