OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola, ao abrigo do artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(2019/C 265/06)

Esta comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«LIGURIA DI LEVANTE»

Número de referência: PGI-IT-A0363-AM03

Data da comunicação: 27.5.2019

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Inclusão do tipo monovarietal «Vermentino nero»**

Descrição e justificação

Descrição: o tipo monovarietal «Vermentino nero» foi incluído no artigo 1.º do caderno de especificações.

Justificação: O novo tipo com indicação da casta «Vermentino nero», resulta de uma longa experimentação e visa valorizar a casta já existente na região, reconhecida como apta para o cultivo no território em questão.

2. **Castas autorizadas para a produção do tipo monovarietal «Vermentino nero»**

Descrição e justificação

Dada a inclusão no caderno de especificações do vinho «Vermentino nero», as castas adequadas à produção do tipo monovarietal que, em conformidade com a legislação da União Europeia, deve ser constituído, pelo menos, por 85 % desta casta, são descritas no artigo 2.º do caderno de especificações.

A alteração aplica-se também à secção 7 do documento único (Principais castas de uvas de vinho).

3. **Inclusão do rendimento por hectare, do valor mínimo do título alcoométrico natural das uvas e do rendimento do vinho para a casta «Vermentino nero»**

Descrição e justificação

No artigo 4.º do caderno de especificações, indica-se o rendimento por hectare e o valor mínimo do título alcoométrico natural das uvas do tipo monovarietal «Vermentino nero», de 11 toneladas por hectare e 10 % vol, respetivamente. Além disso, no artigo 5.º, indica-se o rendimento das uvas/vinho e do vinho/hectare deste tipo, de 80 % e 88 hectolitros por hectare, respetivamente.

A alteração aplica-se também à secção 5 do documento único (Rendimentos máximos).

4. **Características analíticas e organoléticas do tipo monovarietal «Vermentino nero»**

Descrição e justificação

No artigo 6.º do caderno de especificações, indicam-se as seguintes características analíticas e organoléticas da casta «Vermentino nero»:

— Cor: vermelho-rubi intenso, tendendo para o vermelho-púrpura nos vinhos jovens e para o granadino com o envelhecimento;

— Nariz: intenso, com notas de frutos vermelhos, ervas aromáticas e especiarias;

— Boca: fresco, harmonioso e intenso, com um final agradável e persistente, seco, por vezes, amendoado;

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

— acidez total mínima: 4,5 g/l.

— Título alcoométrico total mínimo (% vol.) 10,50 % em volume;

— Extrato não redutor mínimo: 20,0 g/l.

A alteração aplica-se também à secção 4 do documento único (Descrição dos vinhos).

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome do produto**

Liguria di Levante

2. **Estado-Membro**

Itália

3. **Tipo de indicação geográfica**

IGP — Indicação Geográfica Protegida

4. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

8. Vinho frisante natural

15. Vinho proveniente de uvas passas

5. **Descrição do(s) vinho(s)**

Liguria di Levante branco

Cor: amarelo-palha de intensidade variável, vivo;

Nariz: delicado, agradável, persistente, ligeiramente frutado, eclético;

Boca: seco, fresco, harmonioso, ligeiramente frutado, característico;

Título alcoométrico total mínimo (% vol.) 10,50 % vol

Extrato não redutor mínimo: 15,0 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	

«Liguria di Levante» Malvasia bianca lunga

Cor: amarelo-palha vivo;

Nariz: fino, delicado, característico, levemente aromático;

Boca: seco, fino, harmonioso, característico;

Título alcoométrico total mínimo (% vol.) 10,50 % vol

Extrato não redutor mínimo: 15,0 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	

«Liguria di Levante» Trebbiano toscano

Cor: amarelo-palha de intensidade variável, vivo;

Nariz: delicado, ligeiramente frutado;

Boca: seco, fino, fresco, harmonioso;

Título alcoométrico total mínimo (% vol.) 10,50 % vol

Extrato redutor mínimo: 15,0 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	

«Liguria di Levante» tinto

Cor: vermelho-rubi mais ou menos intenso, tendendo para o granadino com o envelhecimento;

Nariz: delicado, vinoso, frutado; característico, eclético;

Boca: seco, fino, harmonioso;

Título alcoométrico total mínimo (% vol.) 11,50 % vol

Extrato redutor mínimo: 20,0 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	

«Liguria di Levante» Canaiolo

Cor: vermelho-rubi de intensidade variável;

Nariz: delicado, vinoso, fino;

Boca: seco, fino, harmonioso, característico;

Título alcoométrico total mínimo (% vol.) 10,50 % vol;

Extrato redutor mínimo: 20,0 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	

