

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI, FORESTALI E DEL TURISMO

DECRETO 16 aprile 2019.

Modifiche ordinarie del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta dei vini «Liguria di Levante».

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

Visto in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione e successive modifiche, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 7 novembre 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle D.O.P. e I.G.P. dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del regolamento (CE) n. 1234/2007 e del decreto legislativo n. 61/2010;

Considerato che, ai sensi dell'art. 90 della citata legge n. 238/2016, fino all'emanazione dei decreti applicativi della stessa legge e dei citati regolamenti UE n. 33/2019 e n. 34/2019, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali nazionali in questione le disposizioni del predetto decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Visto il decreto ministeriale del 16 ottobre 2001, con il quale è stata riconosciuta la indicazione geografica tipica dei vini «Golfo dei poeti La Spezia» o «Golfo dei poeti» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

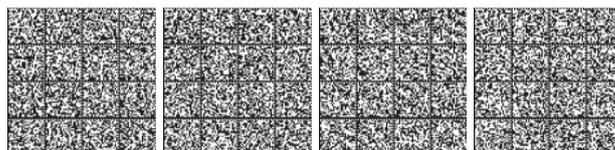
Visto il decreto ministeriale del 23 novembre 2011, pubblicato sul supplemento ordinario n. 252 alla Serie generale della *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 284 del 6 dicembre 2011, con il quale è stata modificata la indicazione geografica tipica «Golfo dei poeti La Spezia» o «Golfo dei poeti» in «Liguria di Levante» e modificato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 30 novembre 2011, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 295 del 20 dicembre 2011 e sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini D.O.P. e I.G.P., concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini D.O.P. e I.G.P. consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi agli elementi previsti dalla normativa dell'Unione europea all'epoca vigente, nonché dei relativi fascicoli tecnici, ivi compreso il disciplinare consolidato della I.G.P. «Liguria di Levante» e il relativo documento unico riepilogativo;

Visto il decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini D.O.P. e I.G.P., con il quale è stato aggiornato il disciplinare di produzione della I.G.P. «Liguria di Levante»;

Visto il decreto ministeriale 16 maggio 2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini D.O.P. e I.G.P., concernente la modifica del disciplinare di produzione dei vini I.G.P. «Liguria di Levante» e del relativo fascicolo tecnico, inviato alla Commissione dell'Unione europea ai sensi dell'art. 107, paragrafo 1, del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, al fine di adeguarlo alle osservazioni formulate dalla Commissione dell'Unione europea;

Esaminata la documentata domanda e la successiva documentazione integrativa, presentata per il tramite della Regione Liguria, nel rispetto della procedura di cui all'art. 6 del decreto ministeriale 7 novembre 2012, su istanza dell'Associazione di produttori «Consorzio tutela dei vini D.O.C. e I.G.T. della Provincia Della Spezia» con sede in La Spezia, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica tipica dei vini «Liguria di Levante»;



Visto il parere favorevole della Regione Liguria sulla citata proposta di modifica;

Atteso che la citata richiesta di modifica, che comportava modifiche «non minori» ai sensi del regolamento CE n. 607/2009, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, articoli 6, 7, 8 e 10, e, in particolare: è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini D.O.P. e I.G.P. di cui all'art. 40 della legge 12 dicembre 2016, n. 238, espresso nella riunione del 18 dicembre 2018;

Considerato che ai sensi dei richiamati regolamenti UE n. 33/2019 e n. 34/2019, entrati in vigore il 14 gennaio 2019, le predette modifiche «non minori» sono da considerare «Modifiche ordinarie» e per le quali, ai fini della conclusione della procedura nazionale, si è ritenuto necessario pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana la proposta di modifica in questione per un periodo di almeno trenta giorni, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni;

Atteso che, a seguito della pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* n. 42 del 19 febbraio 2019, entro il citato termine di trenta giorni non sono pervenute istanze contenenti osservazioni sulla citata proposta di modifica del disciplinare, da parte di soggetti interessati;

Ritenuto che, a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 17 del regolamento UE n. 33/2019 e all'art. 10 del regolamento UE n. 34/2019, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le «Modifiche ordinarie» contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della I.G.P. dei vini «Liguria di Levante» e il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche;

Ritenuto altresì di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle «Modifiche ordinarie» del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse «Modifiche ordinarie» alla Commissione dell'Unione europea, tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, paragrafo 1, lettera a) del regolamento UE n. 34/2019;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, lettera d);

Vista la direttiva direttoriale n. 19899 del 19 marzo 2019 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Decreta:

Art. 1.

1. Al disciplinare di produzione della I.G.P. dei vini «Liguria di Levante», così come consolidato con il decreto ministeriale 30 novembre 2011 e da ultimo modificato con il decreto ministeriale 16 maggio 2014 richiamati in premessa, sono approvate le seguenti «Modifiche ordinarie»:

a) all'art. 1 (Denominazione e vini), all'elenco delle tipologie è inserita la tipologia «Vermentino nero»;

b) all'art. 2 (Base ampelografica), è inserita la seguente composizione ampelografica della tipologia «Vermentino nero»: Vermentino nero: minimo 85% del corrispondente vitigno.

