DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2019/C 265/06)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Liguria di Levante“

Referenčna številka: PGI-IT-A0363-AM03

Datum obvestila: 27.5.2019

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. **Vključitev sortnega vina vermentino nero**

Opis in razlogi

Opis: V členu 1 specifikacije proizvoda se je dodalo sortno vino vermentino nero.

Razlogi: Nova sorta grozdja vermentino nero je bila dodana po večletnih poskusih, namenjenih promociji sorte, ki se je na tem območju že pridelovala in je že dolgo priznana kot primerna za vinogradništvo na zadevnem ozemlju.

2. **Kombinacija sort grozdja za sortno vino vermentino nero**

Opis in razlogi

Ker je bila v specifikacijo proizvoda vključena sorta grozdja vermentino nero, je v členu 2 specifikacije opisano, katere kombinacije sort so primerne za proizvodnjo sortnega vina te vrste, ki mora v skladu z veljavno zakonodajo EU vsebovati vsaj 85 % te sorte grozdja.

Ta sprememba vpliva tudi na oddelek 7 enotnega dokumenta (Glavne sorte vinske trte).

3. **Vključitev donosa na hektar in najmanjšega deleža naravnega alkohola za grozdje ter donosa vina za sortno vino vermentino nero**

Opis in razlogi

V členu 4 specifikacije proizvoda sta navedena donos na hektar (11 ton na hektar) in najmanjši delež naravnega alkohola (10 vol. %) za grozdje v sortnem vinu vermentino nero. V členu 5 sta navedena donos vina iz grozdja (80 %) in donos vina na hektar (88 hektolitrov na hektar) za to vrsto vina.

Ta sprememba vpliva tudi na oddelek 5 enotnega dokumenta (Največji donosi).

4. **Značilnosti sortnega vina vermentino nero ob zaužitju**

Opis in razlogi

Člen 6 specifikacije proizvoda vsebuje naslednje analitske in organoleptične lastnosti, ki jih ima sortno vino vermentino nero ob zaužitju:

— barva: izrazito rubinasto rdeča, ki je pri mladem vinu bliže škrlatno rdeči, pri staranem vinu pa granatni barvi,

— aroma: izrazita z notami rdečega sadja, zelišč in začimb,

— okus: svež, uravnotežen in izrazit s prijetnim in trajnim pookusom, suh, s pridihom mandljev,

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

— najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 g/l,

— najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 vol. %,

— najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 20,0 g/l.

Ta sprememba vpliva tudi na oddelek 4 enotnega dokumenta (Opis vin).

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime proizvoda**

„Liguria di Levante“

2. **Ime države članice**

Italija

3. **Vrsta geografske označbe**

ZGO – zaščitena geografska označba

4. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

8. Biser vino

15. Vino iz sušenega grozdja

5. **Opis vin**

Belo vino „Liguria di Levante“

Barva: slamnato rumena, različne intenzivnosti; svetla;

aroma: nežna, prijetna, trajna, nekoliko sadna, kompleksna;

okus: suh, svež, uravnotežen, rahlo saden, značilen;

najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 vol. %;

najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Vino „Liguria di Levante“ malvasia bianca lunga

Barva: svetla slamnato rumena;

aroma: subtilna, nežna, značilna, nežno aromatična;

okus: suh, subtilen, uravnotežen, značilen;

najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 vol. %;

najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Vino „Liguria di Levante“ trebbiano toscano

Barva: slamnato rumena, različne intenzivnosti; svetla;

aroma: nežna, nekoliko sadna;

okus: suh, subtilen, svež, uravnotežen;

najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 vol. %;

najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Vino „Liguria di Levante“ rosso

Barva: rubinasto rdeča različne intenzivnosti, ki se s staranjem približuje granatni barvi;

aroma: nežna, vinska, sadna, značilna, kompleksna;

okus: suh, subtilen, uravnotežen;

najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,5 vol. %;

najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 20,0 g/l;

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Vino „Liguria di Levante“ canaiolo

Barva: rubinasto rdeča, različne intenzivnosti;

aroma: nežna, vinska, subtilna;

okus: suh, subtilen, uravnotežen, značilen;

najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 vol. %;

najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 20,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Vino „Liguria di Levante“ ciliegiolo

