

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja informacji o zatwierdzeniu standardowej zmiany w specyfikacji produktu sektora wina, o którym mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2019/C 265/06)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„Liguria di Levante”**Numer referencyjny: PGI-IT-A0363-AM03****Data przekazania informacji: 27.5.2019****OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY****1. Włączenie wina jednodmianowego wytwarzanego z winorośli „vermentino nero”.***Opis i uzasadnienie*

Opis: W art. 1 specyfikacji produktu dodano wino jednodmianowe wytwarzane z winorośli „vermentino nero”.

Uzasadnienie: Nowy rodzaj odmiany winorośli „vermentino nero” to rezultat wieloletnich prób mających na celu promowanie odmiany już hodowanej na obszarze, która od dawna uznawana jest za odpowiednią do uprawy na omawianym terytorium.

2. Kombinacja odmian winorośli w przypadku wina jednodmianowego wytwarzanego z winorośli „vermentino nero”.*Opis i uzasadnienie*

Po włączeniu odmiany winorośli „vermentino nero” do specyfikacji produktu, w art. 2 specyfikacji podano opis kombinacji odmian odpowiednich do produkcji tego wina jednodmianowego, które zgodnie z obowiązującymi przepisami UE musi w co najmniej 85 % składać się z tej odmiany winorośli.

Zmiana ta ma również wpływ na sekcję 7 jednolitego dokumentu (Główne odmiany winorośli).

3. Dodanie wydajności z hektara oraz minimalnej naturalnej zawartości alkoholu w winogronach oraz wydajności wina dla wina jednodmianowego wytwarzanego z winorośli „vermentino nero”.*Opis i uzasadnienie*

W art. 4 specyfikacji produktu podano wydajność z hektara oraz minimalną naturalną zawartość alkoholu w winogronach wykorzystywanych do produkcji wina jednodmianowego wytwarzanego z winorośli „vermentino nero”, tj. odpowiednio 11 ton z hektara oraz 10 % obj. W art. 5 podano wydajność winogron w stosunku do wyprodukowanego wina oraz wydajność wina z hektara dla tej odmiany, tj. odpowiednio 80 % i 88 hektolitrów z hektara.

Zmiana ma również wpływ na sekcję 5 jednolitego dokumentu (Maksymalne zbiory).

4. Właściwości jednodmianowego wina wytwarzanego z winorośli „vermentino nero” w momencie wprowadzenia do obrotu.*Opis i uzasadnienie*

Art. 6 specyfikacji produktu określa następujące właściwości analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne w momencie wprowadzenia do obrotu jednodmianowego wina wytwarzanego z winorośli „vermentino nero”:

- barwa: intensywnie rubinowa, w miarę dojrzewania przechodząca w fioletowo-czerwoną i barwę owocu granatu;
- aromat: intensywny, z nutami czerwonych owoców, ziół i przypraw;
- smak: świeży, harmonijny i intensywny, z przyjemnym, utrzymującym się posmakiem, wytrawny, niekiedy z nutami migdałów;

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

- minimalna kwasowość ogólna: 4,5 g/l;
 - minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 % obj.;
 - minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20,0 g/l
- Niniejsza zmiana ma również wpływ na pkt 4 jednolitego dokumentu (Opis win).

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Liguria di Levante

2. Nazwa państwa członkowskiego

Włochy

3. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

4. Kategorie produktów sektora wina

- 1. Wino
- 8. Wino półmusujące
- 15. Wino z suszonych winogron

5. Opis wina lub win*Białe „Liguria di Levante”*

barwa: słomkowożółta o różnej intensywności, jasna;

aromat: delikatny, przyjemny, trwały, lekko owocowy, złożony;

smak: wytrawny, świeży, harmonijny, delikatnie owocowy, charakterystyczny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 % obj.;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość ditlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Liguria di Levante” Malvasia bianca lunga

barwa: jasno słomkowożółta;

aromat: subtelny, delikatny, charakterystyczny, delikatnie aromatyczny;

smak: wytrawny, subtelny, harmonijny, charakterystyczny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 % obj.;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość ditlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Liguria di Levante” *Trebbiano toscano*

barwa: słomkowożółta o różnej intensywności, jasna;

aromat: delikatny, lekko owocowy;

smak: wytrawny, subtelny, świeży, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 % obj.;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość ditlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Liguria di Levante” *Rosso*

barwa: rubinowoczerwona o zróżnicowanej intensywności, która w miarę dojrzewania przechodzi w kolor owocu granatu;

aromat: delikatny, o smaku wina, owocowy, charakterystyczny, złożony;

smak: wytrawny, subtelny, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,5 % obj.;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20,0 g/l;

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość ditlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Liguria di Levante” Canaiolo

barwa: rubinowa o różnej intensywności;

aromat: delikatny, o smaku wina, subtelny;

smak: wytrawny, subtelny, harmonijny, charakterystyczny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 % obj.;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20,0 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość ditlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Liguria di Levante” Ciliegiole

barwa: rubinowa o różnej intensywności; jasna;

aromat: delikatny, subtelny, o smaku wina, lekko owocowy;

smak: wytrawny; subtelny, harmonijny, delikatnie owocowy;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 % obj.;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20,0 g/l;