Possono concorrere, fino ad un massimo del 15% altri vitigni, a bacca analoga, riconosciuti idonei alla coltivazione dalla Regione Liguria;

c) all'art. 4 (Norme per la viticoltura), al comma 4 sono inserite la resa di uva ad ettaro e la gradazione minima naturale della tipologia «Vermentino nero»: rispettivamente resa uva 11 t/ha e gradazione minima naturale 10% vol.;

d) all'art. 5 (Resa uva/vino e vino/ettaro), nella tabella contenuta al comma 2, sono inserite le rese per la tipologia «Vermentino nero»: rispettivamente resa uva/vino 80% e resa vino/ettaro 88 hl;

e) all'art. 6 (Caratteristiche al consumo), sono inserite le seguenti caratteristiche per la tipologia «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.;

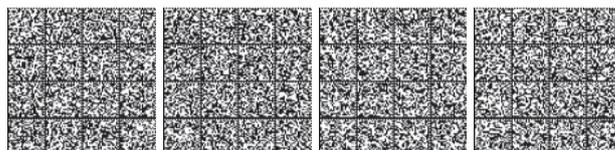
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

2. Il disciplinare di produzione della I.G.P. dei vini «Liguria di Levante» consolidato con «Modifiche ordinarie» di cui al comma 1 ed il relativo documento unico consolidato figurano rispettivamente agli allegati 1 e 2 del presente decreto.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le «Modifiche ordinarie» di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione dell'Unione europea tramite il sistema informativo «e-Ambrosia» messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, paragrafo 1, lettera a) del regolamento (UE) n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigo-



re nel territorio dell'Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea, entro tre mesi dalla data della citata comunicazione.

3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, le «Modifiche ordinarie» di cui all'art. 1 sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2019/2020.

4. L'elenco dei codici, previsto dall'art. 18, comma 6, del decreto ministeriale 16 dicembre 2010, è aggiornato in relazione alle modifiche di cui all'art. 1.

5. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della D.O.P. «Liguria di Levante» di cui all'art. 1 saranno inseriti sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini D.O.P. e I.G.P.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 16 aprile 2019

Il dirigente: POLIZZI

ALLEGATO I

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE CONSOLIDATO
DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
DEI VINI «LIGURIA DI LEVANTE»

Art. 1.
Denominazione e vini

L'Indicazione geografica tipica «Liguria di Levante» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

bianco, anche nella tipologia frizzante;
Malvasia bianca lunga;
Trebiano toscano;
rosso, anche nella tipologia frizzante e novello;
Canaiole;
Ciliegiolo;
Merlot;
Pollera nera;
Sangiovese;
Sirah;
Vermentino nero;
rosato;
Passito.

Art. 2.
Base ampelografica

I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

bianco, anche nella tipologia frizzante: uno o più vitigni a bacca bianca, riconosciuti idonei alla coltivazione dalla Regione Liguria iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per le uve da vino approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare;

Malvasia bianca lunga: minimo 85% del corrispondente vitigno. Possono concorrere, fino ad un massimo del 15% altri vitigni, a bacca analoga, riconosciuti idonei alla coltivazione dalla Regione Liguria;

Trebiano toscano: minimo 85% del corrispondente vitigno. Possono concorrere, fino ad un massimo del 15% altri vitigni, a bacca analoga, riconosciuti idonei alla coltivazione dalla Regione Liguria;

rosso: da uno o più vitigni a bacca rossa, riconosciuti idonei alla coltivazione dalla Regione Liguria;

Canaiole: minimo 85% del corrispondente vitigno. Possono concorrere, fino ad un massimo del 15% altri vitigni, a bacca analoga, riconosciuti idonei alla coltivazione dalla Regione Liguria;

Ciliegiolo: minimo 85% del corrispondente vitigno. Possono concorrere, fino ad un massimo del 15% altri vitigni, a bacca analoga, riconosciuti idonei alla coltivazione dalla Regione Liguria;

Merlot: minimo 85% del corrispondente vitigno. Possono concorrere, fino ad un massimo del 15% altri vitigni, a bacca analoga, riconosciuti idonei alla coltivazione dalla Regione Liguria;

Pollera nera: minimo 85% del corrispondente vitigno. Possono concorrere, fino ad un massimo del 15% altri vitigni, a bacca analoga, riconosciuti idonei alla coltivazione dalla Regione Liguria;

Sangiovese: minimo 85% del corrispondente vitigno. Possono concorrere, fino ad un massimo del 15% altri vitigni, a bacca analoga, riconosciuti idonei alla coltivazione dalla Regione Liguria;

Sirah: minimo 85% del corrispondente vitigno. Possono concorrere, fino ad un massimo del 15% altri vitigni, a bacca analoga, riconosciuti idonei alla coltivazione dalla Regione Liguria;

Vermentino nero: minimo 85% del corrispondente vitigno. Possono concorrere, fino ad un massimo del 15% altri vitigni, a bacca analoga, riconosciuti idonei alla coltivazione dalla Regione Liguria;

rosato: da uno o più vitigni a bacca rossa e/o bianca, riconosciuti idonei alla coltivazione dalla Regione Liguria;

Passito: da uno o più vitigni a bacca bianca e/o rossa, riconosciuti idonei alla coltivazione dalla Regione Liguria.

