INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(2019/C 265/06)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 [1].

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Liguria di Levante“

Referenčné číslo: PGI-IT-A0363-AM03

Dátum oznámenia: 27.5.2019

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **Doplnenie jednodruhovej muštovej odrody „Vermentino nero“**

Opis a dôvody

Opis: Do článku 1 špecifikácie výrobku sa doplnila jednodruhová muštová odroda „Vermentino nero“.

Dôvody: Nová muštová odroda „Vermentino nero“ je výsledkom dlhého procesu testovania a jej začlenenie má za cieľ zhodnotiť odrodu, ktorá je už v oblasti prítomná a bola uznaná ako vhodná na pestovanie na danom území.

2. **Klasifikácia jednodruhovej muštovej odrody „Vermentino nero“**

Opis a dôvody

V dôsledku začlenenia muštovej odrody „Vermentino nero“ do špecifikácie výrobku sa v článku 2 opisuje kombinácia odrôd vhodná na produkciu tejto jednodruhovej odrody, ktorá musí v súlade s platnými právnymi predpismi EÚ tvoriť minimálne 85 % tejto muštovej odrody.

Táto zmena sa týka aj bodu 7 jednotného dokumentu (Hlavné muštové odrody).

3. **Doplnenie výnosu na hektár a minimálneho prirodzeného obsahu alkoholu v hrozne a výnosu vína v prípade jednodruhovej muštovej odrody „Vermentino nero“**

Opis a dôvody

V článku 4 špecifikácie výrobku sa uvádza hektárový výnos a minimálny prirodzený obsah alkoholu pre jednodruhovú muštovú odrodu „Vermentino nero“ (11 ton na hektár a 10 obj. %). V článku 5 sa uvádza výnos hrozna/víno a výnos vína/hektár pre túto odrodu (80 % a 88 hektolitrov na hektár).

Táto zmena sa týka aj bodu 5 jednotného dokumentu (Maximálne výnosy).

4. **Vlastnosti jednoodrodového vína „Vermentino nero“ určeného na spotrebu**

Opis a dôvody

V článku 6 špecifikácie výrobku sa uvádzajú tieto analytické a organoleptické vlastnosti, ktoré musí jednodruhová odroda „Vermentino nero“ vykazovať na účely konzumácie:

— farba: intenzívna rubínová; mladé víno zvykne mať fialkastú farbu, ktorá sa časom mení na granátovú;

— vôňa: intenzívna s tónmi červeného ovocia, byliniek a korenia;

— chuť: čerstvé, harmonické a intenzívne s príjemnou a pretrvávajúcou dochuťou, suché, občas s nádychom mandlí;

[1] Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

— minimálny celkový obsah kyselín: 4,5 g/l;

— minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) 10,5 obj. %;

— minimálny bezcukorný extrakt: 20,0 g/l.

Táto zmena sa týka aj bodu 4 jednotného dokumentu [Opis vína (vín)].

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov výrobku**

Liguria di Levante

2. **Členský štát**

Taliansko

3. **Druh zemepisného označenia**

CHZO – chránené zemepisné označenie

4. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

8. Perlivé víno

15. Víno zo zhrozienkovateného hrozna

5. **Opis vína (vín)**

„Liguria di Levante" Bianco

farba: slamovožltá rôznej intenzity; jasná;

vôňa: jemná, príjemná, pretrvávajúca, mierne ovocná, komplexná;

chuť: suché, svieže, harmonické, jemne ovocné, charakteristické;

minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 obj. %;

minimálny bezcukorný extrakt: 15,0 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti:	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny celkový obsah kyselín	4,5 v gramoch na liter, vyjadrený ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

„Liguria di Levante" Malvasia bianca lunga

farba: jasná slamovožltá;

vôňa: nežná, jemná, charakteristická; jemne aromatická;

chuť: suché, nežné, harmonické, charakteristické;

minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 obj. %;

minimálny bezcukorný extrakt: 15,0 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti:	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny celkový obsah kyselín	4,5 v gramoch na liter, vyjadrený ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

„Liguria di Levante“ Trebbiano toscano

farba: slamovožltá rôznej intenzity; jasná;

vôňa: jemná, mierne ovocná;

chuť: suché, nežné, svieže, harmonické;

minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 obj. %;

minimálny bezcukorný extrakt: 15,0 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti:	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny celkový obsah kyselín	4,5 v gramoch na liter, vyjadrený ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

„Liguria di Levante“ Rosso

farba: rubínová rôznej intenzity, časom sa zvykne meniť na granátovú;

vôňa: jemná, vínna, ovocná; charakteristická, komplexná;

chuť: suché, nežné, harmonické;

minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11,5 obj. %;

minimálny bezcukorný extrakt: 20,0 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti:	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny celkový obsah kyselín	4,5 v gramoch na liter, vyjadrený ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

„Liguria di Levante“ Canaiolo

farba: rubínová rôznej intenzity;

vôňa: jemná, vínna, nežná;

chuť: suché, nežné, harmonické, charakteristické;

minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 obj. %;

minimálny bezcukorný extrakt: 20,0 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti:	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny celkový obsah kyselín	4,5 v gramoch na liter, vyjadrený ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

