AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(2019/C 265/06)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Liguria di Levante»

Numéro de référence: PGI-IT-A0363-AM03

Date de la communication: 27.5.2019

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Intégration de la variété «Vermentino nero»**

Description et motifs

Description: la variété «Vermentino nero» a été ajoutée à l'article 1er du cahier des charges de production.

Motifs: la nouvelle variété avec indication du cépage «Vermentino nero» est le résultat d'une longue expérimentation et vise à la valorisation du cépage déjà présent sur le territoire, qui a été reconnu apte à la culture sur le territoire concerné.

2. **Base ampélographique de la variété «Vermentino nero»**

Description et motifs

À la suite de l'intégration de la variété «Vermentino nero» dans le cahier des charges de production, la base ampélographique des vignobles aptes à produire cette variété qui, conformément à la réglementation de l'Union européenne en vigueur, doit être composée à 85 % au moins dudit cépage, a été décrite à l'article 2 du cahier des charges.

La modification concerne également la section 7 du document unique (Cépages principaux).

3. **Intégration du rendement à l'hectare et du titre alcoométrique naturel minimal du vin ainsi que du rendement du vin pour la variété «Vermentino nero»**

Description et motifs

Le rendement à l'hectare et le titre alcoométrique volumique naturel minimal du raisin de la variété «Vermentino nero» ont été indiqués à l'article 4 du cahier des charges de production et s'établissent respectivement à 11 tonnes par hectare et à 10 % vol. En outre, les rendements raisin/vin et vin/hectare de cette variété ont été indiqués à l'article 5 et s'établissent respectivement à 80 % et à 88 hectolitres à l'hectare.

La modification concerne également le point 5 du document unique (Rendements maximaux).

4. **Caractéristiques lors de la mise à la consommation de la variété «Vermentino nero»**

Description et motifs

Les caractéristiques analytiques et organoleptiques suivantes de la variété «Vermentino nero» au moment de sa mise à la consommation ont été indiquées à l'article 6 du cahier des charges de production:

— couleur: rouge rubis intense, tirant vers le pourpre pour les vins jeunes et vers le grenat pour les vins vieillis,

— nez: intense avec des notes de fruits rouges, d'herbes aromatiques et d'épices,

— goût: frais, équilibré et intense, avec une persistance gustative agréable, sec, notes d'amande,

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

— acidité totale minimale: 4,5 g/l,

— titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 % vol.,

— extrait non réducteur minimal: 20,0 g/l.

La modification concerne également la section 4 du document unique (Description du ou des vins).

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

Liguria di Levante

2. **Nom de l'État membre**

Italie

3. **Type de l'indication géographique**

IGP — Indication géographique protégée

4. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

8. Vin pétillant

15. Vin de raisins passerillés

5. **Description du ou des vins**

«Liguria di Levante» blanc

Couleur: jaune paille plus ou moins intense, couleur vive;

nez: délicat, agréable, persistant, légèrement fruité, composite;

goût: sec, frais, équilibré, délicatement fruité, caractéristique;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 15,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

«Liguria di Levante» Malvasia bianca lunga

Couleur: jaune paille vif;

nez: fin, délicat, caractéristique, délicatement aromatique;

goût: sec, fin, équilibré, caractéristique;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 15,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

«Liguria di Levante» Trebbiano toscano

Couleur: jaune paille plus ou moins intense, couleur vive;

nez: délicat, légèrement fruité;

goût: sec, fin, frais, équilibré;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 15,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

«Liguria di Levante» rouge

Couleur: rouge rubis plus ou moins intense, tirant vers le grenat avec l'âge;

nez: délicat, vineux, fruité, caractéristique, composite;

goût: sec, fin, équilibré;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11,5 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 20,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

«Liguria di Levante» Canaiolo

Couleur: rouge rubis plus ou moins intense;

nez: délicat, vineux, fin;

goût: sec, fin, équilibré, caractéristique;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 20,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