Art. 3.
Zona di produzione

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.

Art. 4.
Norme per la viticoltura

4.1. *Condizioni naturali dell'ambiente* — Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.

I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei, di favorevole giacitura ed esposizione, con esclusione di quelli eccessivamente umidi, insufficientemente soleggiati e di pianura alluvionale.

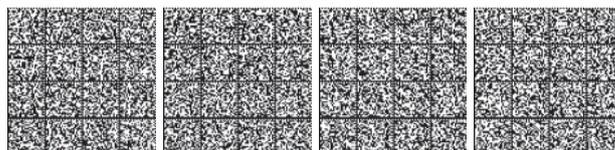
4.2. *Forme di allevamento e sestini d'impianto* — I sestini di impianto e le forme di allevamento consentiti sono quelli già usati nella zona: pergola a tetto orizzontale, pergola a tetto inclinato, spalliera ad archetto singolo o bilaterale, cordone speronato. I sestini d'impianto sono adeguati alle forme di allevamento. La regione può consentire diverse forme di allevamento qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

4.3. *Irrigazione, forzatura* — È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

4.4. *Resa a ettaro e gradazione minima naturale* — La produzione massima di uva a ettaro per tutte le tipologie dei vini ad indicazione geografica tipica «Liguria di Levante» non deve essere superiore a 11 t/ha.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica «Liguria di Levante» devono assicurare ai vini i seguenti titoli alcolometrici volumici naturali minimi:

«Liguria di Levante» bianco: 10% vol.;
«Liguria di Levante» Malvasia bianca lunga: 10% vol.;
«Liguria di Levante» Trebiano toscano: 10% vol.;
«Liguria di Levante» rosso: 10% vol.;
«Liguria di Levante» Canaiolo: 10% vol.;
«Liguria di Levante» Ciliegiolo: 10% vol.;
«Liguria di Levante» Merlot: 10% vol.;



- «Liguria di Levante» Pollera nera: 10% vol.;
 «Liguria di Levante» Sangiovese: 10% vol.;
 «Liguria di Levante» Sirah: 10% vol.;
 «Liguria di Levante» Vermentino nero: 10% vol.;
 «Liguria di Levante» Rosato: 10% vol.;
 «Liguria di Levante» Passito: 13% vol.

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

Art. 5.
Norme per la vinificazione

5.1. *Vinificazione ed elaborazione* — Le diverse tipologie previste all'art. 1 devono essere vinificate, elaborate e imbottigliate all'interno dell'intero territorio della Provincia di La Spezia.

La tipologia rosato deve essere ottenuta con la «vinificazione in rosato» di uve rosse oppure con la vinificazione di un coacervo di uve rosse e bianche anche ammostate separatamente.

La tipologia novello deve essere ottenuta con macerazione carbonica di almeno il 35% delle uve.

La tipologia passito deve essere ottenuta con l'appassimento delle uve dopo la raccolta su graticci e similari, in locali idonei anche termoidrocondizionati con ventilazione forzata, fino a raggiungere un tenore alcolico totale di almeno 15% vol.

5.2. *Resa uva/vino e vino/ettaro* — La resa massima dell'uva in vino, compresa l'eventuale aggiunta correttiva e la produzione massima di vino per ettaro, sono le seguenti:

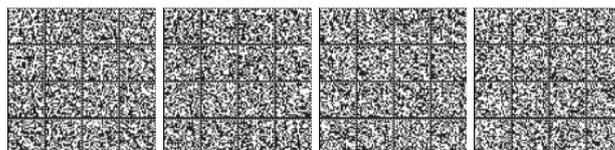
Tipologia	Resa uva/vino %	Produzione max vino HI/Ha
Bianco	80	88
Malvasia bianca lunga	80	88
Trebbiano toscano	80	88
Rosso	80	88
Canaiolo	80	88
Ciliegiolo	80	88
Merlot	80	88
Pollera nera	80	88
Sangiovese	80	88
Sirah	80	88
Vermentino nero	80	88
Rosato	80	88

Art. 6.
Caratteristiche al consumo

I vini a indicazione geografica tipica «Liguria di Levante» all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

- «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;
 acidità totale minima: 4,5 g/l;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
 estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
 «Liguria di Levante» Malvasia bianca lunga:
 colore: giallo paglierino vivo;

