

alla loro giacitura); ma proprio in virtù di tali caratteristiche sono idonee ad una vitivinicoltura di qualità, con basse rese produttive, conferendo ai vini particolare vigore e complessità. La millenaria storia vitivinicola del territorio della denominazione, attestata da numerosi documenti, costituisce la fondata prova della indissolubile interazione esistente tra i fattori umani e le peculiari caratteristiche qualitative del «Gavi docg». Le tecniche di coltivazione della vite sono state tramandate nei secoli, radicando nel territorio la cultura enologica e facendo del Gavi docg la primaria fonte di reddito della zona, nonché il filo conduttore che lega gli undici comuni della denominazione. Nato per le corti, questo vino non ha mai tradito la sua vocazione alla qualità e all'eleganza, al contrario queste sono state affinate in epoca moderna attraverso tecniche all'avanguardia, fino ad ottenere un vino rinomato ed apprezzato nei cinque continenti.

Ulteriori condizioni essenziali (Confezionamento, etichettatura, altri requisiti)

Gavi DOCG

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Le operazioni di imbottigliamento dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Gavi» o «Cortese di Gavi» «Riserva» e «Riserva Spumante metodo classico», devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata dall'art. 3.

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Le operazioni di elaborazione e affinamento dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Gavi Frizzante» e «Gavi Spumante», possono essere effettuate nel territorio amministrativo delle province piemontesi di Alessandria, Asti e Cuneo.

Link al disciplinare del prodotto

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17126>

21A04957

DECRETO 6 agosto 2021.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetrà».

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. 922/1972, (CEE) n. 234/1979, (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;

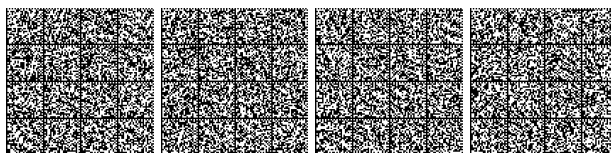
Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 302 del 28 dicembre 2016, e successive modifiche ed integrazioni, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 7 novembre 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP 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 del Presidente della Repubblica 29 maggio 1973, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 217 del 23 agosto 1973 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetrà» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini DOP e IGP e nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 295 del 20 dicembre 2011, con il quale è stato consolidato il disciplinare della DOP dei vini «Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetrà»;



Visto il decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini DOP e IGP, con il quale è stato da, ultimo, aggiornato il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetrà»;

Esaminata la documentata domanda presentata per il tramite della Regione Liguria, su istanza del Consorzio volontario per la tutela e la valorizzazione dei vini a DOP e IGP Colli di Luni, Cinque Terre, Colline di Levante e Liguria di levante con sede in Sarzana (SP), intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetrà» nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Atteso che la citata richiesta di modifica, considerata «modifica ordinaria» che comporta variazioni al documento unico, ai sensi dell'art. 17, del regolamento UE n. 33/2019, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, articoli 6, 7, e 10, relativa alle modifiche «non minori» di cui alla preesistente normativa dell'Unione europea, e in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Liguria;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP espresso nella riunione del 12 maggio 2021, nell'ambito della quale il citato Comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della DOC dei vini «Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetrà»;

conformemente alle indicazioni diramate con la circolare ministeriale n. 6694 del 30 gennaio 2019 e successiva nota integrativa n. 9234 dell'8 febbraio 2019, la proposta di modifica del disciplinare in questione è pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 145 del 19 giugno 2021 al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni entro trenta giorni dalla citata data;

entro il predetto termine non sono pervenute osservazioni sulla citata proposta di modifica;

Considerato che a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 17, paragrafo 2, 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 produzione della DOP dei vini «Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetrà» ed 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 UE, 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. 140736 del 25 marzo 2021 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.

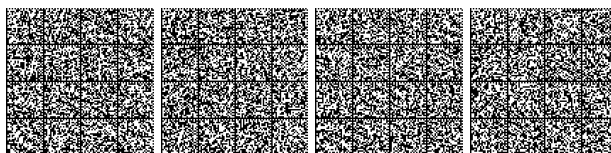
1. Al disciplinare di produzione della DOP dei vini «Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetrà», così come consolidato con il decreto ministeriale 30 novembre 2011 e da ultimo modificato con il decreto ministeriale 7 marzo 2014 richiamati in premessa, sono approvate le modifiche ordinarie di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 145 del 19 giugno 2021.