«Liguria di Levante» Ciliegiolo

Couleur: rouge rubis plus ou moins intense, couleur vive;

nez: délicat, fin, vineux, légèrement fruité;

goût: sec, fin, équilibré, délicatement fruité;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 20,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

«Liguria di Levante» merlot

Couleur: rouge rubis plus ou moins intense, tirant vers le grenat avec l'âge;

nez: intense, vineux, légèrement fruité et végétal, composite;

goût: sec, fin, équilibré, assez corsé;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 20,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

«Liguria di Levante» Pollera nera

Couleur: rouge rubis plus ou moins intense;

nez: délicat, vineux, assez composite;

goût: sec, fin, équilibré, caractéristique;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 20,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

«Liguria di Levante» syrah

Couleur: rouge rubis intense;

nez: intense, vineux, composite, délicatement fruité;

goût: sec, fin, équilibré, marqué, corsé;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 20,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

«Liguria di Levante» rosé

Couleur: rose pâle ou clair, couleur vive;

nez: délicat, vineux, légèrement fruité;

goût: sec, fin, équilibré;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 17,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

«Liguria di Levante» Passito bianco

Couleur: jaune doré intense, couleur vive, tirant vers l'ambré;

nez: intense, marqué, caractéristique, fruité et délicatement mielleux;

goût: doux à moelleux, équilibré, caractéristique, corsé, agréable et persistant;

titre alcoométrique volumique total minimal: 15,0 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 20,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	24
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	13,5
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

«Liguria di Levante» Passito rosso

Couleur: rouge rubis intense, couleur vive, brillante;

nez: intense, marqué, caractéristique, fruité et vineux;

goût: doux à moelleux, équilibré, caractéristique, corsé, agréable et persistant;

titre alcoométrique volumique total minimal: 15,0 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 20,00 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	13,5
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	24
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

«Liguria di Levante» Vermentino nero

Couleur: rouge rubis intense, tirant vers le pourpre pour les vins jeunes et vers le grenat pour les vins vieillis;

nez: intense avec des notes de fruits rouges, d'herbes aromatiques et d'épices;

goût: frais, équilibré et intense, avec une persistance gustative agréable, sec, notes d'amande;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 20,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,5
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

6. **Pratiques vitivinicoles**

a. *Pratiques œnologiques essentielles*

Néant

b. *Rendements maximaux*

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

11 000 kilogrammes de raisins à l'hectare.

Liguria di Levante: rouge, Canaiolo, Giliegiolo, merlot, Pollera nera, Vermentino nero:

11 000 kilogrammes de raisins à l'hectare.

Liguria di Levante: sangiovese, syrah, rosé, Passito bianco, Passito rosso:

11 000 kilogrammes de raisins à l'hectare.

7. **Zone délimitée**

La zone de production du raisin destiné à l'élaboration des vins bénéficiant de l'«Indicazione Geografica Tipica» (indication géographique typique) «Liguria di Levante» comprend tout le territoire de la province de La Spezia.

8. **Cépages principaux**

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. **Description du ou des liens**

Liguria di levante

Aspects pédologiques: sur les collines, substrats à texture variant du limon fin au limon grossier; sur les plaines et dans les fonds de vallée, sédiments fluviaux limoneux ou limon graveleux. Aspects topographiques: altitude des vignobles comprise entre 0 et 1 700 m au-dessus du niveau de la mer.

Aspects climatiques: la température moyenne de la région est de 12 °C environ. Précipitations maximales en novembre avec 160 mm environ, précipitations minimales en juillet avec 27 mm en moyenne.

Facteurs humains et historiques significatifs pour le lien: riche patrimoine hérité de la période de l'Empire romain. Le Val di Magra abrite encore les vestiges de l'ancienne cité romaine de Luni, port de commerce prospère d'où partaient les blocs de marbre des Alpes apuanes, mais aussi du bois, du fromage et du vin.

10. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Néant

Lien vers le cahier des charges du produit

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