- odore: fine, delicato, caratteristico, delicatamente aromatico;
 sapore: asciutto, fine, armonico, caratteristico;
 acidità totale minima: 4,5 g/l;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
 estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
 «Liguria di Levante» Trebbiano toscano:
 colore: giallo paglierino più o meno intenso, vivo;
 odore: delicato, lievemente fruttato;
 sapore: asciutto, fine, fresco, armonico;
 acidità totale minima: 4,5 g/l;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
 estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
 «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;
 acidità totale minima: 4,5 g/l;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
 estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
 «Liguria di Levante» Canaiolo:
 colore: rosso rubino più o meno intenso;
 odore: delicato, vinoso, fine;
 sapore: asciutto, fine, armonico, caratteristico;
 acidità totale minima: 4,5 g/l;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
 estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
 «Liguria di Levante» Ciliegiolo:
 colore: rosso rubino più o meno intenso, vivo;
 odore: delicato, fine, vinoso, lievemente fruttato;
 sapore: asciutto, fine, armonico, delicatamente fruttato;
 acidità totale minima: 4,5 g/l;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
 estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
 «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;
 acidità totale minima: 4,5 g/l;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
 estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
 «Liguria di Levante» Pollera nera:
 colore: rosso rubino più o meno intenso;
 odore: delicato, vinoso, piuttosto composito;
 sapore: asciutto, fine, armonico, caratteristico;
 acidità totale minima: 4,5 g/l;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
 estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
 «Liguria di Levante» Sangiovese:
 colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
 odore: deciso, vinoso, composito;
 sapore: asciutto, fine, armonico, lievemente amarognolo;
 acidità totale minima: 4,5 g/l;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
 estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
 «Liguria di Levante» Sirah:
 colore: rosso rubino intenso;
 odore: intenso, vinoso, composito, delicatamente fruttato;
 sapore: asciutto, fine, armonico, deciso, di buon corpo;
 acidità totale minima: 4,5 g/l;



titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
 estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
 «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;
 acidità totale minima: 4,5 g/l;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
 estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
 «Liguria di Levante» rosato:
 colore: rosa tenue o chiaro, vivo;
 odore: delicato, vinoso, lievemente fruttato;
 sapore: asciutto, fine, armonico;
 acidità totale minima: 4,5 g/l;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
 estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;
 «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;
 acidità totale minima: 4,5 g/l;
 acidità volatile massima: 24,0 meq/l;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,0% vol. di cui almeno 13,5% vol. svolti;
 estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
 «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;
 acidità totale minima: 4,5 g/l;
 acidità volatile massima: 24,0 meq/l;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,0% vol. di cui almeno 13,5% vol. svolti;
 estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Art. 7.

Designazione e presentazione

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «fine», «scelto», «selezionato» e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

7.1. Menzioni facoltative — Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, come quelle del colore, del modo di elaborazione e altre, purché pertinenti ai vini di cui all'art. 1.

7.2. Annata — Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria nel caso di recipienti di volume nominale fino a due litri.

Art. 8.

Confezionamento

8.1. Volumi nominali — I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo soltanto in recipienti di volume nominale fino a cinque litri.

8.2. Recipienti e tappatura — È autorizzata qualsivoglia tipologia di tappatura prevista dalle disposizioni vigenti ad esclusione dei tappi a corona.

Art. 9.

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica:

fattori naturali rilevanti per il legame: la zona geografica riferita al territorio dell'indicazione geografica tipica «Liguria di Levante» ricade nella parte orientale della Regione Liguria, in Provincia di La Spezia e comprende un territorio molto vasto includendo tutti i comuni della provincia con vigneti situati per la maggior parte in media collina su versanti terrazzati o terrazze fluviali.

Limitrofe alle Cinque Terre, in direzione sud, troviamo la Val di Vara e la Val di Magra, orograficamente meno difficili e più vicine all'assetto geomorfologico e podologico della vicina Toscana.

Il Vara, il fiume più lungo della Liguria, confluisce nel bacino del Magra.

La quasi totalità della provincia è connotata morfologicamente dalla presenza del reicolo idrografico del bacino del fiume Magra, che proviene dal Comune di Aulla, in Toscana, e sfocia nel Mar Ligure.

Aspetti pedologici: nei rilievi collinari del Levante ligure spezzino i substrati litologici sono rappresentati in gran parte da conglomerati con suoli a tessitura da franco fine a franco grossolana e reazione da acida a subalcalina; nelle pianure e nei fondovalle alluvionali i substrati litologici sono rappresentati da sedimenti fluviali limosi o franchi, ghiaiosi, con suoli a tessitura franco grossolana - grossolana e reazione da subacida a subalcalina.

Aspetti topografici: l'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra lo 0 e i 1700 m s.l.m. con quota prevalente compresa tra 300 e 400 m, pendenza tra il 35 e il 50%, esposizione prevalente orientata verso est - sud-est e distanza dal mare compresa tra 0 e 25 km.

Aspetti climatici: la temperatura media dell'area interessata è pari a circa 12° C.