„Liguria di Levante“ Ciliegiolo

farba: rubínová rôznej intenzity, jasná;

vôňa: jemná, nežná, vínna, mierne ovocná;

chuť: suché, nežné, harmonické, jemne ovocné;

minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 obj. %;

minimálny bezcukorný extrakt: 20,0 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti:	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny celkový obsah kyselín	4,5 v gramoch na liter, vyjadrený ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

„Liguria di Levante“ Merlot

farba: rubínová rôznej intenzity, časom sa zvykne meniť na granátovú;

vôňa: intenzívna, vínna, s miernym ovocno-zeleninovým nádychom, komplexná;

chuť: suché, nežné, harmonické, pomerne telnaté;

minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 obj. %;

minimálny bezcukorný extrakt: 20,0 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti:	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny celkový obsah kyselín	4,5 v gramoch na liter, vyjadrený ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

„Liguria di Levante“ Pollera nera

farba: rubínová rôznej intenzity;

vôňa: jemná, vínová, pomerne komplexná;

chuť: suché, nežné, harmonické, charakteristické;

minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 obj. %

minimálny bezcukorný extrakt: 20,0 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti:	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny celkový obsah kyselín	4,5 v gramoch na liter, vyjadrený ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

„Liguria di Levante“ Syrah

farba: intenzívna rubínová;

vôňa: intenzívna, vínna, komplexná, jemne ovocná;

chuť: suché, nežné, harmonické, charakteristické, telnaté;

minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 obj. %;

minimálny bezcukorný extrakt: 20,0 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti:	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny celkový obsah kyselín	4,5 v gramoch na liter, vyjadrený ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

„Liguria di Levante“ Rosato

farba: svetloružová alebo slaboružová, jasná;

vôňa: nežná, vínna, mierne ovocná;

chuť: suché, nežné, harmonické;

minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 obj. %;

minimálny bezcukorný extrakt: 17,0 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti:	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny celkový obsah kyselín	4,5 v gramoch na liter, vyjadrený ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

„Liguria di Levante“ Passito bianco

farba: intenzívna zlatožltá, jasná, niekedy prechádza do jantárovej;

vôňa: intenzívna, výrazná, charakteristická, ovocná a jemne medová;

chuť: sladké až polosuché, harmonické, charakteristické, telnaté, príjemné a pretrvávajúce;

minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 15,0 obj. %;

minimálny bezcukorný extrakt: 20,0 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti:	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	24
Minimálny celkový obsah kyselín	4,5 v gramoch na liter, vyjadrený ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	13,5
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

„Liguria di Levante“ Passito rosso

farba: intenzívna rubínová, jasná, živá;

vôňa: intenzívna, výrazná, charakteristická, ovocná a vínna;

chuť: sladké až polosuché, harmonické, charakteristické, telnaté, príjemné a pretrvávajúce;

minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 15,0 %;

minimálny bezcukorný extrakt: 20,0 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti:	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	13,5
Minimálny celkový obsah kyselín	4,5 v gramoch na liter, vyjadrený ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	24
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

„Liguria di Levante“ Vermentino nero

farba: intenzívna rubínová; mladé víno zvykne mať fialkastú farbu, ktorá sa časom mení na granátovú;

vôňa: intenzívna s tónmi červeného ovocia, byliniek a korenia;

chuť: čerstvé, harmonické a intenzívne s príjemnou a pretrvávajúcou dochuťou, suché, občas s nádychom mandlí;

minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 obj. %;

minimálny bezcukorný extrakt: 20,0 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti:	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny celkový obsah kyselín	4,5
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

6. **Vinárske výrobné postupy**

a. *Základné enologické postupy*

Žiadne

b. *Maximálne výnosy*

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

11 000 kg hrozna na hektár

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

11 000 kg hrozna na hektár

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

11 000 kg hrozna na hektár

7. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Oblasť pestovania hrozna určeného na výrobu vín s chráneným zemepisným označením „Liguria di Levante“ zahŕňa celé územie provincie La Spezia.

8. **Hlavné muštové odrody**

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 súvislostí**

Liguria di levante

Pôdne a klimatické podmienky: na kopcoch sa nachádzajú hlinité substráty s jemnou až hrubou štruktúrou; v nížinách a lužných oblastiach sa vyskytujú vápnité alebo hlinité fluviálne sedimenty a kamenisté pôdy. Vlastnosti reliéfu: nadmorská výška plôch osadených viničom sa pohybuje od 0 do 1 700 m nad morom.

Vlastnosti podnebia: Priemerná teplota v oblasti je približne 12 °C. Najvyššie zrážky sa vyskytujú v novembri (približne 160 mm), najnižšie v júli priemerne 27 mm).

Ľudské a historické faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť: bohaté dedičstvo, ktoré siaha až do čias rímskej ríše. V údoli Val di Magra sa zachovali zrúcaniny starovekého rímskeho mesta Luni, ktoré bolo prekvitajúcim obchodným prístavom, z ktorého sa vyvážali bloky mramoru z apuánskych Álp, drevo, syr a víno.

10. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Žiadne

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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