

**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 451/09)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione <sup>(1)</sup>

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetrà»

PDO-IT-A0352-AM02

Data della comunicazione: 24 agosto 2021

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

**1. Modifica base ampelografica**

Descrizione: la proposta di modifica prevede che i tre vitigni (Bosco, Albarola e Vermentino) potranno essere presenti nella percentuale minima dell'80 % mentre il rimanente 20 % potrà essere costituito dai vitigni complementari a bacca bianca «idonei alla coltivazione» per la Regione Liguria

Motivi: si richiede tale modifica per migliorare la qualità dei vini prodotti sulla base delle prove di vinificazione effettuate con una sola varietà.

L'accorpamento di più vigneti in una sola località per costituire un vigneto aziendale di dimensioni congrue, rispettando la base ampelografica prevista dal disciplinare attuale con il 40 % minimo di uva Bosco. Visto che l'accorpamento dei vigneti è assolutamente indispensabile per razionalizzare le pratiche colturali, con conseguenti minori costi e migliore gestione fitosanitaria dei vigneti, e quindi per consentire la sopravvivenza delle aziende vitivinicole, appare opportuno superare le rigide regolamentazioni attualmente previste sulla composizione ampelografica non più giustificate e, anzi, negative sul raggiungimento di più elevati standard qualitativi

La modifica riguarda l'articolo 2 del disciplinare di produzione

**2. Modifica densità di ceppi/ettaro**

Descrizione: per i nuovi impianti ed i reimpianti la densità di ceppi per ettaro non potrà essere inferiore a 4 000 per ettaro rispetto ai 6 250 per ettaro stabiliti dell'attuale disciplinare.

Motivi: è giustificata dalla tendenza di privilegiare come sistema di allevamento il filare o contropalliera, rispetto alla pergoleta oramai superata. Ciò comporta il rispetto di una maggiore distanza dal poggio per consentire la lavorazione del terreno con piccole attrezzature agricole consentendo così di agevolare la conduzione del vigneto abbassando il numero di ore di lavoro mantenendo un elevato livello di qualità della produzione.

La modifica riguarda l'articolo 4 del disciplinare di produzione.

**3. Modifica tenore zuccherino DOC «Cinque Terre Sciacchetrà»**

Descrizione: al momento della vinificazione del vino «Cinque Terre Sciacchetrà» le uve dopo parziale appassimento dovranno raggiungere un tenore zuccherino di almeno 19 % vol. di alcol potenziale (attualmente il tenore zuccherino minimo è stabilito nel 17 %).

Motivi: nei vini passiti non è certo la gradazione alcolica il parametro di qualità, ma è piuttosto la ricchezza in estratto secco e in zuccheri nonché in profumi e aromi post fermentativi

La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare di produzione.

<sup>(1)</sup> GUL 9 del 11.1.2019, pag. 2.

#### 4. **Modifica tempi di vinificazione per DOC Cinque Terre Sciacchetrà e «Cinque Terre Sciacchetrà» riserva e modifica immissione al consumo**

Descrizione: l'avvio della vinificazione del vino «Cinque Terre Sciacchetrà» e «Cinque Terre Sciacchetrà» Riserva, potrà essere anticipato dall'attuale 1° novembre al 1° ottobre dell'anno della vendemmia. Il vino «Cinque Terre Sciacchetrà» non potrà inoltre essere immesso al consumo prima del 1° ottobre dell'anno successivo alla vendemmia (attualmente 1° novembre) mentre il «Cinque Terre Sciacchetrà» Riserva non potrà essere immesso al consumo prima del 1° ottobre del 3° anno successivo alla vendemmia (attualmente 1° novembre del 3° anno successivo alla vendemmia).

Motivi: l'innalzamento delle temperature media annuali e soprattutto del periodo estivo ha determinato l'anticipo della maturazione delle uve e, quindi, dell'epoca di vendemmia. Ciò condiziona anche la fase di appassimento delle uve destinate alla produzione del vino passito DOC Cinque Terre Sciacchetrà. Infatti da oltre vent'anni la vendemmia è stata generalmente anticipata al mese di agosto/primi di settembre rispetto all'epoca in cui è stato approvato il disciplinare DOP Cinque Terre quando la vendemmia iniziava la terza decade di settembre e poteva protrarsi fino ai primi di ottobre. Ad un tale anticipo della vendemmia deve necessariamente corrispondere un anticipo dell'inizio della vinificazione non essendo tecnicamente giustificato il prolungamento dell'appassimento fino al 30 di ottobre come stabilito attualmente poiché le uve raggiungono livelli zuccherini troppo elevati. L'eccessiva concentrazione delle uve rende molto problematica la fermentazione alcolica da parte dei lieviti che faticano a raggiungere i 13,5 % vol. di alcool svolto previsti dall'attuale disciplinare e, parallelamente, si ottiene un'acidità volatile troppo elevata.