2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetrà», consolidato con le modifiche ordinarie di cui al comma 1, ed il relativo documento unico consolidato, figurano rispettivamente agli allegati A e B 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 UE 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 vigore 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. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della DOP dei vini «Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetra» di cui all'art. 1 saranno pubblicati sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini DOP e IGP.

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

Roma, 6 agosto 2021

Il dirigente: CAFIERO

ALLEGATO A

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA DEI VINI «CINQUE TERRE E CINQUE TERRE SCIACCHETRA»

Art. 1.

Denominazioni e vini

Le denominazioni di origine controllata «Cinque Terre» anche con l'eventuale specificazione delle seguenti sottozone: «Costa de Sera», «Costa de Campu», «Costa da Posa» e «Cinque Terre Sciacchetra» anche nelle tipologie «Passito» e «Riserva» è riservata ai vini bianchi ed ai vini bianchi passiti, che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione.

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:

Vitigni principali: da soli o congiuntamente Bosco e/o Albarola e/o Vermentino bianco non meno dell'80%;

Vitigni complementari: quelli a bacca bianca idonei alla coltivazione per la Regione Liguria fino ad un massimo del 20%.

Il vino a denominazione di origine controllata «Cinque Terre» può essere designato con una delle seguenti sottozone: «Costa de Campu», «Costa da Posa», «Costa e Sèra», se esclusivamente ottenuti da uve prodotte da vigneti situati nelle rispettive zone delimitate nel successivo art. 3.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Cinque Terre», «Cinque Terre Sciacchetra» e «Cinque Terre Sciacchetra Riserva» 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 n. 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 n. 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 n. 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.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Cinque Terre» e «Cinque Terre Sciacchetra» e delle relative sottozone devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

I vigneti devono trovarsi unicamente su terreni collinari ritenuti idonei per la produzione della denominazione di origine di cui si tratta.

Sono da escludersi i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.

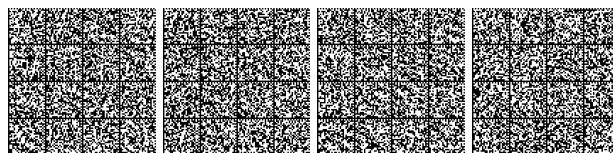
Per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 4.000.

I sestri di impianto e le forme di allevamento consentiti sono quelli già usati nella zona o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

È vietata ogni pratica di forzatura.

È consentita l'irrigazione di soccorso.

Nelle annate favorevole i quantitativi di uve ottenute e da destinare alla produzione dei vini a DOC «Cinque Terre» e «Cinque Terre Sciacchetra» devono essere riportati nei limiti di cui sotto purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi.



La produzione massima di uva a ettaro ed il titolo alcolometrico volumico naturale minimo sono le seguenti:

Tipologia e sottozona	Prod. Uva Tonn./ha	Titolo alcol. Vol. Nat. Min. % Vol.
«Cinque Terre»	Non sup. a 9 Tonn./ha	10,5%
«Cinque Terre Sciacchetrà»	Non sup. a 9 Tonn./ha	10,5%
«Cinque Terre Costa de Sera»	Non sup. a 8,5 Tonn./ha	11%
«Cinque Terre Costa de Campu»	Non sup. a 8,5 Tonn./ha	11%
«Cinque Terre Costa da Posa»	Non sup. a 8,5 Tonn./ha	11%

La Regione Liguria, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate e la struttura di controllo, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione per i vini di cui all'art. 1 devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3, comma 1.

All'interno della predetta zona devono anche essere effettuate l'appassimento e l'invecchiamento obbligatorio per il vino a DOC «Cinque Terre Sciacchetrà».

Il vino a DOC «Cinque Terre Sciacchetrà» deve essere ottenuto da parziale appassimento delle uve dopo la raccolta, in luoghi idonei, ventilati, fino a raggiungere un tenore zuccherino che assicuri una gradazione naturale minima di 19% vol.

La vinificazione delle uve, destinate alla produzione del vino «Cinque Terre Sciacchetrà» e «Sciacchetrà Riserva» non può avvenire prima del 1° ottobre dell'anno della vendemmia.