L'indice bioclimatico di Huglin (IH) che descrive l'andamento fenologico e della maturazione è pari a circa 2010° C con valori compresi tra 1830 e 2210 a seconda delle annate. La somma delle temperature attive (STA) che dà indicazioni sulle disponibilità termiche della zona è pari a circa 1680° C con valori compresi tra 1440 e 1860. La sommatoria delle escursioni termiche (SET), altro indice bioclimatico utile per la caratterizzazione di un territorio viticolo, è pari a circa 580° C con valori compresi tra 490 e 620.

Il massimo della piovosità si verifica nel mese di novembre con una media di circa 160 mm, il minimo di piovosità nel mese di luglio con 27 mm medi.

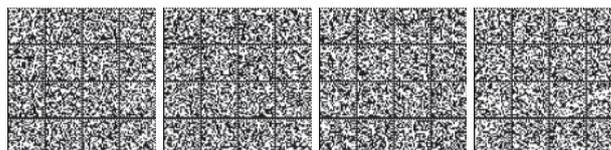
Le precipitazioni medie annue risultano essere di circa 1240 mm; i giorni con pioggia tra aprile e ottobre sono mediamente 72 con un massimo di quattordici giorni ad aprile ed un minimo di sei giorni a luglio;

fattori umani e storici rilevanti per il legame: l'attuale conformazione del paesaggio del Levante ligure è frutto di più di mille anni di duro, continuo ed assiduo lavoro di generazioni. Un esempio di notevole valore di tale operosità è rappresentato dal paesaggio delle Cinque Terre, segnato dalla continua alterazione delle pareti costiere, fortemente acclivi e difficili da raggiungere, e modellato con difficoltà dall'uomo per la costruzione di terrazzamenti adatti alla coltivazione della vite.

La Provincia Della Spezia vanta un ricco patrimonio di testimonianze storiche e segni territoriali ereditati sostanzialmente dal periodo di dominazione dell'Impero romano. Nella pianura alluvionale della Val di Magra si trovano ancora i resti dell'antica città romana di Luni, che divenne un fiorente porto commerciale da cui partivano i blocchi di marmo delle Apuane, legnami, formaggi e vino. Plinio il Vecchio, che morì nell'eruzione del Vesuvio del 79 d.C., ha lasciato scritto: «Il vino di Luni ha la palma fra quelli dell'Etruria (XVI, 6, 68).

Sotto la dominazione romana tutto il Levante Ligure visse un periodo di prosperità: fiorirono l'agricoltura e il commercio, l'attività edilizia ebbe un grande sviluppo, fu potenziata la rete viaria.

Le complesse dinamiche che hanno caratterizzato successivamente l'area della Provincia Della Spezia sono definite in parte dalla presenza della diocesi di Luni ed in parte dalle trasformazioni antropiche e idrogeologiche del corso del fiume Magra, che si sono succedute nel tempo.



Un notevole impulso all'agricoltura ed alla viticoltura locali si è avuto nel corso del medioevo, con la nascita dei comuni e l'incremento delle vie commerciali che collegavano l'entroterra (Toscana, Emilia-Romagna) alla costa.

Le coste miti, soleggiate e ventilate della provincia che si affaccia in parte sul Mar Ligure ed in parte sul Mar Tirreno, rappresentano da sempre, assieme alla Sardegna, le terre di elezione del vitigno Vermentino, il più diffuso e rinomato nella zona.

In effetti, la coltivazione della vite nella provincia spezzina nei secoli è rimasta costantemente legata alla presenza del vitigno Vermentino, ritenuto da sempre la varietà meglio adattabile in zona, ed i sistemi di allevamento e le modalità di coltivazione sono stati adattati per favorire l'espressione produttiva di tale vitigno.

In questo senso, ma anche per le caratteristiche orografiche e pedologiche della quasi totalità del territorio, nonché per le tecniche di allevamento e la possibilità di meccanizzazione, la viticoltura provinciale si differenzia notevolmente da quella delle altre province della Liguria, presentando invece caratteristiche e tipicità riscontrabili in altri ambiti viticoli simili per caratteristiche territoriali ove è maggiormente diffuso il Vermentino, ovvero alcune zone costiere della Sardegna e della Corsica, la costa meridionale della Toscana e l'arcipelago toscano.

La vocazione viticola del Levante ligure si consolida ulteriormente nel XVIII secolo e prosegue con un fiorente commercio locale, soprattutto legato al rapido sviluppo delle città, e caratterizzato da scambi commerciali molto intensi con la vicina Toscana.

Nel corso dell'800 e 900 la coltivazione della vite resta diffusa sull'intero territorio spezzino, rappresentando una importante fonte di reddito per le famiglie; in effetti, nella zona non è mai registrato un esodo dalle campagne particolarmente incisivo, a tutto vantaggio del mantenimento del territorio. Anzi, nello stesso periodo lo sviluppo dell'agricoltura va di pari passo con la forte espansione demografica verificatasi nelle zone pianeggianti e costiere della Val di Magra, con il concentrarsi nel comprensorio di numerose strutture insediative, produttive e di comunicazione.