Per ovviare a questi inconvenienti si propone di anticipare la data di inizio vinificazione delle uve destinate alla produzione del vino DOP «Cinque Terre Sciacchetrà» e Sciacchetrà Riserva al 1° di ottobre dell'anno della vendemmia.

La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare di produzione.

#### 5. **Modifica caratteristiche fisiche ed organolettiche dei vini**

Descrizione: vengono modificate molti dati chimici ed organolettici dei vini:

«CINQUE TERRE»

colore: da giallo paglierino a giallo dorato più o meno intenso, vivo;

odore: intenso, netto, fine, caratteristico;

sapore: secco, gradevole, sapido, talvolta minerale;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

«CINQUE TERRE COSTA DE SERA»

colore: da giallo paglierino a giallo dorato più o meno intenso, vivo;

odore: intenso, netto, fine e persistente, composito;

sapore: secco, sapido, intenso, minerale, gradevole

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

«CINQUE TERRE COSTA DE CAMPU»

colore: da giallo paglierino a giallo dorato più o meno intenso, vivo;

odore: intenso, netto, fine e persistente, composito;

sapore: secco, sapido, intenso, gradevole

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

## «CINQUE TERRE COSTA DA POSA»

colore: da giallo paglierino a giallo dorato più o meno intenso, vivo;

odore: intenso, netto, fine e persistente, composito;

sapore: secco, sapido, intenso, gradevole

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

## «CINQUE TERRE SCIACCHETRÀ»

colore: da giallo dorato ad ambrato tendente al bruno più o meno intenso;

odore: intenso di vino passito, caratteristico, talvolta con sentori di miele, spezie, frutta secca;

sapore: dolce, talvolta tannico, di buona struttura, persistente con retrogusto ammandorlato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 19,00 % vol di cui almeno 11,50 % vol. effettivi;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

acidità volatile massima: 30 meq/l

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

## «CINQUE TERRE SCIACCHETRÀ RISERVA»

colore: da giallo dorato fino ad ambrato tendente al bruno più o meno intenso;

odore: intenso di vino passito, piacevole, speziato, tostato, caratteristico;

sapore: dolce, talvolta tannico, armonico, di buona struttura, con retrogusto talvolta ammandorlato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 20,00 % vol di cui almeno 11,50 % vol. effettivi;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

acidità volatile massima: 30 meq/l;

estratto non riduttore minimo: 28,0 g/l.

Motivi: le modifiche di colore, profumo e sapore sono legate ad una migliore precisazione delle caratteristiche che sono state precisate nel tempo su un prodotto così prezioso.

Circa le caratteristiche analitiche le loro modifiche sono tese ad elevare la qualità di un prodotto così esclusivo.

Aumentare il titolo alcolometrico totale minimo e l'estratto secco netto minimo è legato ad una maggiore cura nell'appassimento delle uve e al variare delle condizioni climatiche ambientali le uve raggiungono una maggiore concentrazione.

Per contro un aumento della concentrazione del prodotto determina la difficoltà che la fermentazione si svolga sino a raggiungere il grado alcolico minimo di 13,50 ed è per questo che è stato richiesto l'abbassamento a 11,50 .

Le modifiche riguardano l'articolo 6 del disciplinare di produzione e la sezione «Descrizione dei vini» del Documento unico.

## 6. Annata obbligatoria in etichetta

Descrizione: sulle bottiglie o su altri recipienti contenenti «Cinque Terre» e «Cinque Terre Sciacchetra», si introduce l'obbligo di riportare in etichetta l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Motivi: i vini DOC Cinque terre dovranno obbligatoriamente avere l'annata in etichetta questo per contraddistinguerli e garantire al consumatore la tracciabilità.

La modifica riguarda l'articolo 7 del disciplinare di produzione.

## 7. Capacità dei contenitori e tappatura

Descrizione: si propone di aumentare la capacità delle bottiglie in commercio fino a 3 litri dagli attuali 0,75 litri. Sarà ammessa la chiusura a vite per le bottiglie di capacità fino a litri 3,00 (attualmente 0,375 l).

