

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
DEI VINI  
“VAL DI MAGRA”**

Approvato con	DM 09.10.1995	G.U. 250 - 25.10.1995
Modificato con	DM 22.11.1995	G.U. 1 - 02.01.1996
Modificato con	DM 26.02.1996	G.U. 57 - 08.03.1996
Modificato con	DM 22.01.1998	GU 24 - 30.01.1998
Modificato con	DM 24.07.2009	G.U. 184 - 10.08.2009
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011
Modificato con	DM 10.10.2013	G.U. 251 – 25.10.2013
Modificato con	DM 07.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**Articolo 1  
(Denominazione e vini)**

1.1 La indicazione geografica tipica “Val di Magra”, accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

bianco;

rosso;

rosato;

tipologie con l’indicazione aggiuntiva di uno o due dei seguenti vitigni:

Vermentino, Albarola, Durella, Trebbiano (da Trebbiano toscano), Verdello, Pollera, Ciliegiolo, Gropello, Merlot.

**Articolo 2  
(Base ampelografica)**

2.1 I vini ad IGT “Val di Magra” di cui all’articolo 1 devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, nell’ambito aziendale, le seguenti composizioni ampelografiche:

Val di Magra bianco:

Devono essere presenti obbligatoriamente da soli o congiuntamente almeno uno dei seguenti vitigni: Vermentino, Albarola, Durella, Trebbiano toscano e Verdello;

possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni idonei alla coltivazione nell’ambito della Regione Toscana;

Val di Magra rosso:

Devono essere presenti obbligatoriamente da soli o congiuntamente almeno uno dei seguenti vitigni Pollera, Ciliegiolo, Gropello e Merlot;

possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni idonei alla coltivazione nell’ambito della Regione Toscana;

Val di Magra rosato:

Devono essere presenti obbligatoriamente da soli o congiuntamente almeno uno dei seguenti vitigni Ciliegiole e Pollera;

possono concorrere alla produzione di detto le uve di altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana.

2.2 La IGT "Val di Magra" con la specificazione di uno dei vitigni di cui all'articolo 1, è riservata ai vini ottenuti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal vitigno corrispondente. Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve dei vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, fino ad un massimo del 15%.

2.3 Il riferimento al nome di due vitigni, nella designazione e presentazione dei vini ad IGT "Val di Magra", è consentito a condizione che il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai due vitigni ai quali si può fare riferimento e il quantitativo di uva prodotta da uno dei due vitigni sia comunque superiore al 15% del totale.

2.4 Si riportano nell'allegato 1 i vitigni che possono concorrere alla produzione dei vini sopra indicati, iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 (pubblicato sulla G.U. n. 242 del 14 ottobre 2004), e successivi aggiornamenti.

### **Articolo 3** **(Zona di produzione delle uve)**

3.1 La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica "Val di Magra" comprende parte del territorio amministrativo dei comuni di Fivizzano, Casola in Lunigiana, Aulla, Licciana Nardi, Tresara, Villafranca in Lunigiana, Podenzana, Pontremoli, Filattiera, Mullazzo, Bagnone, Fosdinovo, Carrara, Massa, Montignoso. Tale zona e' così delimitata:

(84-II) partendo dall'intersecazione della Autocamionale della Cisa con il Canal del Rio si scende lungo l'alveo di questo sino alla confluenza con il torrente Magriola; lo si segue fino a raggiungere, in prossimità della località di Mignegno la s.s. n. 62 della Cisa. Si risale quindi per strada asfaltata, in direzione Cargalla-Molinello per circa km 4, quindi la si abbandona procedendo in direzione SE per un breve tratto e in direzione sud parallelamente al corso del fiume Magra ricollegandosi alla strada che conduce ai Prati di Logarghena. Giunti in prossimità della Cima dei Piaggi si segue verso sud la strada diretta a Serravalle. (85-II) Dalle pendici del M. Ferdana si prosegue ancora verso S riportandosi sulla strada che giunge a Rocca Siggillina; da qui lungo il torrente Caprio e successivamente per il Fosso d'Arella si torna sulla carreggiabile percorrendola per alcuni km, toccando il centro abitato di Bigli e da qui lungo il confine con il comune di Bagnone. Indi si procede trasversalmente portandosi nelle vicinanze della loc. Stazzone e di seguito per Vico e Treschietto. (96-IV) Da questo paese si segue la carreggiabile per Iera e la si lascia in direzione sud incrociando quella che da Bagnone raggiunge Taponocco e da qui più sotto il paese di Tavernelle. Si segue ininterrottamente il confine tra i comuni di Bagnone e Comano quindi quello tra Comano e Fivizzano per poi abbandonarlo nei pressi del M. Monterchi dove si segue la strada per Pognana: lasciando sulla destra la strada che porta a Fivizzano si prosegue per Signano ed Uglianfreddo e ancora si segue la carreggiabile sino ai piedi del Monte Pecio. (96-I) Si scende attraverso il Fosso della Pezzola alla loc. "Il Castello" e da qui ci si porta sul limite di provincia seguendolo (96-IV), fino a confluire sul tratto ferroviario che collega Aulla alla Garfagnana; lo si percorre sino oltre il paese di Equi Terme per poi successivamente abbandonarlo in loc. Ponte di Monzone. (96-III) Da Ponte di Monzone si percorre la strada che per Isolano e Terenzano passa da Marciaso e culmina in località "La Foce" nelle vicinanze del paese di Fosdinovo. Si procede quindi sulla s.s. n. 446 in direzione Carrara

toccando le frazioni di Castelpoggio e Gragnana e la si lascia subito dopo quest'ultimo abitato attraversando il torrente omonimo portandosi sul confine superiore del comprensorio di produzione del "Candia dei Colli Apuani". Lo si percorre interamente per tutta la sua estensione, da Carrara in direzione Massa e Montignoso e ritornando nel comune di Carrara, in localita' Fossone Basso, per abbandonarlo alla intersezione con il limite provinciale (Massa C./La Spezia). Si risale a nord seguendo sempre lo stesso limite provinciale, includendo parte dell'area di produzione dei "Colli di Luni D.O.C." ricadenti nel territorio regionale, fino oltre il M.Castellaro per poi ridiscendere a quota 382 negli abitati di Agnedo e Pietrasalta. Si procede lungo la carreggiabile toccando le localita' di Camporella e Castello giungendo al paese di Tresana. In direzione NE si incontrano quindi le loc. di Lorenzana e Popetto, si percorre poi tratto del limite comunale Tresana-Mulazzo abbandonandolo dopo circa 2 km per Terceretoli, da questo paese si risale verso Mulazzo sempre per strada asfaltata; poco prima del paese si risale il canale Marzano e si procede per Pozzo e Busatica per poi giungere in loc. Castagnetoli. (84-II) Da qui si segue la carreggiata per Arzelato, dove, superato l'abitato, lungo il fosso dei Lamoni si raggiungono le loc. di Torrano e Valle dopodiche' ci si riporta ad ovest sul limite comunale Zeri-Pontremoli seguendolo sino alla A12 e da cui si termina all'intersezione con il Canal del Rio.

#### **Articolo 4** **(Norme per la viticoltura)**

4.1 Le condizioni ambientali e di coltivazione dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

4.2 La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per i vini ad IGT "Val di Magra" bianco, rosso e rosato anche con l'indicazione del vitigno o di due vitigni, non deve essere superiore a 12,00 tonnellate/ettaro.

4.3 Le uve destinate alla produzione dei vini ad IGT "Val di Magra", seguita o meno dalla indicazione di uno o due vitigni, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di: 10,00% vol. Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detto valore può essere ridotto dello 0,50% vol.

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

5.1 Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

5.2 La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all'80% per tutte le tipologie.

5.3 Le operazioni devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve delimitata all'articolo 3. Inoltre, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito, ai sensi dell'articolo 6, comma 4, lettera b, del Regolamento CE n. 607/2009, che tali operazioni siano effettuate anche nell'ambito dell'intero territorio della Regione Toscana.