«Liguria di Levante» Ciliegiolo

Cor: vermelho-rubi de intensidade variável, vivo;

Nariz: delicado, fino, vinoso, ligeiramente frutado;

Boca: seco, fino, harmonioso, ligeiramente frutado;

Título alcoométrico total mínimo (% vol.) 10,50 % vol

Extrato redutor mínimo: 20,0 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	

«Liguria di Levante» Merlot

Cor: vermelho-rubi mais ou menos intenso, tendendo para o granadino com o envelhecimento;

Nariz: intenso, vinoso, ligeiramente frutado e vegetal, eclético;

Boca: seco, fino, harmonioso, de corpo discreto;

Título alcoométrico total mínimo (% vol.) 10,50 % vol

Extrato redutor mínimo: 20,0 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	

«Liguria di Levante» Pollera nera

Cor: vermelho-rubi de intensidade variável;

Nariz: delicado, vinoso, bastante eclético;

Boca: seco, fino, harmonioso, característico;

Título alcoométrico total mínimo (% vol.) 10,50 % vol

Extrato redutor mínimo: 20,0 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	

«Liguria di Levante» Syrah

Cor: vermelho-rubi intenso;

Nariz: intenso, vinoso, eclético, ligeiramente frutado;

Boca: seco, fino, harmonioso, preciso, encorpado;

Título alcoométrico total mínimo (% vol.) 10,50 % vol

Extrato redutor mínimo: 20,0 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	

«Liguria di Levante» rosado

Cor: rosa-claro ou clarete, vivo;

Nariz: delicado, vinoso, ligeiramente frutado;

Boca: seco, fino, harmonioso;

Título alcoométrico total mínimo (% vol.) 10,50 % vol

Extrato redutor mínimo: 17,0 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	

«Liguria di Levante» Passito branco

Cor: amarelo-dourado intenso, vivo, tendendo para o âmbar;

Nariz: intenso, preciso, característico, frutado e ligeiramente meloso;

Boca: doce a seco, harmonioso, característico, encorpado, agradável e persistente;

Título alcoométrico total mínimo (% vol.) 15,00 % vol

Extrato redutor mínimo: 20,0 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	24
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	13,5
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	

«Liguria di Levante» Passito tinto

Cor: vermelho-rubi intenso, vivo, brilhante;

Nariz: intenso, preciso, característico, frutado e vinoso;

Boca: do adocicado ao doce, harmonioso, característico, encorpado, agradável e persistente;

Título alcoométrico total mínimo (% vol.) 15,00 %

Extrato redutor mínimo: 20,00 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	13,5
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	24
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	

«Liguria di Levante» Vermentino nero

Cor: vermelho-rubi intenso, tendendo para o vermelho-púrpura nos vinhos jovens e para o granadino com o envelhecimento;

Nariz: intenso, com notas de frutos vermelhos, ervas aromáticas e especiarias;

Boca: fresco, harmonioso e intenso, com um final agradável e persistente, seco, por vezes, amendoado;

Título alcoométrico total mínimo (% vol.) 10,50 % em volume;

Extrato não redutor mínimo: 20,0 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	4,5
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	
Teor máximo total de dióxido de enxofre (em miligramas por litro)	

6. **Práticas enológicas**

a. *Práticas enológicas essenciais*

N/A

b. *Rendimentos máximos*

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

11 000 kg de uvas por hectare.

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

11 000 kg de uvas por hectare.

Liguria di levante: Sangiovese, Syrah, rosé, Passito bianco, Passito rosso

11 000 kg de uvas por hectare.

7. **Área geográfica delimitada**

A área de produção das uvas destinadas à produção de vinhos com indicação geográfica típica, «Liguria di Levante», abrange todo o território da província de La Spezia.

8. **Principais castas de uva de vinho**

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. **Descrição da(s) relação(ões)**

Liguria di Levante

Características pedológicas: nas colinas, substratos com textura variável, franco-fina ou franco-grosseira, nas planícies e no fundo dos vales, sedimentos fluviais limosos ou francos, cascalhentos. Características topográficas: terrenos cultivados a uma altitude de 0 a 1 700 m.

Características climáticas: temperatura média da área: cerca de 12 °C. Precipitação máxima em novembro (cerca de 160 mm), baixa pluviosidade em julho (média de 27 mm).

Fatores humanos e históricos importantes para a relação: um rico património herdado da época do Império Romano. O Val di Magra alberga a antiga cidade romana de Luni, próspero porto comercial de onde partiam os blocos de mármore dos Alpes Apuanos, bem como madeira, queijo e vinho.

10. **Outras condições essenciais (embalagem, rotulagem, outros requisitos)**

N/A

Hiperligação para o caderno de especificações

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