Motivi: tale modifica per arrivare sul mercato con diversi formati e con tappature diverse e non precludere ai produttori i mercati in evoluzione.

Le modifiche riguardano l'articolo 8 del disciplinare di produzione.

### DOCUMENTO UNICO

#### 1. Nome del prodotto

Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetrà

#### 2. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

#### 3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

15. Vino ottenuto da uve appassite

#### 4. Descrizione dei vini

VINO DOC CINQUE TERRE

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: da giallo paglierino a giallo dorato più o meno intenso, vivo;

odore: intenso, netto, fine, caratteristico;

sapore: secco, gradevole, sapido, talvolta minerale;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % 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):

—

VINO DOC CINQUE TERRE COSTA DE CAMPU

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: da giallo paglierino a giallo dorato più o meno intenso, vivo;

odore: intenso, netto, fine e persistente, composito;

sapore: secco, sapido, intenso, gradevole

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % 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):

—

#### VINO DOC CINQUE TERRE COSTA DA POSA

##### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: da giallo paglierino a giallo dorato più o meno intenso, vivo;

odore: intenso, netto, fine e persistente, composito;

sapore: secco, sapido, intenso, gradevole

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % 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 effettivo minimo (in % vol):

—

Titolo alcolometrico totale massimo (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):

—

#### VINO DOC CINQUE TERRE COSTA DE SERA

##### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: da giallo paglierino a giallo dorato più o meno intenso, vivo;

odore: intenso, netto, fine e persistente, composito;

sapore: secco, sapido, intenso, minerale, gradevole

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % 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):

—

## VINO DOC CINQUE TERRE SCIACCHETRA'

## BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: da giallo dorato ad ambrato tendente al bruno più o meno intenso;

odore: intenso di vino passito, caratteristico, talvolta con sentori di miele, spezie, frutta secca;

sapore: dolce, talvolta tannico, di buona struttura, persistente con retrogusto ammandorlato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 19,00 % vol di cui almeno 11,50 % vol. effettivi;

estratto non riduttore minimo: 26,0 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):

11,50

Acidità totale minima:

5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

30

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

—

## VINO DOC CINQUE TERRE SCIACCHETRA' RISERVA

## BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: da giallo dorato fino ad ambrato tendente al bruno più o meno intenso;

odore: intenso di vino passito, piacevole, speziato, tostato, caratteristico;

sapore: dolce, talvolta tannico, armonico, di buona struttura, con retrogusto talvolta ammandorlato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 20,00 % vol di cui almeno 11,50 % vol. effettivi;

estratto non riduttore minimo: 28,0 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):

11,50

Acidità totale minima:

5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

30

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

—

## 5. Pratiche di vinificazione

### 5.1. Pratiche enologiche specifiche

—

### 5.2. Rese massime:

DOC Cinque Terre

9 000 chilogrammi di uve per ettaro

DOC Cinque Terre Sciacchetrà e Sciacchetrà Riserva

9 000 chilogrammi di uve per ettaro

DOC Cinque Terre Costa de Sera

8 500 chilogrammi di uve per ettaro

DOC Cinque Terre Costa da Posa

8 500 chilogrammi di uve per ettaro

DOC Cinque Terre Costa de Campu

8 500 chilogrammi di uve per ettaro

## 6. Zona geografica delimitata

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione d'origine controllata «Cinque Terre», «Cinque Terre Sciacchetrà» e «Cinque Terre Rosso e Cinque Terre Passito Rosso» ricade nella provincia della Spezia e comprende i terreni vocati alla qualità degli interi comuni di Riomaggiore, Vernazza e Monterosso nonché parte del territorio del comune di La Spezia, denominato «Tramonti di Biassa» e «Tramonti di Campiglia», confinante a nord-ovest col territorio del comune di Riomaggiore, a nord-est con la mulattiera che dal Monte della Madonna (quota 527) va verso sud-est, passa per la chiesa di S. Antonio (quota 510), tocca le quote 567, 588, 562, l'abitato di Campiglia e S. Caterina (quota 398) da dove segue la rotabile a fondo naturale fino alla quota 351. Da tale punto la linea di delimitazione di tale territorio, segue il sentiero che passa per la quota 368 fino ad incontrare la linea di confine del comune di Portovenere, che segue fino al mare.

