

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

(2021/C 393/13)

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** »

PGI-IT-A0363-AM04

Data della comunicazione: 2 luglio 2021

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Inserimento della tipologia monovarietale «Vermentino nero»

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»

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»

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 b. del Documento unico (rese massime)

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

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;

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).

⁽¹⁾ GUL 9 del 11.1.2019, pag. 2.

DOCUMENTO UNICO

1. Nome del prodotto

Liguria di Levante

2. Tipo di indicazione geografica:

IGP - Indicazione geografica protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

8. Vino frizzante

15. Vino ottenuto da uve appassite

4. Descrizione dei vini:

«Liguria di Levante» Bianco

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

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

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

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*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

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*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

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*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

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*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

«*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

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

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

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

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

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino intenso;

odore: intenso, vinoso, composito, delicatamente fruttato;

sapore: asciutto, fine, armonico, deciso, di buon 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» Rosato

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosa tenue o chiaretto, vivo;

odore: delicato, vinoso, lievemente fruttato;

sapore: asciutto, fine, armonico ;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % 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

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

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: 15,00 % 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):

13

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» Passito rosso

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

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: 15,00 %

estratto riduttore minimo: 20,00 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

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

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: 10,50 % 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 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):

—

5. Pratiche di vinificazione

5.1. Pratiche enologiche specifiche

—

5.2. 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

6. **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.

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

Canaiole nero N. - Canaiolo

Ciliegiolo N.

Ciliegiolo N. - Morettone

Greco B. - Asprinio bianco B.

Malvasia bianca Lunga B. - Malvasia

Malvasia bianca Lunga B. - Malvoisie

Malvasia di Candia aromatica B. - Malvasia

Merlot N.

Moscato bianco B. - Moscatello

Moscato bianco B. - Moscatellone

Moscato bianco B. - Moscato

Moscato bianco B. - Muscat

Moscato bianco B. - Muskateller

Pollera nera N.

Ruzzese B.

Sangiovese N. - Sangiovetto

Sauvignon B.

Syrah N. - Shiraz

Trebbiano toscano B. - Biancame B.

Trebbiano toscano B. - Procanico

Trebbiano toscano B. - Trebbiano

Trebbiano toscano B. - Ugni blanc

Vermentino B.

Vermentino B. - Favorita B.

Vermentino nero N.

8. **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.

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

—

Link al disciplinare del prodotto

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