ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei comunicări de aprobare a unei modificări standard a caietului de sarcini al unui produs pentru o denumire din sectorul vitivinicol menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(2019/C 265/06)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Liguria di Levante”

Număr de referință: PGI-IT-A0363-AM03

Data notificării: 27.5.2019

DESCRIEREA ȘI MOTIVAȚIA MODIFICĂRII APROBATE

1. **Adăugarea soiului „Vermentino nero”**

Descriere și justificare

Descriere: soiul „Vermentino nero” a fost adăugat la articolul 1 din caietul de sarcini.

Justificare: noul soi de viță-de-vie cu indicarea denumirii sale, „Vermentino nero”, este rezultatul unor experimente de durată și vizează valorizarea soiului deja prezent în teritoriu, care a fost recunoscut ca fiind adecvat pentru cultivarea pe teritoriul vizat.

2. **Ampelografia soiului „Vermentino nero”**

Descriere și justificare

În urma adăugării soiului „Vermentino nero” în caietul de sarcini, ampelografia plantațiilor viticole în care se poate produce acest soi care, în conformitate cu reglementările Uniunii Europene în vigoare, trebuie să fie compuse într-o proporție de cel puțin 85 % din soiul de viță-de-vie respectiv, a fost descrisă la articolul 2 din caietul de sarcini.

Modificarea vizează, de asemenea, secțiunea 7 din Documentul unic (Soiul principal/soiurile principale de struguri de vin).

3. **Adăugarea productivității la hectar și a concentrației alcoolice naturale minime a vinului, precum și a productivității vinului pentru soiul „Vermentino nero”**

Descriere și justificare

Productivitatea la hectar și concentrația alcoolică naturală minimă a strugurilor din soiul „Vermentino nero” au fost indicate la articolul 4 din caietul de sarcini și se ridică la 11 tone per hectar și, respectiv, 10 % volum. În plus, raportul de productivitate struguri/vin și vin/hectar ale acestui soi au fost indicate la articolul 5 și se ridică la 80 % și, respectiv, la 88 de hectolitri per hectar.

Modificarea vizează, de asemenea, punctul 5 din Documentul unic (Producțiile maxime).

4. **Caracteristicile soiului „Vermentino nero” la momentul comercializării sale**

Descriere și justificare

Următoarele caracteristici analitice și organoleptice ale soiului „Vermentino nero” la momentul comercializării sale au fost indicate la articolul 6 din caietul de sarcini:

— culoare: roșu-rubiniu intens, tinzând spre purpuriu pentru vinurile tinere și spre grena pentru vinurile învechite;

— miros: intens, cu note de fructe roșii, ierburi aromatice și condimente;

— gust: proaspăt, echilibrat și intens, cu un gust persistent plăcut, sec, cu note de migdale;

([1]) JO L 9, 11.1.2019, p. 2.

— aciditatea totală minimă: 4,5 g/l;

— tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,50 % vol.;

— limita minimă a extractului fără zahăr: 20,0 g/l.

Modificarea vizează, de asemenea, secțiunea 4 din Documentul unic [Descrierea vinului (vinurilor)].

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea produsului**

Liguria di Levante

2. **Statul membru**

Italia

3. **Tipul indicației geografice**

IGP – Indicație geografică protejată

4. **Categorii de produse vitivinicole**

1. Vin

8. Vin petiant

15. Vin de paie

5. **Descrierea vinului (vinurilor)**

„Liguria di Levante" alb

culoare: galben-pai, de intensitate variabilă, culoare vie;

miros: delicat, agreabil, persistent, ușor fructat, complex;

gust: sec, proaspăt, echilibrat, ușor fructat, caracteristic;

tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,50 % vol.;

limita minimă a extractului fără zahăr: 15,0 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația statului membru și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	4,5 în grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

„Liguria di Levante" Malvasia bianca lunga

culoare: galben-pai intens;

miros: fin, delicat, caracteristic, ușor aromat;

gust: sec, fin, echilibrat, caracteristic;

tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,50 % vol.;

limita minimă a extractului fără zahăr: 15,0 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația statului membru și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	4,5 în grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

„Liguria di Levante" Trebbiano toscano

culoare: galben-pai, de intensitate variabilă, culoare vie;

miros: delicat, ușor fructat;

gust: sec, fin, proaspăt, echilibrat;

tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,50 % vol.;

limita minimă a extractului fără zahăr: 15,0 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația statului membru și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	4,5 în grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

„Liguria di Levante" roșu

culoare: roșu-rubiniu, de intensitate variabilă, tinzând spre grena la maturitate;

miros: delicat, vinos, fructat, caracteristic, complex;

gust: sec, fin, echilibrat;

tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,50 % vol.;

limita minimă a extractului fără zahăr: 20,0 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația statului membru și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	4,5 în grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

„Liguria di Levante" Canaiolo

culoare: roșu-rubiniu, de intensitate variabilă;

miros: delicat, vinos, fin;

gust: sec, fin, echilibrat, caracteristic;

tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,50 % vol.;

limita minimă a extractului fără zahăr: 20,0 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația statului membru și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	4,5 în grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