#### **Articolo 6** **(Caratteristiche al consumo)**

6.1 I vini ad IGT “Val di Magra” anche con la indicazione di uno o due vitigni, all’atto dell’immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

Val di Magra bianco:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
odore: profumo delicato, intenso, caratteristico;  
sapore: asciutto, fruttato, pieno, armonico, caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Val di Magra rosso

colore: rosso rubino;  
odore: fruttato con note speziate;  
sapore: asciutto, giustamente tannico equilibrato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 22.0 g/l.

Val di Magra rosato.

colore: rosa di buona intensità;  
odore: vinoso, fruttato con note vegetali o floreali;  
sapore: asciutto, fresco ed equilibrato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l  
estratto non riduttore minimo: 17.0 g/l.

## **Articolo 7**

### **(Etichettatura, designazione e presentazione)**

7.1 Alla IGT “Val di Magra” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, superiore, riserva, selezionato e similari. E’ tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l’acquirente.

## **Articolo 8**

### **(Legame con l’ambiente geografico)**

#### **A) Informazioni sulla zona geografica**

Le caratteristiche ambientali che conferiscono unicità alla coltivazione della vite, più che nella struttura granulometrica dei terreni e nelle peculiarità chimico fisiche degli stessi ( i terreni risultano prevalentemente di natura silicea o silico-argillosa e scarsamente dotati di calcare), derivano dalle condizioni climatiche soprattutto in riferimento alle temperature e alla piovosità , fattori che hanno selezionato vitigni a maturazione precoce per la produzione di vini da pronto consumo, giovani, freschi, evidenziando anche vantaggi sotto l’aspetto della gestione fitopatologica del vigneto.

Per quanto riguarda le caratteristiche climatiche della Lunigiana che si registrano nelle diverse aree interessate dalla coltivazione della vite, possiamo affermare che per il ciclo della vite sono caratterizzate da situazioni termiche piuttosto basse e un'alta piovosità.

Grazie alla collaborazione con il centro operativo meteo di ARSIA che ha fornito dati climatici nel decennio 1990-99 è possibile tracciare un profilo di quest'area abbastanza calzante.

Prendendo in considerazione il periodo aprile-settembre, che è quello più indicativo per il ciclo produttivo della vite, possiamo osservare come la  $^{\circ}T$  media oscilli tra i 17,2-17,8. Tale  $^{\circ}T$  è ritenuta idonea per la produzione di vini da spumante e vini bianchi freschi (Fregoni "85) ma è da ritenersi insufficiente per la produzione di vini strutturati con vitigni ad epoca di maturazione poco precoce. Le relative somme termiche in Gradi Giorno (Winkler, 1975), oscillando intorno a 1400 unità, giustificano sia la tendenza all'abbandono, o quasi, di vitigni ad elevate esigenze termiche come il "Sangiovese" e il "Trebiano t.," e la Malvasia Bianca Lunga, e l'interesse verso vitigni meno esigenti come il "Merlot" e lo "Chardonnay".

Le precipitazioni nello stesso periodo sono da ritenersi piuttosto elevate, in quanto variano, per il quadriennio considerato, da 422 a 559 mm con una media di 496 mm. Osservando la loro distribuzione emerge come i mesi più piovosi siano aprile e settembre, mentre assai meno piovosi risultano luglio e agosto; incostante negli anni è invece la piovosità nei mesi di maggio e giugno.

Considerando che l'evapotraspirazione potenziale (ETP) da aprile a settembre ammonta a 707 mm, il deficit idrico teorico, calcolato come differenza tra la piovosità ed ETP x 0,6 (Huglin, 1982) risulta positivo per ben 72 mm. Le condizioni climatiche in riferimento alle piogge ed alle temperature risultano abbastanza favorevoli sotto l'aspetto fitopatologico. Il decorso della maturazione, invece, è maggiormente legato all'andamento meteorologico del mese di settembre, normalmente assai piovoso anche se caratterizzato, generalmente da precipitazioni di elevata intensità e di breve durata.

La posizione geografica centrale nel contesto della Toscana, determina in Lunigiana un clima dove ritroviamo le caratteristiche del clima continentale e di quello Mediterraneo dove gli influssi marittimi del Tirreno si affiancano a quelli montani legati alle altitudini dell'Appennino.