Uno sviluppo decisamente importante e significativo della viticoltura nella provincia spezzina si è avuto negli ultimi decenni, in concomitanza con la creazione negli anni ottanta e novanta di tre denominazioni di origine controllata a livello provinciale (D.O.C. Colline di Levante, D.O.C. Cinque Terre, D.O.C. Colli di Luni) e dell'I.G.T. Golfo dei poeti.

Attualmente, le superfici vitate della provincia spezzina rappresentano una parte considerevole della superficie complessiva della Liguria. In zona vi sono molte realtà produttive che effettuano anche la trasformazione, inoltre sono presenti numerosi imbottigliatori che acquistano le uve da numerosi piccoli produttori sparsi su tutto il territorio.

Nell'area della Val di Magra, nella quale si concentra il 65% della produzione vitivinicola a livello provinciale, la disposizione degli appezzamenti vitati permette la meccanizzazione completa delle principali operazioni colturali, differenziando la viticoltura locale dagli altri comprensori viticoli della Liguria.

La base ampelografica dei vigneti è caratteristica e riguarda vitigni presenti nel territorio delimitato, come il già citato Vermentino, l'Albarola ed il Bosco che ne evidenziano originalità e legame con la tradizione. Tali varietà affermate e riconosciute nelle tre D.O.C. provinciali, hanno costituito lo stimolo alla coltivazione di molti altri vitigni, tra i quali sono stati selezionati e si sono diffusi nel Levante ligure quelli che hanno dato i migliori risultati dal punto di vista enologico, dando origine a tipologie di vino ben definite, come descritte nel presente disciplinare.

Le forme di allevamento sono tradizionali e nel tempo non si sono mai discostate da quelle tradizionalmente utilizzate in passato.

Recentemente le moderne tecniche enologiche, hanno portato gli operatori a selezionare maggiormente le caratteristiche peculiari che il fattore ambiente esalta e a migliorare in cantina un prodotto che, già dalla vigna e dalle caratteristiche delle uve, esprime le note distintive del territorio.

B) Informazioni sulla qualità e sulle caratteristiche del prodotto esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

L'I.G.T. «Liguria di Levante» fa riferimento a varie tipologie di vino (art. 1) che, dal punto di vista chimico e organolettico, presentano caratteristiche che permettono una chiara individuazione della sua tipicità e del legame col territorio.

Le peculiarità dei vitigni utilizzati per le varie tipologie, grazie all'influenza dell'ambiente geografico in cui sono coltivati (clima e pratiche di elaborazione dei vini consolidate in zona e adeguatamente differenziate per ciascuna delle tipologie), danno luogo a vini con caratteristiche molto riconoscibili.

In particolare i vini si distinguono per il fatto di possedere acidità contenute, colori vivaci, profumi intensi in prevalenza floreali e fruttati, sapidità al gusto.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

Nella Provincia Della Spezia la vite si coltiva da secoli, sono difatti riscontrabili numerosi riferimenti e testimonianze che di fatto ne certificano l'importanza ed il valore.

I viticoltori da sempre hanno avuto un ruolo fondamentale di presidio ambientale, basti pensare alle particolari sistemazioni idraulico agrarie (fasce terrazzate) presenti nella zona litoranea di Levante e delle Cinque Terre, ma diffuse anche in tutta l'area appenninica che delimita i bacini della Val di Vara e della Val di Magra.

Il vitigno Vermentino, il più diffuso nella provincia e profondamente caratterizzante le produzioni locali, deriva da acclimatazioni di cloni a bacca bianca importati secoli fa e differenziatisi in presenza di condizioni climatiche particolari e specifiche.

In questo senso, la maggior parte della superficie agricola del Levante ligure, ubicata nel bacino idrografico della Val di Magra e della bassa Val di Vara, è simile per caratteristiche orografiche e geomorfologiche alla limitrofa Toscana, ne è riprova il fatto che una delle tre denominazioni ad origine controllata provinciali, la Colli di Luni, è a carattere interregionale, comprendendo anche alcuni comuni della limitrofa Toscana.

Il clima conferisce al prodotto particolarità interessanti immediatamente riscontrabili, ad esempio, nella potenzialità alcolica del vino e nelle caratteristiche aromatiche e di sapidità dello stesso.

Tali fattori ambientali hanno fatto sì che si affermasse la tradizione della coltivazione della vite, che ha portato a coltivare accanto al Vermentino altri vitigni che nel tempo si sono affermati e diffusi, ampliando la gamma delle produzioni enologiche provinciali. La riconosciuta qualità di tali produzioni ha fatto sì che venisse istituito il disciplinare di produzione I.G.P. Liguria di Levante.

Il connubio fra gli elementi ambientali ed umani determina l'alta qualità che i prodotti hanno ottenuto nel corso degli anni, con riconoscimenti prestigiosi nei concorsi enologici.