Le rese massime dell'uva in vino, comprese l'eventuale aggiunta correttiva e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

Tipologia o sottozona	Resa uva/vino	Prod. Massima vino/ha
«Cinque Terre»	Max. 70%	63 hl
«Cinque Terre Costa de Sera»	Max. 70%	59,5 hl
«Cinque Terre Costa de Campu»	Max. 70%	59,5 hl
«Cinque Terre Costa da Posa»	Max. 70%	59,5 hl
«Cinque Terre Sciacchetrà»	Max. 32%	28,80 hl

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75% per i vini «Cinque Terre» con le sottozone «Costa de Campu», «Costa de Sera», «Costa da Posa» o il 40% per il vino «Cinque Terre Sciacchetrà» anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

Il vino a denominazione di origine controllata «Cinque Terre Sciacchetrà» non può essere immesso al consumo se non dopo il 1° ottobre dell'anno successivo alla vendemmia.

Il vino «Cinque Terre Sciacchetrà Riserva» non può essere immesso al consumo prima del 1° ottobre del terzo anno successivo alla vendemmia.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'art. 1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

«Cinque Terre»:

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

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»:

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

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»:

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

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»:

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

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;

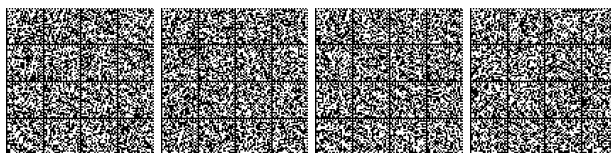
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 20,00% vol. di cui almeno 11,50% vol. effettivi;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

acidità volatile massima: 30 meq/l;

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

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini, di cui all'art. 6, può rivelare percezione di legno.



Art. 7.

Etichettatura 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 e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Per i vini a denominazione di origine controllata di cui al precedente art. 1 è consentito altresì l'uso di indicazioni che facciano riferimento a comuni e frazioni comprese nella zona delimitata dal precedente art. 3, dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.

Le menzioni facoltative esclusi i marchi ed i nomi aziendali possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione di origine del vino, salve le norme generali più restrittive.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenente i vini a denominazione di origine controllata «Cinque Terre» e «Cinque Terre Sciacchetrà», è obbligatorio riportare in etichetta l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

È consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento a unità amministrative, frazioni, aree, zone, località, fattorie, dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, purché comprese nella zona delimitata nel precedente art. 3, nel rispetto della normativa vigente.

Art. 8.

Confezionamento

I vini di cui al presente disciplinare devono essere immessi al consumo confezionati in bottiglie di vetro di forma renana, borgognotta e bordolese, di capacità fino a litri 3,00.

Sono ammesse tutte le chiusure previste dalla normativa dell'Unione europea e nazionale ad esclusione dei tappi a corona, capsule a strappo od altre chiusure analoghe.

È ammesso l'utilizzo del tappo a vite a vestizione lunga.

Art. 9.

Legame con l'ambiente

A) Informazioni sulla zona geografica.

Fattori naturali rilevanti per il legame.

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 500 m, pendenza tra il 35 e il 50%, esposizione prevalente orientata verso sud-ovest e distanza dal mare compresa tra 0 e 2 Km.

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 2240°C con valori compresi tra 2050 e 2370 a seconda delle annate. La somma delle temperature attive (STA) che dà indicazioni sulle disponibilità termiche della zona è pari a circa 1970°C con valori compresi tra 1830 e 2110. 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 1240 mm; i giorni con pioggia tra aprile e ottobre sono mediamente quarantasette con un massimo di undici giorni ad aprile ed un minimo di tre giorni a luglio. Fattori umani rilevanti per il legame.

Cinque Terre è il nome di un tratto della Riviera Ligure di Ponente che riunisce i Comuni di Monterosso, Vernazza e Riomaggiore. Una terra in cui vengono coltivati vitigni tipici e caratteristici quali l'Albarola, il Bosco e il Vermentino. Questi vitigni sono stati introdotti all'inizio del secolo scorso. Precedentemente le uve caratteristiche della zona erano il Piccabun ed il Rossese bianco. Le uve rosse coltivate fin dall'inizio del secolo scorso sono Sangiovese, Canaiolo e Gambu Russu a Vernazza.

Le prime notizie certe della presenza di attività viticole nella zona delle Cinque Terre risalgono ai secoli VI-V a.C., quando i Greci, abili navigatori e commercianti, approdano sui lidi della Riviera Ligure, portandosi prima del vino e dopo, dato il minor costo, producendolo in loco.