Le caratteristiche geografiche e la vocazione agricola del territorio Lunigianese hanno per molti anni sviluppato la viticoltura in condizioni di promiscuità, con tecniche colturali fortemente radicate nella tradizione. A partire dalla fine degli anni "80 si cominciano a realizzare impianti specializzati di moderna concezione, introducendo anche nelle pratiche enologiche criteri e tecnologie al passo con i tempi.

La viticoltura si attua su terreni con acclività tali da consentire sistemazioni che prevedono nella maggior parte dei casi una disposizione dei filari secondo le linee di pendenza.

Il sesto di impianto delle nuove piantagioni, vede spesso distanze sulla fila 0,9 -1 m e distanze interfila di 2,3-2,5m. Pertanto la densità è compresa tra le 4000 e le 4800 piante con un sistema di allevamento per lo più irregolare, in passato molto diffuso l'archetto doppio o il "cappellaccio" (tecnica di potatura molto corta praticata localmente su alcune varietà) e un carico di gemme ad ettaro variabile da 90.000 a 150.000. Nelle realtà più marginali resistono ancora forme di allevamento con tutore vivo (viti maritate con acero, frassino, olmo) che pur superate tecnicamente sono considerate di interesse sotto il profilo culturale, come testimonianza del passato e valorizzate nell'ambito dei circuiti enogastronomici.

Il Patrimonio ampelografico della Lunigiana si distingue dal resto della Toscana in quanto né il Trebbiano toscano né il Sangiovese risultano i vitigni più diffusi come invece avviene nelle altre province toscane. Si osserva invece la maggiore diffusione del Vermentino ed una discreta presenza di vitigni "tipici", come l'"Albarola", la "Durella" e la "Pollera", in gran parte anche autoctoni. La ricchezza di vitigni è testimoniata da una serie di notizie storiche risalenti al periodo pre-fillosserico (Bollettino ampelografico 1879-1881; Raffaelli 1878) e a tempi relativamente recenti (AA.VV. 1962-1965 Bertini, 1967).

E' interessante osservare in termini di distribuzione geografica, come, in base alla precedente normativa, ben 11 vitigni rientravano (1996) tra quelli ammessi a coltura solo nella provincia di

Massa Carrara e non nelle altre province toscane e più precisamente “Durella”, “Livornese b.”, “Barsagliana”, “Caloria”, “Groppello di S.Stefano”, “Groppello gentile”, “Pollera”, “Schiava gentile”, “Vementino n.”, “Bracciola n. e “Colombana n.”. Inoltre altri due vitigni , “Albarola” “Verdello” risultavano ammessi alla coltivazione soltanto in un’altra Provincia toscana oltre a quella di Massa Carrara.

Certamente le vicende storiche che hanno contraddistinto questa zona geografica dell’alta toscana a confine con la Liguria e l’Emilia hanno fortemente inciso anche sugli aspetti culturali e sulle tradizioni, che in ragione della collocazione particolare di questo territorio si sono fortemente radicate e conservate nel tempo. Anche la coltivazione della vite ha mantenuto tecniche e pratiche ormai del tutto scomparse in altri territori e che invece oggi, vedono una riconsiderazione, anche grazie alle conoscenze scientifiche più recenti, che offrono spiegazioni e conferiscono una valenza tecnica ad interventi che in altre situazioni sarebbero invece da sconsigliare.

Si citano ad esempio come caratteristici, l’intreccio dei capi ( torciglione) per contenerne la vigoria della vegetazione o ancora una impalcatura del primo filo molto alta ( 120 cm e oltre) per difendere la produzione dagli strati con maggiore livello di umidità e quindi scongiurare attacchi fungini al grappolo.

Le forme di allevamento, i sestri di impianto e i sistemi di potatura, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione delle viti, sia per agevolare l’esecuzione delle opere colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare

Le pratiche relative all’elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in bianco dei vini tranquilli e per la vinificazione in rosso e rosato secondo il metodo tradizionale.

## **B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all’ambiente geografico.**

La IGT VAL DI MAGRA riferita a 3 tipologie – bianco rosso e rosato - dal punto di vista analitico ed organolettico presenta caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all’art. 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all’ambiente geografico.