La sottozona «Costa de Sera» è così delimitata:

dalla strada litoranea La Spezia - Manarola in corrispondenza dell'ingresso della galleria di Lemmen si scende seguendo la linea di delimitazione del Foglio di mappa n. 30 con i Fogli n. 31 e 32 fino al mare, costeggiando il quale, in direzione ovest, si raggiunge la foce del Fosso di Val di Serra che si segue risalendo fino a ritornare alla quota della strada litoranea. Da qui in direzione est ci si ricongiunge con il punto di origine.

La predetta sottozona risulta compresa nel foglio di mappa n. 30 del Comune di Riomaggiore.

La sottozona «Costa de Campu» è così delimitata:

scendendo lungo la strada provinciale La Spezia - Manarola nel punto in cui si supera il Canale del Groppo si sale lungo la linea di separazione del Foglio di mappa n. 16 con il Foglio n. 11 fino ad incontrare la strada comunale di Fiesse che si segue fino ad incontrare la strada comunale di Campo. Da qui si segue, in direzione ovest, la linea di separazione del Foglio di mappa n. 15 con il Foglio n. 8 fino ad incontrare la strada comunale della Collora - Donega che si segue, scendendo, fino ad incrociare la strada comunale del Luogo seguendo la quale, in direzione est, si raggiunge, in prossimità della Chiesa, il Canale di Groppo e da qui, risalendo, fino al punto di origine.

La predetta sottozona risulta compresa nei Fogli di mappa n. 16 e 15 del comune di Riomaggiore.

La sottozona di produzione «Costa da Posa» è così delimitata:

dalla strada provinciale Groppo - Volastra - Corniglia in corrispondenza del Rio della Valle Asciutta si scende, seguendo questo, fino al mare costeggiando il quale, in direzione ovest, si raggiunge la foce del Rio Molinello. Si risale il Rio fino ad incrociare la strada comunale Vecchia Corniglia - Volastra che si segue, salendo, fino all'intersezione della linea di separazione del Foglio di Mappa n. 4 con il Foglio n. 1 del Comune di Riomaggiore. Da qui si segue la linea di delimitazione del Foglio n. 4 con il Foglio 1 fino a ritornare sulla strada provinciale Groppo - Volastra - Corniglia e da qui, verso est, si ritorna al punto di origine.

La predetta sottozona risulta compresa nel Foglio di mappa n. 4 del comune di Riomaggiore.

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

Albarola B.

Bosco B.

Vermentino B.

Vermentino B. - Favorita B.

Vermentino B. - Pigato B.

## 8. Descrizione del legame/dei legami

DOC CINQUE TERRE E CINQUE TERRE SCIACCHETRA'

La zona geografica riferita al territorio della Denominazione di Origine «Cinque Terre» ricade nella parte orientale della Regione Liguria, in Provincia della Spezia e comprende un territorio caratterizzato da vigneti situati per la maggior parte in alta collina, terrazzati e di superficie media ridotta.

Aspetti pedologici:

I terreni coltivati a vite sono di limitata profondità, con tessitura grossolana o franco – grossolana, ricchi di scheletro e quindi molto permeabili, principalmente a reazione acida – subacida. I substrati litologici dei rilievi collinari delle Cinque Terre maggiormente rappresentati sono sedimenti marini (torbiditi).

Aspetti topografici:

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra lo 0 e i 600 m s.l.m. con quota prevalente compresa tra 50 e 500m, pendenza tra il 35 e il 50 %, esposizione prevalente orientata verso sud – ovest e distanza dal mare compresa tra 0 e 2Km.

Aspetti climatici:

La temperatura media dell'area interessata è pari a circa 15°C.

L'indice bioclimatico di Huglin (IH) che descrive l'andamento fenologico e della maturazione è pari a circa 2 240°C con valori compresi tra 2 050 e 2 370 a seconda delle



annate. La somma delle temperature attive (STA) che dà indicazioni sulle disponibilità termiche della zona è pari a circa 1 970°C con valori compresi tra 1 830 e 2 110. La sommatoria delle escursioni termiche (SET), altro indice bioclimatico utile per la caratterizzazione di un territorio viticolo, è pari a circa 550°C con valori compresi tra 490 e 590.

Il massimo della piovosità si verifica nel mese di aprile con una media di circa 220 mm, il minimo di piovosità nel mese di luglio con 24 mm medi.

Le precipitazioni medie annue risultano essere di circa 1 240 mm; i giorni con pioggia tra aprile e ottobre sono mediamente 47 con un massimo di 11 giorni ad aprile ed un minimo di 3 giorni a luglio.

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/17117>

---