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość ditlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Liguria di Levante” Merlot

barwa: rubinowoczerwona o zróżnicowanej intensywności, która w miarę dojrzewania przechodzi w kolor owocu granatu;

aromat: intensywny, o smaku wina, przypominający nieco owoce i warzywa, złożony;

smak: wytrawny, subtelny, harmonijny, dość dobry bukiet;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 % obj.;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość ditlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Liguria di Levante” Pollera nera

barwa: rubinowa o różnej intensywności;

aromat: delikatny, o smaku wina, dość złożony;

smak: wytrawny, subtelny, harmonijny, charakterystyczny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 % obj.;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na liter wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na liter)	
Maksymalna całkowita zawartość ditlenku siarki (w miligramach na liter)	

„Liguria di Levante” Syrah

barwa: intensywnie rubinowa;

aromat: intensywny, o smaku wina, złożony, delikatnie owocowy;

smak: wytrawny, subtelny, harmonijny, charakterystyczny, dobry bukiet;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 % obj.;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na liter wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na liter)	
Maksymalna całkowita zawartość ditlenku siarki (w miligramach na liter)	

„Liguria di Levante” Rosato

barwa: jasny lub blady róż, jasna;

aromat: delikatny, o smaku wina, lekko owocowy;

smak: wytrawny, subtelny, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 % obj.;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na liter wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter)	
Maksymalna całkowita zawartość ditlenku siarki (w miligramach na liter)	

„Liguria di Levante” Passito bianco

barwa: intensywnie złotożółta, jasna, przechodząca w bursztyn;

aromat: intensywny, silny, charakterystyczny, owocowy i delikatnie przypominający miód;

smak: od słodkiego po półwytrawny, harmonijny, charakterystyczny, dobry bukiet, przyjemny i trwały;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 15,0 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	24
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na liter wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter)	13,5
Maksymalna całkowita zawartość ditlenku siarki (w miligramach na liter)	

„Liguria di Levante” Passito rosso

barwa: intensywnie rubinowa, jasna, intensywna;

aromat: intensywny, silny, zasadniczy, o smaku owoców i wina;

smak: od słodkiego po półwytrawny, harmonijny, charakterystyczny, dobry bukiet, przyjemny i trwały;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 15,0 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	13,5
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	24
Maksymalna całkowita zawartość ditlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Liguria di Levante” Vermentino nero

barwa: intensywnie rubinowa, w miarę dojrzewania przechodząca w fioletowo-czerwoną i barwę owocu granatu;

aromat: intensywny, z nutami czerwonych owoców, ziół i przypraw;

smak: świeży, harmonijny i intensywny, z przyjemnym, utrzymującym się posmakiem, wytrawny, niekiedy z nutami migdałów;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 % obj.;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20,0 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość ditlenku siarki (w miligramach na litr)	

6. Praktyki enologiczne

a) Podstawowe praktyki enologiczne

Brak

b) Maksymalne zbiory

Liguria di Levante: Bianco, Malvasia Bianca Lunga, Trebbiano Toscano

11 000 kg winogron z hektara

Liguria di Levante: Rosso, Canaiolo, Giliegiolo, Merlot, Pollera Nera, Vermentino Nero

11 000 kg winogron z hektara

Liguria di Levante Sangiovese, Syrah, Rosato, Passito bianco, Passito rosso

11 000 kg winogron z hektara

7. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar, na którym uprawia się winogrona używane w produkcji win objętych typowym oznaczeniem geograficznym (IGT) „Liguria di Levante”, obejmuje całe terytorium prowincji La Spezia.

8. Główna odmiana lub odmiany winorośli

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. – Sangiovetto

Syrah N. – Shiraz

Syrah N.

Albana B.

Albarola B. – Bianchetta

Albarola B. – Bianchetta genovese B.

Albarola B.

Albarossa N.

Alicante N.

Barbera N.

Barsagliana 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 związku lub związków

Liguria di Levante

Właściwości gleby i klimatu: na wzgórzach, gliniaste podłoże o strukturze drobnoziarnistej po gruboziarnistą; na równinach i równinach zalewowych, wapienne lub gliniaste osady pochodzenia rzeczno-glebowego, kamieniste gleby. Aspekty rzeźby terenu: wysokość obszaru uprawy winorośli wynosi od 0 do 1 700 metrów powyżej poziomu morza.

Aspekty klimatu: średnia temperatura na obszarze wynosi ok. 12 °C. Najwyższe opady występują w listopadzie i wynoszą ok. 160 mm, a najniższe w lipcu ze średnią 27 mm.

Czynniki ludzkie i historyczne istotne z punktu widzenia związku: bogate dziedzictwo sięgające czasów Imperium Rzymskiego. Na obszarze Val di Magra znajdują się ruiny starożytnego rzymskiego miasta Luni, prosperującego portu handlowego wykorzystywanego do transportu bloków marmuru apuańskiego, sera i wina.

10. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie, inne wymogi)

Brak

Link do specyfikacji produktu

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