OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una comunicación sobre la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación en el sector vitivinícola contemplada en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(2019/C 265/06)

La presente Comunicación se publica de conformidad con el artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

COMUNICACIÓN SOBRE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«LIGURIA DI LEVANTE»

Número de referencia: PGI-IT-A0363-AM03

Fecha de la comunicación: 27.5.2019

DESCRIPCIÓN Y MOTIVO DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Integración de la variedad «Vermentino nero»**

Descripción y motivo

Descripción: se ha añadido la variedad «Vermentino nero» al artículo 1 del pliego de condiciones de producción.

Motivo: La nueva variedad con indicación de la variedad de vid «Vermentino nero» es el resultado de un largo experimento y tiene por objeto valorizar la variedad ya presente en el territorio, que ha sido reconocida como apta para el cultivo en el territorio en cuestión.

2. **Base ampelográfica de la variedad «Vermentino nero»**

Descripción y motivo

Tras la inclusión de la variedad «Vermentino nero» en el pliego de condiciones de producción, la base ampelográfica de los viñedos aptos para la producción de esta variedad que, de conformidad con la reglamentación vigente de la Unión Europea, debe estar compuesta al menos en un 85 % por esta variedad, se ha descrito en el artículo 2 del pliego de condiciones.

La modificación se refiere también al apartado 7 del documento único (Principales variedades de vid).

3. **Integración del rendimiento por hectárea y del grado alcohólico natural mínimo del vino y del rendimiento del vino para la variedad «Vermentino nero»**

Descripción y motivo

El rendimiento por hectárea y el grado alcohólico volumétrico natural mínimo de la uva de la variedad «Vermentino nero» se indican en el artículo 4 del pliego de condiciones de producción y se establecen en once toneladas por hectárea y 10 % vol, respectivamente. Además, los rendimientos de uva/vino y vino/hectárea de esta variedad se indican en el artículo 5 y son del 80 % y 88 hectolitros por hectárea, respectivamente.

La modificación también se refiere al apartado 5, letra b), del documento único (Rendimientos máximos).

4. **Características en el momento del despacho a consumo de la variedad «Vermentino nero»**

Descripción y motivo

Las siguientes características analíticas y organolépticas de la variedad «Vermentino nero» en el momento de su despacho a consumo se indican en el artículo 6 del pliego de condiciones de producción:

— color: rojo rubí intenso, varía desde el púrpura para los vinos jóvenes al granate para los vinos envejecidos;

— aroma: intenso con notas de frutos rojos, hierbas aromáticas y especias;

— sabor: fresco, equilibrado e intenso, con una agradable persistencia gustativa, seco, notas de almendra;

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

— acidez total mínima: 4,5 g/l;

— grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,50 % vol;

— extracto no reductor mínimo: 20,0 g/l

La modificación se refiere también al apartado 4 del documento único [Descripción del (de los) vino(s)].

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Denominación del producto**

Liguria di Levante.

2. **Nombre del estado miembro**

Italia.

3. **Tipo de la indicación geográfica**

IGP - Indicación geográfica protegida.

4. **Categorías de productos vitícolas**

1. Vino

8. Vino de aguja

15. Vino de uvas pasificadas

5. **Descripción del (de los) vino(s)**

«Liguria di Levante» Blanco

color: amarillo pajizo más o menos intenso, color vivo;

aroma: delicado, agradable, persistente, ligeramente afrutado, heterogéneo;

sabor: seco, fresco, equilibrado, delicadamente afrutado, característico;

grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,50 % vol;

extracto no reductor mínimo: 15,0 g/l.

Los parámetros analíticos que no se enumeran en el siguiente cuadro respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo de anhídrido sulfuroso total (en miligramos por litro)	

«Liguria di Levante» Malvasia bianca lunga

color: amarillo pajizo vivo;

aroma: fino, delicado, característico, delicadamente aromático;

sabor: seco, fino, equilibrado, característico;

grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,50 % vol;

extracto no reductor mínimo: 15,0 g/l.

Los parámetros analíticos que no se enumeran en el siguiente cuadro respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo de anhídrido sulfuroso total (en miligramos por litro)	

«Liguria di Levante» Trebbiano toscano

color: amarillo pajizo más o menos intenso, color vivo;

aroma: delicado, ligeramente afrutado;

sabor: seco, fino, fresco, equilibrado;

grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,50 % vol;

extracto no reductor mínimo: 15,0 g/l.

Los parámetros analíticos que no se enumeran en el siguiente cuadro respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo de anhídrido sulfuroso total (en miligramos por litro)	

«Liguria di Levante» Tinto

color: rojo rubí más o menos intenso, se asemeja al granate con la edad;

aroma: delicado, vinoso, afrutado, característico, heterogéneo;

sabor: seco, fino, equilibrado;

grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,50 % vol;

extracto no reductor mínimo: 20,0 g/l;

Los parámetros analíticos que no se enumeran en el siguiente cuadro respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo de anhídrido sulfuroso total (en miligramos por litro)	

«Liguria di Levante» Canaiolo:

color: rojo rubí, más o menos intenso;

aroma: delicado, vinoso, fino;

sabor: seco, fino, equilibrado, característico;

grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,50 % vol;

extracto no reductor mínimo: 20,0 g/l

Los parámetros analíticos que no se enumeran en el siguiente cuadro respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo de anhídrido sulfuroso total (en miligramos por litro)	

«Liguria di Levante» Ciliegiolo:

color: rojo rubí más o menos intenso, color vivo;

aroma: delicado, fino, vinoso, ligeramente afrutado;

sabor: seco, fino, equilibrado, delicadamente afrutado;

grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,50 % vol;

extracto no reductor mínimo: 20,0 g/l;

Los parámetros analíticos que no se enumeran en el siguiente cuadro respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo de anhídrido sulfuroso total (en miligramos por litro)	

«Liguria di Levante» Merlot:

color: rojo rubí más o menos intenso, se asemeja al granate con la edad;

aroma: intenso, vinoso, ligeramente afrutado y vegetal, heterogéneo;

sabor: seco, fino, equilibrado, con bastante cuerpo;

grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,50 % vol;

extracto no reductor mínimo: 20,0 g/l.