In particolare i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, modesto tenore di acidità, colore giallo paglierino più o meno intenso nel bianco, rosso rubino per i rossi e rosa tenue per il rosato.

Al sapore e all’odore si riscontrano aromi caratteristici ed armonici con aspetti riconducibili alla specificità e peculiarità delle varietà coltivate.

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

L’orografia estremamente variabile da pianeggiante a collinare sino ad arrivare in alcune zone al limite altimetrico per la coltivazione della vite ( 550 m.s.l) nell’areale di produzione, e l’esposizione ad ovest, sud-ovest, concorrono a determinare un ambiente variegato , luminoso e con suoli ben drenati . Anche nelle zone di più difficile coltivazione l’uomo è da sempre intervenuto con sistemazioni idraulico- agrarie appropriate, tali da assicurare una corretta pratica agronomica.

L’uomo ha selezionato, nei corso dei millenni di coltivazione, le varietà che meglio si adattano ai terreni e al clima migliorando nell’ultimo secolo le tecniche enologiche che ne esaltano le peculiarità fisico-chimiche ed organolettiche .

In tutta la Lunigiana la vite è da sempre stata coltura oggetto di particolare attenzione e considerata tra le colture principali, nel tempo si è assistito ad un progressivo affinamento delle

tecniche produttive in funzione della qualità. Dalla vite maritata ( con tutore vivo) si è passati già a partire dal '80 all'uso su sostegni morti con legno di castagno mentre, a partire dagli anni '80, si è assistito ad una progressiva specializzazione dei vigneti in sostituzione dell'antica coltivazione sulle prode, nei seminativi promiscui.

Per quanto riguarda i vitigni la Pollera ( a bacca rossa) e la Durella ( a bacca bianca), sono da sempre largamente diffusi in tutta la Lunigiana.

I viticoltori hanno applicato da tempo tecniche produttive atte a migliorare ulteriormente la qualità dei vitigni presenti: forma di allevamento a capovolto o a guyot ,lasciando poche gemme produttive a tutto vantaggio dell'aumento del contenuto di zuccheri e componenti aromatiche.

Anche il clima dell'areale di produzione, caratterizzato da precipitazioni abbondanti (1500-1700 mm), con scarse piogge estive ed aridità nei mesi di luglio e agosto, da una buona temperatura media annuale intorno ai 15° C ,unita ad una temperatura relativamente elevata ed ottima insolazione nei mesi di settembre ed ottobre, consente alle uve di maturare lentamente e completamente (talvolta fino a novembre), contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche dei vini.

Indubbiamente molto delle peculiarità dei vini della Val di Magra è dovuto a questa maturazione prolungata sulla pianta, in un clima temperato, ma caratterizzato segnatamente nella fase finale da una elevata escursione termica tra notte e giorno.

La particolare collocazione geografica ed i trascorsi storici della Lunigiana hanno sicuramente contribuito all'affermazione delle attività agricole nell'economia locale. In particolare hanno favorevolmente influito gli scambi commerciali che si realizzavano sia nell'entroterra che per mare. Di conseguenza è plausibile ritenere che il patrimonio ampelografico autoctono si sia arricchito con vitigni importati da altre località.

Molteplici sono le testimonianze storiche e le citazioni del passato che hanno riferimenti con le tradizioni viticole ed enologiche della zona.

Lo storico Plinio poneva i vini di Lunigiana tra i migliori dell'antica Etruria, in tempi più recenti sia il Gargioli che lo Jacini ( autore quest'ultimo di un'inchiesta agraria stampata a Roma nel 1882), rammentano che i vini di Lunigiana venivano esportati in Francia riscontrando notevole favore; Giovanni Antonio da Faye, cronista del "400 ci ha lasciato memoria di una rovinosa grandinata del 11/ 03/ 1448 nel Bagnonese, oltre a numerose notizie di carattere tecnico sulla coltivazione della vite in questa zona.

Lo stato di conoscenza che noi abbiamo oggi sulla viticoltura della Lunigiana fa riferimento agli studi condotti a partire dal 1991, per iniziativa di alcuni imprenditori locali poi costituitisi in Consorzio, in collaborazione con il Dipartimento Coltivazione Specie legnose e da frutto della Università di Pisa .