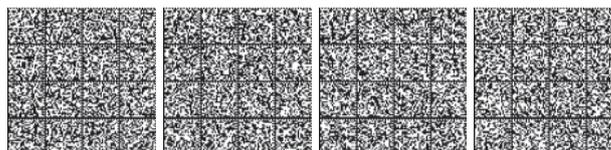
La limitata quantità di produzione porta questi vini ad essere consumati per lo più nel territorio di produzione, e nella limitrofa Toscana, da sempre terra di scambi commerciali con la provincia spezzina.

Art. 10.

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e indirizzo: Camera di commercio industria artigianato agricoltura di La Spezia; piazza Europa n. 16; via Vittorio Veneto n. 28 - 19124 La Spezia, tel. 0187/728256 - 0187/728302 - fax 0187/777908, web: www.sp.camcom.it

La Camera di commercio di La Spezia è l'autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo ai sensi dell'art. 64 della legge 12 dicembre 2016, n. 238, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, in conformità alla vigente normativa dell'Unione europea, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistemica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento). In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il decreto ministeriale 2 agosto 2018, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 253 del 30 ottobre 2018.



ALLEGATO 2

DOCUMENTO UNICO RIEPILOGATIVO DISCIPLINARE
CONSOLIDATO VINI INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
«LIGURIA DI LEVANTE»

MODIFICA.

Descrizione e motivi della modifica

Titolo: inserimento della tipologia monovarietale «Vermentino nero».

Descrizione e motivi:

descrizione: all'art. 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.

Titolo: base ampelografica della tipologia monovarietale «Vermentino nero».

Descrizione e motivi:

conseguentemente all'inserimento nel disciplinare di produzione della tipologia di vino «Vermentino nero», all'art. 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).

Titolo: inserimento resa a ettaro e gradazione minima naturale delle uve e resa vino per la tipologia monovarietale «Vermentino nero».

Descrizione e motivi:

all'art. 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'art. 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).

Titolo: caratteristiche al consumo della tipologia monovarietale «Vermentino nero».

Descrizione e motivi: all'art. 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).

Documento unico

Denominazione/denominazioni: Liguria di Levante (IT).

Tipo di indicazione geografica: I.G.P. - Indicazione geografica protetta.

Categorie di prodotti vitivinicoli:

1. Vino;

8. Vino frizzante;

15. Vino ottenuto da uve appassite.

Descrizione 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'Unione europea.

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'Unione europea.

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;

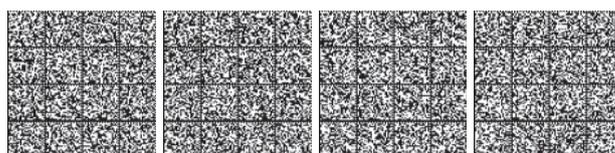
odore: delicato, lievemente fruttato;

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'Unione europea.



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, composto;

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'Unione europea.

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'Unione europea.

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» Cilieggiolo:

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'Unione europea.

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, composto;

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'Unione europea.

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;

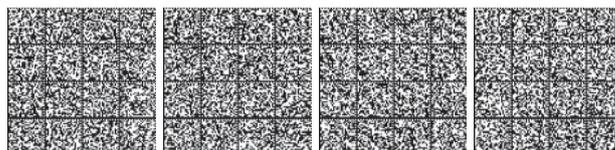
odore: delicato, vinoso, piuttosto composto;

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'Unione europea.



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: 10,50% 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'Unione europea.

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 chiaro, 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'Unione europea.

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: 15,00% 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'Unione europea.

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» 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: 15,00% ;
 estratto riduttore minimo: 20,00 g/l.

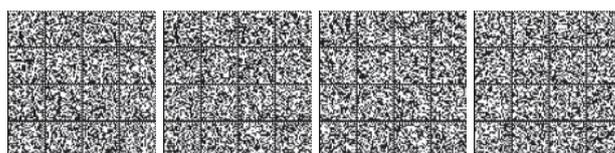
Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'Unione europea.

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: 10,50% 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'Unione europea.



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):	

Pratiche di vinificazione

Pratiche enologiche specifiche: assenti.

Rese massime:

«Liguria di Levante»: bianco, Malvasia bianca lunga, Trebbiano toscano: 11.000 chilogrammi di uve per ettaro;

«Liguria di Levante»: rosso, Canaiolo, Ciliegiolo, 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.

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.

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. - Sangiovese;

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.

Legame con la zona geografica: 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 1700 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.

Ulteriori condizioni: assenti.

