

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VINO A INDICAZIONE GEOGRAFICA  
TIPICA  
“LIGURIA DI LEVANTE”**

Approvato con	D.M. 16.10.2001	G.U. 248 - 24.10.2001
Modificato con	D.M. 23.11.2011	G.U. 284 - 06.12.2011
Modificato con	D.M. 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con (concernente correzione dei disciplinari)	D.M. 12.07.2013	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

**Articolo 1  
Denominazione e vini**

L'Indicazione Geografica Tipica “Liguria di Levante” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e 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;  
Rosato;  
Passito.

**Articolo 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 D.M. 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.

Canaiolo: 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.

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 rossa e/o bianca, riconosciuti idonei alla coltivazione dalla Regione Liguria.

### **Articolo 3 Zona di produzione**

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Indicazione Geografica Tipica "Liguria di Levante" ricade nella provincia di La Spezia e comprende i terreni vocati alla coltivazione della vite situati nell'intero territorio della provincia di La Spezia.

### **Articolo 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 sesti d'impianto.**

I sesti di impianto e le forme di allevamento consentiti sono quelli già usati nella zona: pergola a tetto orizzontale, pergoleta a tetto inclinato, spalliera ad archetto singolo o bilaterale, cordone speronato. I sesti d'impianto sono adeguati alle forme di allevamento. La Regione Liguria 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: 10,00 % vol;

"Liguria di Levante" Malvasia bianca lunga: 10,00 % vol;

"Liguria di Levante" Trebbiano toscano: 10,00 % vol;

"Liguria di Levante" Rosso: 10,00 % vol;

"Liguria di Levante" Canaiolo: 10,00 % vol;

"Liguria di Levante" Ciliegiolo: 10,00 % vol;

"Liguria di Levante" Merlot: 10,00 % vol;

"Liguria di Levante" Pollera nera: 10,00 % vol;

"Liguria di Levante" Sangiovese: 10,00 % vol;

"Liguria di Levante" Sirah: 10,00 % vol;

"Liguria di Levante" Rosato: 10,00 % vol;

"Liguria di Levante" Passito: 13,00 % vol.

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

## **Articolo 5 Norme per la vinificazione**

### **5.1 – Vinificazione ed Elaborazione.**

Le diverse tipologie previste all'art. 1 devono essere vinificate, elaborate e 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 termo-idrocondizionati 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:

<i>Tipologia</i>	<i>Resa uva/vino</i> %	<i>Prod. max vino</i> hl/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
Rosato	80	88
Passito	45	49,5

### Articolo 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 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 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 riduttore minimo: 20,0 g/l.

*“Liguria di Levante” Cilieggiolo:*

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 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 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 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 riduttore minimo: 20,0 g/l.

*“Liguria di Levante” Syrah:*

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 riduttore minimo: 20,0 g/l.

*“Liguria di Levante” Rosato:*

colore: rosa tenue o chiaretto, 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 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: 15,00% vol di cui almeno 13,50% vol svolti;  
estratto 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: 4,50 g/l;  
acidità volatile massima: 24 meq/l;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 13,50% vol svolti;  
estratto riduttore minimo: 20,00 g/l.

## **Articolo 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 2 litri.

## **Articolo 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 5 litri.

### **8.2 - Recipienti e tappatura.**

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

## **Articolo 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 14 giorni ad aprile ed un minimo di 6 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 affacciano 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 (Doc Colline di Levante, Doc Cinque Terre, Doc Colli di Luni) e dell' IGT 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 imbottiglieri 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 DOC 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 qualità e caratteristiche prodotto esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico***

L'IGT 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 limitrofi della 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 IGP 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.

## **Articolo 10**

### **Riferimenti alla struttura di controllo**

Nome e Indirizzo: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - ICQRF – Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari Via Quintino Sella, 42 – 00187 ROMA

L'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari è l'Autorità di controllo competente del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) effettuata selezionando casualmente un numero minimo di soggetti individuati mediante un'analisi di rischio, conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera a).

In particolare, tale verifica, che per quanto concerne il prodotto finito consiste nel solo esame analitico (conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lett. b) e articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009), è espletata nel rispetto delle disposizioni previste dall'articolo 13 del citato decreto legislativo n. 61/2010 e dal DM 31 luglio 2009 (GU n. 230 del 3-10-2009), così come modificato con DM 30 luglio 2010 (GU n. 244 del 18-10-2010) e con DM 11 luglio 2011 (GU n. 219 del 20-09-2011) (Allegato 3).