Il patrimonio ampelografico della Lunigiana si distingue dal resto della Toscana in quanto né il Trebbiano toscano né il Sangiovese risultano i più diffusi come avviene invece nelle altre Province". Gli studi e le ricerche di questi ultimi dieci anni, hanno portato alla costituzione di un vigneto collezione ( ora diventato "vigneto museo" della Strada del vino dei Colli di Candia e Lunigiana) in località Teglia, gestito dalla Provincia di Massa Carrara, dove sono stati raccolti tutti i vitigni di maggior interesse reperiti in tutte le aree viticole della Lunigiana. Complessivamente sono stati censiti oltre 100 vitigni per i quali si è proceduto ad analisi di vario genere, ( O.I.V. microvinificazioni, test virologici etc. ), risultandone , per molti di essi, una eccellente vocazione enologica soprattutto in riferimento a specifiche caratteristiche.

**Articolo 9**  
**(Riferimenti alla struttura di controllo)**

9.1 Nome e indirizzo della autorità di controllo:

Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Massa Carrara  
Via VII luglio, 14  
54033 Carrara (Massa Carrara)  
Tel.: +39 0585 7641 +39 0585764204  
Fax: +39 0585 776515  
e-Mail: paola.cordiviola@ms.camcom.it

9.2 La Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Massa-Carrara è l'autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 96 del 26.04.2010, 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 combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

9.3 In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012.



## **Allegato 1 – Elenco dei vitigni complementari idonei alla produzione del vino ad IGT VAL DI MAGRA**

1. Abrusco N.
2. Albana B.
3. Albarola B.
4. Aleatico N.
5. Alicante Bouschet N.
6. Alicante N.
7. Ancellotta N.
8. Ansonica B.
9. Barbera N.
10. Barsagliana N.
11. Biancone B.
12. Bonamico N.
13. Bracciola Nera N.
14. Cabernet Franc N.
15. Cabernet Sauvignon N.
16. Calabrese N.
17. Caloria N.
18. Canaiolo Bianco B.
19. Canaiolo Nero N.
20. Canina Nera N.
21. Carignano N.
22. Carmenere N.
23. Cesanese D’Affile N.
24. Chardonnay B.
25. Ciliegiolo N.
26. Clairette B.
27. Colombana Nera
28. Colorino N.
29. Durella B.
30. Fiano B.
31. Foglia Tonda N.
32. Gamay N.
33. Grechetto B.
34. Greco B.
35. Gropello di Santo Stefano N.
36. Gropello Gentile N.
37. Incrocio Bruni 54 B.
38. Lambrusco Maestri N.
39. Livornese Bianca B.
40. Malbech N.
41. Malvasia Bianca di Candia B.
42. Malvasia Bianca lunga B.
43. Malvasia Istriana B.
44. Malvasia N.
45. Malvasia Nera di Brindisi N.
46. Malvasia Nera di Lecce N.
47. Mammolo N.
48. Manzoni Bianco B.

49. Marsanne B.
50. Mazzeze N.
51. Merlot N.
52. Mondeuse N.
53. Montepulciano N.
54. Moscato Bianco B.
55. Muller Thurgau B.
56. Orpicchio B.
57. Petit manseng B.
58. Petit verdot N.
59. Pinot Bianco B.
60. Pinot Grigio G.
61. Pinot Nero N.
62. Pollera Nera N.
63. Prugnolo Gentile N.
64. Pugnitello N.
65. Rebo N.
66. Refosco dal Peduncolo rosso N.
67. Riesling Italico B.
68. Riesling Renano B.
69. Roussane B.
70. Sagrantino N.
71. Sanforte N.
72. Sangiovese N.
73. Sauvignon B.
74. Schiava Gentile N.
75. Semillon B.
76. Syrah N.
77. Tempranillo N.
78. Teroldego N.
79. Traminer Aromatico Rs
80. Trebbiano Toscano B.
81. Verdea B.
82. Verdello B.
83. Verdicchio Bianco B.
84. Vermentino B.
85. Vermentino Nero N.
86. Vernaccia di San Gimignano B.
87. Viogner B.