„Liguria di Levante" Ciliegiolo

culoare: roșu-rubiniu, de intensitate variabilă, culoare vie;

miros: delicat, fin, vinos, ușor fructat;

gust: sec, fin, echilibrat, ușor fructat;

tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,50 % vol.;

limita minimă a extractului fără zahăr: 20,0 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația statului membru și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	4,5 în grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

„Liguria di Levante" Merlot

culoare: roșu-rubiniu, de intensitate variabilă, tinzând spre grena la maturitate;

miros: intens, vinos, ușor fructat și vegetal, complex;

gust: sec, fin, echilibrat, suficient de corpolent;

tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,50 % vol.;

limita minimă a extractului fără zahăr: 20,0 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația statului membru și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	4,5 în grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

„Liguria di Levante" Pollera nera

culoare: roșu-rubiniu, de intensitate variabilă;

miros: delicat, vinos, destul de complex;

gust: sec, fin, echilibrat, caracteristic;

tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,50 % vol.;

limita minimă a extractului fără zahăr: 20,0 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația statului membru și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	4,5 în grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

„Liguria di Levante" Syrah

culoare: roșu-rubiniu intens;

miros: intens, vinos, complex, ușor fructat;

gust: sec, fin, echilibrat, specific, corpolent;

tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,50 % vol.;

limita minimă a extractului fără zahăr: 20,0 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația statului membru și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	4,5 în grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

„Liguria di Levante" roze

culoare: roz pal sau deschis, culoare vie;

miros: delicat, vinos, ușor fructat;

gust: sec, fin, echilibrat;

tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,50 % vol.;

limita minimă a extractului fără zahăr: 17,0 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația statului membru și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	4,5 în grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

„Liguria di Levante" Passito bianco

culoare: galben-auriu intens, culoare vie, tinzând spre chihlimbariu;

miros: intens, specific, caracteristic, fructat și ușor mieros;

gust: dulce spre demidulce, echilibrat, caracteristic, corpolent, agreabil și persistent;

tăria alcoolică totală minimă în volume: 15,00 % vol.

limita minimă a extractului fără zahăr: 20,0 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația statului membru și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	24
Aciditatea totală minimă	4,5 în grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	13,5
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

„Liguria di Levante" Passito rosso

culoare: roșu-rubiniu intens, culoare vie, strălucitoare;

miros: intens, specific, caracteristic, fructat și vinos;

gust: dulce spre demidulce, echilibrat, caracteristic, corpolent, agreabil și persistent;

tăria alcoolică totală minimă în volume: 15,00 % vol.

limita minimă a extractului fără zahăr: 20,00 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația statului membru și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	13,5
Aciditatea totală minimă	4,5 în grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	24
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

„Liguria di Levante" Vermentino nero

culoare: roșu-rubiniu intens, tinzând spre purpuriu pentru vinurile tinere și spre grena pentru vinurile învechite;

miros: intens, cu note de fructe roșii, ierburi aromatice și condimente;

gust: proaspăt, echilibrat și intens, cu un gust persistent plăcut, sec, cu note de migdale;

tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,50 % vol.;

limita minimă a extractului fără zahăr: 20,0 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația statului membru și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	4,5
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

6. **Practici oenologice**

(a) *Practici oenologice esențiale*

Niciuna

(b) *Producții maxime*

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

11 000 de kilograme de struguri la hectar

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

11 000 de kilograme de struguri la hectar

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

11 000 de kilograme de struguri la hectar

7. **Arealul delimitat**

Arealul de producție al strugurilor destinați fabricării vinurilor care beneficiază de „Indicazione Geografica Tipica” (indicația geografică tipică) „Liguria di Levante” cuprinde întregul teritoriu al provinciei La Spezia.

8. **Soiul/soiurile principal(e) de struguri de vin**

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. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

Liguria di Levante

Aspecte pedologice: pe dealuri, substraturi cu texturi care variază de la soluri argiloase fine la soluri argiloase granulare; pe câmpii și pe fundurile văilor, sedimente fluviale mâloase sau soluri argilonisipoase. Aspecte topografice: altitudinea plantațiilor viticole este cuprinsă între 0 m și 1 700 m deasupra nivelului mării.

Aspecte climatice: temperatura medie în regiune este de aproximativ 12 °C. Cantitatea maximă de precipitații în noiembrie, de aproximativ 160 mm; cantitatea minimă de precipitații în iulie, de 27 mm în medie.

Factori umani și istorici semnificativi pentru legătură: patrimoniu bogat moștenit din perioada Imperiului Roman. Val di Magra adăpostește încă vestigiile vechii cetăți romane Luni, port comercial prosper din care plecau blocuri de marmură din Alpii apuani, dar și lemn, brânză și vin.

10. **Alte condiții esențiale (ambalare, etichetare, alte exigențe)**

Niciuna

Link către caietul de sarcini al produsului

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