Link al disciplinare del prodotto: <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/13861>

Altre informazioni

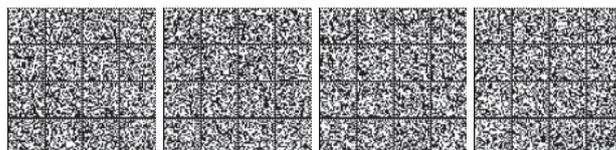
Informazioni generali:

Termine/i equivalente/i:	
Denominazione tradizionalmente usata:	No
Paese/i richiedente/i:	Italia
Lingua della domanda:	Italiano
Protezione nazionale provvisoria richiesta:	No
Dichiarazione di conformità dello Stato membro	Lo Stato membro dichiara che la domanda di modifica del disciplinare della I.G.P. «Liguria di Levante» soddisfa le condizioni di cui al regolamento (UE) n. 1308/2013, parte II, titolo II, capo I, sezione 2, sottosezione 2 e del regolamento delegato (UE) 2019/33

Dettagli contatti

Dettagli richiedente:

Nome e titolo del richiedente	Consorzio per la tutela dei vini D.O.C. e I.G.T. della Provincia di La Spezia
Status giuridico, dimensione e composizione (in caso di persone giuridiche)	Consorzio riconosciuto decreto ministeriale 27 febbraio 2007, <i>Gazzetta Ufficiale</i> n. 66 del 20 marzo 2007
Nazionalità	Italia
Indirizzo	16 piazza Europa - 19100 La Spezia (Italia)
Telefono	+39 3486910710
Fax	
E-mail	consorziodocigtsp@libero.it



Dettagli intermediario:

Nome intermediario	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Indirizzo	20 XX Settembre - 00187 Roma (Italia)
Telefono	+39 0646655106 +39 0646655206
Fax	
E-mail	ppai4@politicheagricole.it

Dettagli parte interessata:

Nome e titolo parte interessata	Regione Liguria
Status giuridico, dimensione e composizione (in caso di persone giuridiche)	Ente pubblico
Nazionalità	Italia
Indirizzo	15 Fieschi - 16121 Genova (Italia)
Telefono	+39 01054851
Fax	
E-mail	protocollo@pec.regione.liguria.it

Dettagli sulle autorità di controllo competenti:

Nome dell'autorità di controllo competente	ICQRF - Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari
Indirizzo	42 Quintino Sella - 00187 Roma (Italia)
Telefono	+39 064883043 +39 064886616 +39 064886623
Fax	
E-mail	vico.segreteria@mpaaf.gov.it

Dettagli sugli organismi di controllo:

Nome organismo di controllo	Camera di commercio industria artigianato agricoltura di La Spezia
Indirizzo	16 piazza Europa - 19124 La Spezia (Italia)
Telefono	+39 0187-7281
Fax	
E-mail	info@sp.camcom.it

*Menzioni tradizionali*Lettera *a*) Indicazione geografica tipica (I.G.T.).Lettera *b*) Novello Passito Vino passito Vino passito liquoroso.

Zona NUTS:

IT	Italia
ITC	Nord-ovest
ITC3	Liguria
ITC34	La Spezia

Varietà secondaria/e di uve da vino

Documenti giustificativi.

Disciplinare:

Stato:	Allegato
Nome del documento:	D.M. 16.10.2001 RICONOSCIMENTO LIGURIA DI LEVANTE - ex GOLFO DEI POETI.docx

Decisione nazionale di approvazione:

Nome del documento:	IGT Liguria di Levante - DM 23.11.2011.doc
Base giuridica	IGT Liguria di Levante - DM 23.11.2011

19A02853

MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

DECRETO 4 aprile 2019.

Scioglimento della «Smeraldo società cooperativa», in Spino D'Adda e nomina del commissario liquidatore.

IL DIRETTORE GENERALE

PER LA VIGILANZA SUGLI ENTI, IL SISTEMA
COOPERATIVO E LE GESTIONI COMMISSARIALI

Visto l'art. 12 del decreto legislativo 2 agosto 2002, n. 220;

Visto l'art. 2545-*septiesdecies* del codice civile;

Visto l'art. 1 della legge n. 400/1975 e l'art. 198 del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267;

Visto il decreto del Ministero dello sviluppo economico in data 17 gennaio 2007 concernente la determinazione dell'importo minimo di bilancio ai fini dello scioglimento d'ufficio *ex art. 2545-*septiesdecies** del codice civile;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri del 5 dicembre 2013, n. 158, recante il regolamento di organizzazione del Ministero dello sviluppo economico, per le competenze in materia di vigilanza sugli enti cooperativi;

Viste le risultanze ispettive effettuate dal revisore incaricato dal Ministero dello sviluppo economico e relative alla società cooperativa sotto indicata, cui si rinvia e che qui si intendono richiamate;

Visti gli ulteriori accertamenti effettuati dall'ufficio presso il registro delle imprese, che hanno confermato il mancato deposito dei bilanci per più di due anni consecutivi;

Considerato che è stato assolto l'obbligo di cui all'art. 7 della legge 7 agosto 1990, n. 241, dando comunicazione dell'avvio del procedimento;

Considerato che la comunicazione di avvio dell'istruttoria, avvenuta tramite posta elettronica certificata inviata al legale rappresentante della società al corrispondente

