ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(2019/C 265/06)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Liguria di Levante»

Numero di riferimento: PGI-IT-A0363-AM03

Data della comunicazione: 27.5.2019

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Inserimento della tipologia monovarietale «Vermentino nero»**

Descrizione e motivi

Descrizione: all'articolo 1 del disciplinare di produzione di produzione è stata inserita la tipologia monovarietale «Vermentino nero».

Motivi: La nuova tipologia con indicazione del vitigno «Vermentino nero» fa seguito ad una lunga sperimentazione ed è volta alla valorizzazione del vitigno già presente sul territorio, che è stato riconosciuto idoneo alla coltivazione per il territorio interessato.

2. **Base ampelografica della tipologia monovarietale «Vermentino nero»**

Descrizione e motivi

Conseguentemente all'inserimento nel disciplinare di produzione della tipologia di vino «Vermentino nero», all'articolo 2 del disciplinare è stata descritta la base ampelografica dei vigneti idonei a produrre tale tipologia monovarietale, che conformemente alla vigente normativa dell'Unione europea deve essere costituita per almeno l'85 % da detto vitigno.

La modifica riguarda anche la sezione 7 del Documento Unico (Uve da vino principali).

3. **Inserimento resa a ettaro e gradazione minima naturale delle uve e resa vino per la tipologia monovarietale «Vermentino nero»**

Descrizione e motivi

All'articolo 4 del disciplinare di produzione di produzione, sono state indicate la resa a ettaro e la gradazione minima naturale delle uve per la tipologia monovarietale «Vermentino nero», rispettivamente nella misura di 11 tonnellate ad ettaro e 10 % vol. Inoltre, all'articolo 5, sono state indicate la resa uva/vino e vino/ettaro di detta tipologia, rispettivamente nella misura dell'80 % e di 88 ettolitri ad ettaro.

La modifica riguarda anche la sezione 5 del Documento unico (rese massime).

4. **Caratteristiche al consumo della tipologia monovarietale «Vermentino nero».**

Descrizione e motivi

All'articolo 6 del disciplinare di produzione di produzione, sono state indicate le seguenti caratteristiche analitiche ed organolettiche al consumo della tipologia monovarietale «Vermentino nero»:

— colore: rosso rubino intenso, tendente al rosso porpora se giovane ed al granato invecchiato;

— odore: intenso con note di frutta rossa, di erbe aromatiche e di spezie;

— sapore: fresco, armonico e intenso, con gradevole retrogusto persistente, asciutto, talvolta mandorlato;

([1]) GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

— acidità totale minima: 4,5 g/l;

— titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol.;

— estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l

La modifica riguarda anche la sezione 4 del documento unico (Descrizione Vini).

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Liguria di Levante

2. **Nome dello Stato membro**

Italia

3. **Tipo di indicazione geografica**

IGP - Indicazione geografica protetta

4. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

8. Vino frizzante

15. Vino ottenuto da uve appassite

5. **Descrizione del vino (dei vini)**

«Liguria di Levante» Bianco

colore: giallo paglierino più o meno intenso, vivo;

odore: delicato, gradevole, persistente, lievemente fruttato, composito;

sapore: asciutto, fresco, armonico, delicatamente fruttato, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

«Liguria di Levante» Malvasia bianca lunga

colore: giallo paglierino vivo;

odore: fine, delicato, caratteristico, delicatamente aromatico;

sapore: asciutto, fine, armonico, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

«Liguria di Levante» Trebbiano toscano

colore: giallo paglierino più o meno intenso, vivo;

odore: delicato, lievemente fruttato;

sapore: asciutto, fine, fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol;

estratto riduttore minimo: 15,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

«Liguria di Levante» Rosso

colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: delicato, vinoso, fruttato, caratteristico, composito;

sapore: asciutto, fine, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;

estratto riduttore minimo: 20,0 g/l;

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

«Liguria di Levante» Canaiolo

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: delicato, vinoso, fine;

sapore: asciutto, fine, armonico, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 %vol;

estratto riduttore minimo: 20,0 g/l

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

«Liguria di Levante» Ciliegiolo

colore: rosso rubino più o meno intenso, vivo;

odore: delicato, fine, vinoso, lievemente fruttato;

sapore: asciutto, fine, armonico, delicatamente fruttato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol;

estratto riduttore minimo: 20,0 g/l;

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

«Liguria di Levante» Merlot

colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intenso, vinoso, lievemente fruttato e vegetale, composito;

sapore: asciutto, fine, armonico, di discreto corpo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol;

estratto riduttore minimo: 20,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

«Liguria di Levante» Pollera nera

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: delicato, vinoso, piuttosto composito;

sapore: asciutto, fine, armonico, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol;

estratto riduttore minimo: 20,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

«Liguria di Levante» Syrah

colore: rosso rubino intenso;

odore: intenso, vinoso, composito, delicatamente fruttato;

sapore: asciutto, fine, armonico, deciso, di buon corpo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol;

estratto riduttore minimo: 20,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

«Liguria di Levante» Rosato

colore: rosa tenue o chiaretto, vivo;

odore: delicato, vinoso, lievemente fruttato;

sapore: asciutto, fine, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol;

estratto riduttore minimo: 17,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

«Liguria di Levante» Passito bianco

colore: giallo dorato intenso, vivo, tendente all'ambrato;

odore: intenso, deciso, caratteristico, fruttato e delicatamente mieloso;

sapore: da dolce ad abboccato, armonico, caratteristico, di buon corpo, piacevole e persistente;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,0 % vol

estratto riduttore minimo: 20,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	24
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	13,5
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

«Liguria di Levante» Passito rosso

colore: rosso rubino intenso, vivo, brillante;

odore: intenso, deciso, caratteristico, fruttato e vinoso;

sapore: da dolce ad abboccato, armonico, caratteristico, di buon corpo, piacevole e persistente;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,0 %

estratto riduttore minimo: 20,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	13,5
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	24
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

«Liguria di Levante» Vermentino nero

colore: rosso rubino intenso, tendente al rosso porpora se giovane ed al granato invecchiato;

odore: intenso con note di frutta rossa, di erbe aromatiche e di spezie;

sapore: fresco, armonico e intenso, con gradevole retrogusto persistente, asciutto, talvolta mandorlato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol.;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

6. **Pratiche di vinificazione**

a. *Pratiche enologiche essenziali*

Assenti

b. *Rese massime*

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

11 000 chilogrammi di uve per ettaro

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

11 000 chilogrammi di uve per ettaro

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

11 000 chilogrammi di uve per ettaro

7. **Zona geografica delimitata**

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Indicazione Geografica Tipica «Liguria di Levante» comprende l'intero territorio della provincia di La Spezia.

8. **Varietà principale/i di uve da vino**

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. **Descrizione del legame/dei legami**

Liguria di levante

Aspetti pedologici: in collina substrati con tessitura da franco fine a franco grossolana; nelle pianure e nei fondovalle sedimenti fluviali limosi o franchi, ghiaiosi, Aspetti topografici: altitudine dei terreni coltivati a vite tra lo 0 e i 1 700 m s.l.m.

Aspetti climatici: temperatura media dell'area circa 12 °C. Max piovosità a novembre con circa 160 mm, min. piovosità a luglio con 27 mm medi.

Fattori umani e storici rilevanti per il legame ricco patrimonio e ereditato dal periodo dell'Impero Romano. Nella Val di Magra si trovano ancora i resti dell'antica città romana di Luni, fiorente porto commerciale da cui partivano blocchi di marmo delle Apuane, legnami, formaggi e vino.

10. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Assenti

Link al disciplinare del prodotto

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