È molto probabile che in seguito i vini della zona avessero trovato una via commerciale nel vino golfo della Spezia, presso il gran porto di Luni, popolosa e commerciante città dell'Etruria.

Plinio proclama i vini di Luna come i migliori d'Etruria (*Etruriae palmam Luna habet*).

Alla fine dell'XI secolo, con la formazione dei comuni, una rete di rapporti commerciali e culturali favorisce lo sviluppo dell'agricoltura nella zona delle Cinque Terre.

Nel Medioevo si verifica in tutta la Riviera Ligure di Levante una notevole espansione demografica, che determina una ulteriore espansione delle aree coltivabili. Le coltivazioni principali dell'epoca, la vite e l'olivo, probabilmente insieme ad altre colture orticole, sfruttano ogni spazio conquistato nell'acclività del versante, con appezzamenti sostenuti da muretti a secco (fasce terrazzate o terrazze). Nel XVIII e nel XIX secolo la zona delle Cinque Terre si specializza nella produzione di vino. La massima espansione dei terrazzamenti coltivati avviene nel corso dell'800, con l'espansione demografica.

Molti testi descrivono i vigneti e gli uliveti terrazzati, notando «l'industria dei coltivatori liguri, superiore a quanto si conosca al mondo in questo genere».

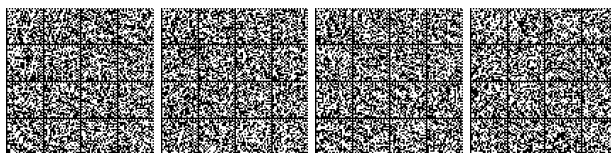
Riportando una testimonianza della vita contadina dei primi del 1900, tratta da «Straniero Indesiderabile» di P. Riccobaldi: «Quelli erano tempi veramente duri. La miseria era spaventosa, a Manarola l'unica risorsa era il vino prodotto da terra avara che richiedeva durissimo lavoro e sovrumani sacrifici. Emigrare, cercare lavoro fuori era considerato come una dichiarazione di resa. Perciò quasi tutti rimanevano aggrappati ai loro vigneti, orgogliosi di essere proprietari, di lavorare in proprio.»

Nel 1920 le Cinque Terre furono colpite dalla più grave calamità della loro storia millenaria. In quell'anno la viticoltura fu colpita dalla fillossera, un parassita delle piante, che distrusse irrimediabilmente tutti i tipi di vigna coltivati. All'inizio degli anni '30 le vigne erano decimate e vasti spazi incolti. Dopo quella distruzione gli abitanti ricostruirono i vigneti con l'impianto delle barbatelle di vite americana poi innestate con i vitigni reperibili in zona o importati da altre regioni viticole (Bosco, Vermentino, Albarola, Gambu Russu, Sangiovese, Ciliegio, Pollera, Granaccia).

La nascita nel 1973 della Cantina sociale nonché cooperativa agricola, e la messa in opera di numerose monorotaie con carrelli per il trasporto di materiali e persone, anche su pendenze molto accentuate hanno ridato impulso, insieme ad altri interventi, all'attività tradizionale per eccellenza delle Cinque Terre: l'agricoltura. Nel 1999 è stato istituito il Parco nazionale delle Cinque Terre il cui territorio si estende dalla zona di Tramonti di Biassa e di Campiglia, nel Comune della Spezia al Comune di Levante. Il Parco ha la particolarità di essere l'unico in Italia finalizzato alla tutela di un ambiente antropizzato, uno degli scopi è infatti la tutela dei terrazzamenti e dei muri a secco che li sorreggono.

La letteratura sul vino delle Cinque Terre è vasta, ma non c'è verso o citazione che possa esprimere l'emozione profonda che dona la vista dei suoi vigneti inerpicati ai limiti del praticabile per coste scoscese che, in pochi metri, si trasformano da scogliera in montagna, evocando il concetto di collina solo per assenza recidiva.

La base ampelografica dei vigneti è caratteristica e riguarda vitigni presenti solo nel territorio delimitato come il Bosco, il Vermentino e l'Albarola che ne evidenziano originalità e legame con la tradizione. Le forme di allevamento sono tradizionali e nel tempo non si sono mai discostate da quelle tradizionalmente utilizzate in passato.



Recentemente le tecniche enologiche, a vent'anni dal riconoscimento DOC nazionale, 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, ha le note del territorio.

