ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn i enlighet med artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(2019/C 265/06)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”LIGURIA DI LEVANTE”

EU-nr: PGI-IT-A0363-AM03

Datum för inlämning: 27.5.2019

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. **Införande av druvsorten ”Vermentino nero”**

Beskrivning och motivering

Beskrivning: Druvsorten *Vermentino nero* har införts i artikel 1 i produktspecifikationen.

Motivering: Den nya druvsorten vermentino nero är resultatet av en lång process att försöka lyfta fram den druvsort som redan odlas i området och som länge har ansettes vara lämplig för vinodling i området i fråga.

2. **Kombination av druvsorter för endruvevinet Vermentino nero**

Beskrivning och motivering

Till följd av införandet av druvsorten vermentino nero i produktspecifikationen finns en beskrivning i artikel 2 i specifikationen om de kombinationer av druvsorter som är lämpliga för att framställa detta vin, som enligt gällande EU-lagstiftning ska bestå av minst 85 % av denna druvsort.

Denna ändring påverkar även avsnitt 7 i det sammanfattande dokumentet (Huvudsakliga druvsorter).

3. **Införande av avkastning per hektar, druvornas lägsta naturliga alkoholhalt och avkastning för Vermentino nero.**

Beskrivning och motivering

I artikel 4 i produktspecifikationen fastställs avkastningen per hektar och den lägsta naturliga alkoholhalten för druvor som används för att framställa *Vermentino nero*, dvs. 11 ton per hektar respektive 10 volymprocent. I artikel 5 fastställs avkastningen druva/vin och avkastningen vin per hektar för detta vin, som ska vara 80 % respektive 88 hektoliter per hektar.

Denna ändring påverkar även avsnitt 5 i det sammanfattande dokumentet (Högsta avkastning).

4. **Egenskaper för Vermentino nero vid konsumtion**

Beskrivning och motivering

I artikel 6 i produktspecifikationen anges följande analytiska och organoleptiska egenskaper för endruvevinet *Vermentino nero*:

— Färg: intensiv rubinröd som drar åt lilaröd när vinet är ungt och åt granatröd vid lagring.

— Arom: intensiv med toner av röda bär, örter och kryddor.

— Smak: frisk, harmonisk och intensiv, med en behaglig och kvarvarande eftersmak, torr, ibland med toner av mandel.

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 g/l.

— Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5 %.

— Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 20,0 g/l.

Denna ändring påverkar även avsnitt 4 i det sammanfattande dokumentet (Beskrivning av vinet eller vinerna).

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Produktens namn**

"Liguria di Levante"

2. **Medlemsstat**

Italien

3. **Typ av geografisk beteckning**

SGB – skyddad geografisk beteckning

4. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

8. Pärlande vin

15. Vin från lätt torkade druvor

5. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Vit "Liguria di Levante"

Färg: halmgul i varierande intensitet, klar.

Arom: delikat, behaglig, kvarvarande, aningen fruktig, komplex.

Smak: torr, frisk, harmonisk, delikat fruktig, typiskt.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

"Liguria di Levante" Malvasia bianca lunga

Färg: klar halmgul.

Arom: subtil, delikat, distinkt, delikat aromatisk.

Smak: torr, subtil, harmonisk, distinkt.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

”Liguria di Levante” Trebbiano toscano

Färg: halmgul i varierande intensitet, klar.

Arom: delikat, aningen fruktig.

Smak: torr, subtil, frisk, harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

”Liguria di Levante” Rosso

Färg: rubinröd i varierande intensitet som drar åt granatröd med lagring.

Arom: delikat, vinig, fruktig, typisk, komplex.

Smak: torr, subtil, harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,5 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 20,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

”Liguria di Levante” Canaiolo:

Färg: rubinröd i varierande intensitet.

Arom: delikat, vinig, subtil.

Smak: torr, subtil, harmonisk, typisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 20,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

”Liguria di Levante” Ciliegiolo

Färg: rubinröd i varierande intensitet, klar.

Arom: delikat, subtil, vinig, aningen fruktig.

Smak: torr, subtil, harmonisk, delikat fruktig.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 20,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

”Liguria di Levante” Merlot

Färg: rubinröd i varierande intensitet som drar åt granatröd med lagring.

Arom: intensiv, vinig, påminner en aning om frukt och grönsaker, komplex.

Smak: torr, subtil, harmonisk, relativt fyllig.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 20,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

”Liguria di Levante” Pollera nera

Färg: rubinröd i varierande intensitet.

Arom: delikat, vinig, relativt komplex.

Smak: torr, subtil, harmonisk, typisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 20,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

”Liguria di Levante” Syrah

Färg: intensiv rubinröd.

Arom: intensiv, vinig, komplex, delikat fruktig.

Smak: torr, subtil, harmonisk, typisk, fyllig.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 20,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

”Liguria di Levante” Rosato

Färg: ljus- eller blekrosa, klar.

Arom: delikat, vinig, aningen fruktig.

Smak: torr, subtil, harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

”Liguria di Levante” Passito bianco

Färg: intensiv gyllengul, klar, drar åt ambragul.

Arom: intensiv, stark, typisk, fruktig och med delikata inslag av honung.

Smak: från söt till halvtorr, harmonisk, distinkt, fyllig, behaglig och kvarvarande.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 15,0 %

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 20,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	24
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	13,5
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

”Liguria di Levante” Passito rosso

Färg: intensiv rubinröd, klar, livlig färg.

Arom: intensiv, kraftig, typisk, fruktig och vinig.

Smak: från söt till halvtorr, harmonisk, typisk, fyllig, behaglig och kvarvarande.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 15,0 %

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 20,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	13,5
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	24
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

”Liguria di Levante” Vermentino nero

Färg: intensiv rubinröd som drar åt lilaröd när vinet är ungt och åt granatröd med lagring.

Arom: intensiv med toner av röda bär, örter och kryddor.

Smak: frisk, harmonisk och intensiv, med en behaglig och kvarvarande eftersmak, torr, ibland med toner av mandel.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,5 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 20,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

6. **Vinframställningsmetoder**

a. *Grundläggande oenologiska metoder*

Inga

b. *Högsta avkastningar*

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

11 000 kg druvor per hektar

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

11 000 kg druvor per hektar

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

11 000 kg druvor per hektar

7. **Avgränsat geografiskt område**

Det område där de druvor som används för att framställa viner som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen ”Liguria di Levante” odlas inbegriper hela provinsen La Spezia.

8. **Huvudsakliga druvsorter**

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. **Beskrivning av sambandet**

"Liguria di Levante"

Jordmån: De kuperade områdena har ett siltigt sandunderlag med fin till grov textur. På slätt- och flodslättsområdena finns flodavlagringar som utgörs av kalkjord eller siltig sand samt stenig jord. Höjd: Vinstockarna odlas på 0 till 1 700 meter över havet.

Klimat: Medeltemperaturen i området är ungefär 12 °C. Nederbörden är störst i november med cirka 160 mm regn och minst i juli med i genomsnitt 27 mm regn.

Historiska och mänskliga faktorer som är relevanta för sambandet: Traditioner som sträcker sig ända tillbaka till romarnas tid. I dalen Val di Magra finns ruinerna efter den antika romerska staden Luni, en blomstrande kommersiell hamnstad varifrån marmorblock från Alperna, trä, ost och vin skeppades ut.

10. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Inga

Länk till produktspecifikationen

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