Los parámetros analíticos que no se enumeran en el siguiente cuadro respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo de anhídrido sulfuroso total (en miligramos por litro)	

«Liguria di Levante» Pollera nera

color: rojo rubí, más o menos intenso;

aroma: delicado, vinoso, bastante heterogéneo;

sabor: seco, fino, equilibrado, característico;

grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,50 % vol;

extracto no reductor mínimo: 20,0 g/l.

Los parámetros analíticos que no se enumeran en el siguiente cuadro respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo de anhídrido sulfuroso total (en miligramos por litro)	

«Liguria di Levante» Syrah

color: rojo rubí intenso;

aroma: intenso, vinoso, heterogéneo, delicadamente afrutado;

sabor: seco, fino, equilibrado, marcado, con cuerpo;

grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,50 % vol;

extracto no reductor mínimo: 20,0 g/l.

Los parámetros analíticos que no se enumeran en el siguiente cuadro respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo de anhídrido sulfuroso total (en miligramos por litro)	

«Liguria di Levante» Rosado

color: rosa pálido o claro, color vivo;

aroma: delicado, vinoso, ligeramente afrutado;

sabor: seco, fino, equilibrado;

grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,50 % vol;

extracto no reductor mínimo: 17,0 g/l.

Los parámetros analíticos que no se enumeran en el siguiente cuadro respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo de anhídrido sulfuroso total (en miligramos por litro)	

«Liguria di Levante» Passito bianco

color: amarillo dorado intenso, color vivo, se asemeja al ámbar;

aroma: intenso, marcado, característico, afrutado y delicadamente meloso;

sabor: dulce a embocado, equilibrado, característico, con cuerpo, agradable y persistente;

grado alcohólico volumétrico total mínimo: 15,00 % vol

extracto no reductor mínimo: 20,0 g/l.

Los parámetros analíticos que no se enumeran en el siguiente cuadro respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	24
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,5
Contenido máximo de anhídrido sulfuroso total (en miligramos por litro)	

«Liguria di Levante» Passito rosso

color: rojo rubí intenso, color vivo, brillante;

aroma: intenso, marcado, característico, frutado y vinoso;

sabor: dulce a embocado, equilibrado, característico, con cuerpo, agradable y persistente;

grado alcohólico volumétrico total mínimo: 15,00 % vol

extracto no reductor mínimo: 20,00 g/l.

Los parámetros analíticos que no se enumeran en el siguiente cuadro respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	13,5
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	24
Contenido máximo de anhídrido sulfuroso total (en miligramos por litro)	

«Liguria di Levante» Vermentino nero

color: rojo rubí intenso, varía desde el púrpura para los vinos jóvenes al granate para los vinos envejecidos;

aroma: intenso con notas de frutos rojos, hierbas aromáticas y especias;

sabor: fresco, equilibrado e intenso, con una agradable persistencia gustativa, seco, notas de almendra;

grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,50 % vol;

extracto no reductor mínimo: 20,0 g/l

Los parámetros analíticos que no se enumeran en el siguiente cuadro respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	4,5
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo de anhídrido sulfuroso total (en miligramos por litro)	

6. **Prácticas vitivinícolas**

a) *Prácticas enológicas esenciales*

NINGUNA

b) *Rendimientos máximos*

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

11 000 kilogramos de uva por hectárea

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

11 000 kilogramos de uva por hectárea

Liguria di Levante: Sangiovese, Syrah, rosado, Passito bianco, Passito rosso

11 000 kilogramos de uva por hectárea

7. **Zona delimitada**

La zona de producción de la uva destinada a la elaboración de vinos amparados por la «Indicazione Geografica Tipica» (indicación geográfica típica) «Liguria di Levante» abarca todo el territorio de la provincia de La Spezia.

8. **Principales variedades de vid**

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. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

Liguria di levante

Aspectos pedológicos: en colinas, sustratos con una textura que varía del limo fino al grueso; en llanuras y fondos de valles, sedimentos fluviales limosos o de limo pedregoso. Aspectos topográficos: altitud de los viñedos entre 0 y 1 700 m sobre el nivel del mar.

Aspectos climáticos: la temperatura media de la región es de unos 12 °C. Precipitaciones máximas en noviembre con unos 160 mm, precipitaciones mínimas en julio con una media de 27 mm.

Factores humanos e históricos significativos para el vínculo: un rico patrimonio heredado de la época del Imperio romano. El Val di Magra todavía alberga los vestigios de la antigua ciudad romana de Luni, un próspero puerto comercial del que salieron los bloques de mármol de los Alpes Apuanos, pero también madera, queso y vino.

10. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Ninguna.

Enlace al pliego de condiciones del producto

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