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

La DOC Cinque Terre 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 modeste, colori tenui, profumi fini e delicati in prevalenza floreali, sapidità al gusto.

La particolarità del territorio è da ricercarsi soprattutto nella natura agricola delle Cinque Terre, e nell'esigenza di ovviare alla mancanza di spazi adeguati per l'esercizio dell'agricoltura e la produzione di prodotti che anticamente servivano per il sostentamento delle popolazioni locali, viene tratteggiata una terra che non è affatto avara di frutti se lavorata con assiduità, grande dispendio di energie e razionalità. È piuttosto una terra che non dà certezze, per certi versi infida, dove anche un muretto a secco, smottando improvvisamente, o un sentiero percorso con poca attenzione, racchiudevano insidie pericolose.

Quello che ha certamente reso famosa questa terra è senz'altro il suo splendido paesaggio, che è il prodotto dell'opera quotidiana degli abitanti sulle terrazze vignate ed olivate.

Il termine «sciachetrà», con cui il rinforzato è commercializzato e ormai ovunque conosciuto, è attestato soltanto verso la fine dell'Ottocento. Pare che uno dei primi a utilizzarlo sia stato il pittore macchiaiolo Telemaco Signorini il quale, nel suo scritto di memorie Riomaggiore, ricordando le tante estati trascorse nel borgo delle Cinque Terre, afferma che «in settembre, dopo la vendemmia, si stendono le migliori uve al sole per ottenere il rinforzato o lo *sciaccatras*».

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

Nella zona delle Cinque Terre la vite si coltiva da secoli cadenzando la storia di quei territori con numerosi riferimenti e testimonianze che di fatto ne certificano l'importanza ed il valore.

La produzione del vino è stata la principale, se non unica fonte di sostentamento per la popolazione per secoli, i contadini per poter coltivare le scoscese colline hanno mirabilmente costruito i terrazzamenti con muretti a secco, dalle cime delle colline fino a pochi metri dal mare.

Notevole è il contributo delle attività agricole e della viticoltura in particolare allo sviluppo socio-economico della zona. Le Cinque Terre hanno tra le loro caratteristiche principali la particolarità del territorio su cui sorgono.

Particolarmente caratteristiche e suggestive le sistemazioni in terrazzamenti sostenuti da muretti a secco, opera della pratica nonché dell'ingegno degli agricoltori del luogo. In tal senso è significativa l'opera di antropizzazione che l'uomo ha portato avanti nei secoli in perfetta sintonia con l'ambiente e nel rispetto delle biodiversità.

Il clima tipicamente mediterraneo della inoltre aggiunge al prodotto di quell'uva particolarità interessanti immediatamente riscontrabili, ad esempio, nella potenzialità alcolica del vino e nelle caratteristiche aromatiche e di sapidità dello stesso.

In considerazione delle caratteristiche dei luoghi e della particolare sistemazione dei terreni in fasce terrazzate, le principali operazioni colturali vengono effettuate interamente a mano, con notevole dispendio in termini di manodopera.

Il risultato del connubio fra gli elementi ambientali ed umani sono l'alta qualità che i prodotti hanno ottenuto nel corso degli anni, anche con riconoscimenti prestigiosi nei concorsi enologici. La limitata quantità di produzione porta questi vini ad essere consumati per lo più nel territorio di produzione, solo alcune realtà aziendali più grandi riescono a commercializzare il prodotto fuori dai confini regionali.

Il legame fra la tradizione enologica e vitivinicola e le tipologie di vino descritte nel disciplinare hanno un valore storico e di consuetudine. Infatti ogni operatore, ancora prima del riconoscimento DOC avvenuto nel 1995, aveva fra le sue caratteristiche produttive la tendenza ad offrire vini prodotti per un consumo fresco e di breve durata.

Art. 10.

Riferimento alla struttura di controllo

Nome e indirizzo: Toscana Certificazione Agroalimentare S.r.l. - viale Belfiore n. 9 - 50144 Firenze.

Toscana Certificazione Agroalimentare S.r.l. è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'art. 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 19, paragrafo 1, primo capoverso, lettere a) e c), ed all'art. 20 del regolamento (UE) n. 34/2019 per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistemica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 25, paragrafo 1, secondo capoverso.