Barva: rubinasto rdeča, različne intenzivnosti; svetla;

aroma: nežna, subtilna, vinska, nekoliko sadna;

okus: suh; subtilen, uravnotežen, rahlo saden;

najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 vol. %;

najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 20,0 g/l;

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Vino „Liguria di Levante“ merlot

Barva: rubinasto rdeča različne intenzivnosti, ki se s staranjem približuje granatni barvi;

aroma: izrazita, vinska, nekoliko spominja na sadje in zelenjavo, kompleksna;

okus: suh, subtilen, uravnotežen, precej polno telo;

najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 vol. %;

najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 20,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Vino „Liguria di Levante“ pollera nera

Barva: rubinasto rdeča, različne intenzivnosti;

aroma: nežna, vinska, precej kompleksna;

okus: suh, subtilen, uravnotežen, značilen;

najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 vol. %;

najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 20,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Vino „Liguria di Levante“ syrah

Barva: izrazita rubinasto rdeča;

aroma: izrazita, vinska, kompleksna, rahlo sadna;

okus: suh, subtilen, uravnotežen, značilen, polno telo;

najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 vol. %;

najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 20,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Vino „Liguria di Levante“ rosato

Barva: svetlo ali bledo rožnata, svetla;

aroma: nežna, vinska, nekoliko sadna;

okus: suh, subtilen, uravnotežen;

najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 vol. %;

najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Vino „Liguria di Levante“ passito bianco

Barva: izrazito zlato rumena, svetla, blizu jantarni barvi;

aroma: intenzivna, močna, značilna, sadna, rahlo spominja na med;

okus: sladek do polsuh, uravnotežen, značilen, polno telo, prijeten in trajen;

najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 15,0 vol. %;

najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 20,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	24
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	13,5
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Vino „Liguria di Levante“ passito rosso

Barva: izrazita rubinasto rdeča, svetla, živa;

aroma: izrazita, močna, jasna, sadna in vinska;

okus: sladek do polsuh, uravnotežen, značilen, polno telo, prijeten in trajen;

najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 15,0 vol. %;

najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 20,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	13,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	24
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Vino „Liguria di Levante“ vermentino nero

Barva: izrazito rubinasto rdeča, ki je pri mladem vinu bliže škrlatno rdeči, pri staranem vinu pa granatni barvi;

aroma: izrazita z notami rdečega sadja, zelišč in začimb;

okus: svež, uravnotežen in izrazit s prijetnim in trajnim pookusom, suh, s pridihom mandljev;

najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,5 vol. %;

najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 20,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

6. **Enološki postopki**

(a) *Osnovni enološki postopki*

Jih ni.

(b) *Največji donosi*

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

11 000 kilogramov grozdja na hektar

„Liguria di Levante“ rosso, canaiolo, ciliegiolo, merlot, pollera nera, vermentino nero:

11 000 kilogramov grozdja na hektar

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

11 000 kilogramov grozdja na hektar

7. **Razmejeno geografsko območje**

Območje pridelave grozdja, ki se uporablja za proizvodnjo vin, zajetih s tipično geografsko označbo (IGT) „Liguria di Levante“, obsega celotno ozemlje pokrajine La Spezia.

8. **Glavne sorte vinske trte**

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 povezave**

„Liguria di Levante“

Lastnosti tal in podnebja: v hribovitem svetu ilovnat substrat s fino do grobo teksturo; na ravninah in poplavnih ravnicah apnenčaste ali ilovnate rečne naplavine, kamnita tla. Reliefne značilnosti: nadmorska višina zemljišč, na katerih rastejo trte, je med 0 in 1 700 metri.

Podnebne značilnosti: povprečna temperatura znaša približno 12 °C. Največ padavin je v novembru (približno 160 mm), najmanj pa v juliju (povprečno 27 mm).

Človeški in zgodovinski dejavniki, pomembni za povezavo: bogata dediščina, ki sega v obdobje rimskega cesarstva. Na območju Val di Magra so ruševine antičnega rimskega mesta Luni, cvetočega trgovskega pristanišča, iz katerega so izvažali bloke apuanskega marmorja, les, sir in vino.

10. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Jih ni.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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