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 B

COMUNICAZIONE DI MODIFICA ORDINARIA CHE MODIFICA IL DOCUMENTO UNICO «CINQUE TERRE E CINQUE TERRE SCIACCHETRÀ»

Denominazione/denominazioni: Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetrà (it).

Tipo di indicazione geografica: DOP - Denominazione di origine protetta.

Categorie di prodotti vitivinicoli:

1. Vino;

15. Vino ottenuto da uve appassite.

Descrizione dei vini.

a. Vino DOC Cinque Terre.

Breve descrizione testuale:

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

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):

—.

b. Vino DOC Cinque Terre Costa de Campu.

Breve descrizione testuale:

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

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):

—.

c. 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 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):

—.

d. 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):

—.

e. Vino DOC Cinque Terre Sciacchetrà.

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):

—.

f. Vino DOC Cinque Terre Sciacchetrà 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):

—.

Pratiche di vinificazione.

Pratiche enologiche specifiche:

—.

Rese massime:

1. DOC Cinque Terre:

9000 chilogrammi di uve per ettaro;

2. DOC Cinque Terre Sciacchetrà e Sciacchetrà Riserva:

9000 chilogrammi di uve per ettaro;

3. DOC Cinque Terre Costa de Sera:

8500 chilogrammi di uve per ettaro;

4. DOC Cinque Terre Costa da Posa:

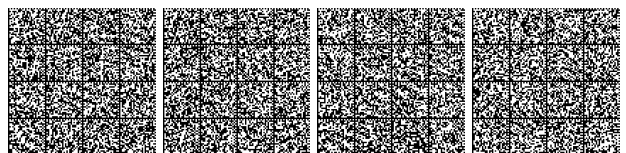
8500 chilogrammi di uve per ettaro;

5. DOC Cinque Terre Costa de Campu:

8500 chilogrammi di uve per ettaro.

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 n. 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 n. 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 Ascittia 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 n. 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.

Varietà principale/i di uve da vino.

Albarola B.

Bosco B.

Vermentino B.

Vermentino B. - Favorita B.

Vermentino B. - Pigato B.

Descrizione del legame/dei legami.

DOC Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetrà.

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 500 m, pendenza tra il 35 e il 50%, esposizione prevalente orientata verso sud-ovest e distanza dal mare compresa tra 0 e 2 Km.

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 2240°C con valori compresi tra 2050 e 2370 a seconda delle annate. La somma delle temperature attive (STA) che dà indicazioni sulle disponibilità termiche della zona è pari a circa 1970°C con valori compresi tra 1830 e 2110. 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 1240 mm; i giorni con pioggia tra aprile e ottobre sono mediamente quarantasette con un massimo di undici giorni ad aprile ed un minimo di tre giorni a luglio.

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>

21A04958

PRESIDENZA DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI

CONFERENZA UNIFICATA

ACCORDO 4 agosto 2021.

Accordo tra il Governo, le regioni e gli enti locali, concernente l'adozione della modulistica unificata e standardizzata per la presentazione della comunicazione asseverata di inizio attività (CILA-Superbonus) ai sensi dell'articolo 119, comma 13-ter del decreto-legge 19 maggio 2020, n. 34, convertito, con modificazioni, dalla legge 17 luglio 2020, n. 77. (Repertorio n. 88/CU).

LA CONFERENZA UNIFICATA

Nella odierna seduta del 4 agosto 2021;

Visto l'art. 9, comma 2, lettera c) del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, recante «Definizione ed ampliamento delle attribuzioni della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano ed unificazione, per le materie e i compiti di interesse comune delle regioni, delle province e dei comuni, con la Conferenza Stato città ed autonomie locali», il quale dispone che questa Conferenza promuove e sancisce accordi, tra Governo, regioni, province, comuni e comunità montane, al fine di coordinare l'esercizio delle rispettive competenze e svolgere in collaborazione attività di interesse comune;

Visto il comma 13-ter dell'art. 119 del decreto-legge 19 maggio 2020, n. 34, convertito, con modificazioni, dalla legge 17 luglio 2020, n. 77, come modificato dall'art. 33 del decreto-legge 30 maggio 2021, n. 77, secondo cui: «Gli interventi di cui al presente articolo, con esclusione di quelli comportanti la demolizione e la ricostruzione degli edifici, costituiscono manutenzione straordinaria e sono realizzabili mediante comunicazione di inizio lavori asseverata (CILA). Nella CILA sono attestati gli estremi del titolo

