C/2023/706

8.11.2023

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2023/706)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Torgiano» Rosso Riserva

PDO-IT-A0834-AM03

Date de la communication: 19.10.2023

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Réduction du rendement à l'hectare**

Description: le rendement à l'hectare a été réduit de 9 000 kg à 8 000 kg et la limite de 2,3 kg pour les pieds à l'hectare a été précisée.

Motifs: la modification a été demandée afin d'obtenir des résultats qualitatifs meilleurs et conformes au prestige du vin.

La présente modification concerne l'article 5 du cahier des charges et la rubrique «Pratiques vitivinicoles — rendements maximaux» du document unique.

2. **Possibilité d'ajouter sur l'étiquette le nom de l'unité géographique «Umbria»**

Description: les producteurs disposent désormais de la faculté de faire figurer sur l'étiquette des vins «Torgiano» Rosso Riserva bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée et garantie (AOCG) le nom de l'unité géographique «Umbria» dans une taille de caractères ne pouvant pas excéder celle utilisée pour l'appellation «Torgiano» Rosso Riserva AOCG.

Motifs: la modification vise à valoriser la région de production des raisins, étant donné que l'Ombrie revêt de plus en plus d'importance sur le plan œnologique; il s'agit ainsi d'offrir au producteur une plus grande visibilité, au même titre que d'autres territoires propices à la culture de la vigne.

La présente modification concerne l'article 7 du cahier des charges et la rubrique «Autres conditions: dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage» du document unique.

3. **Ajout d'une capacité minimale et maximale pour la mise à la consommation**

Description: il est précisé que le vin doit être mis à la consommation dans des bouteilles en verre d'une capacité comprise entre 0,375 et 12 litres.

Motifs: la modification vise à garantir l'utilisation de contenants qui sont aptes à préserver le prestige du vin.

La présente modification concerne l'article 8 du cahier des charges.

4. **Corrections et précisions de forme**

Description et motifs: de petites corrections et précisions de forme ont été apportées au cahier des charges.

La présente modification concerne les articles 1er, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9 et 10 du cahier des charges.

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

Torgiano Rosso Riserva

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

4. **Description du ou des vins**

«Torgiano» Rosso Riserva

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Robe: rouge rubis;

Nez: vineux, délicat;

Bouche: sèche, harmonieuse, finement équilibrée.

Ce vin élégant possède une structure solide et concentrée, caractérisée par une couleur rubis profond et un parfum complexe. Fruité et légèrement balsamique, velouté et aux tanins doux, il est long en bouche et persistant; vin de grande longévité, son élevage en bouteille en renforce considérablement les caractéristiques.

Titre alcoométrique volumique acquis minimal: 12,5 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 21,0 g/l.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

—

5.2. *Rendements maximaux*

1. «Torgiano» Rosso Riserva

8 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Les raisins utilisés dans l'élaboration des vins de l'appellation d'origine contrôlée et garantie «Torgiano» Rosso Riserva doivent être produits sur le territoire administratif de la commune de Torgiano, dans la province de Pérouse.

7. **Cépages principaux**

Sangiovese N. – Sangioveto

8. **Description du ou des liens**

«Torgiano» Rosso Riserva AOCG

Le territoire, situé à une altitude comprise entre 300 et 400 mètres au-dessus du niveau de la mer, présente des reliefs doux, un sol caractérisé par sa capacité de drainage naturelle et une exposition orientée ouest et sud-ouest. Son climat sec en été connaît de fortes variations thermiques entre le jour et la nuit pendant la phase finale de la maturation des raisins; les précipitations sont concentrées en février. Les Étrusques y cultivaient déjà la vigne, comme en témoignent le Musée du Vin de Torgiano ainsi que la qualité des produits. Cette zone est délibérément circonscrite afin de sauvegarder des caractéristiques spécifiques: un titre alcoométrique équilibré et une profonde harmonie constituent le fil rouge d'un vin issu d'une tradition millénaire locale, qui doit son évolution et sa réputation actuelle aux technologies les plus modernes.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Possibilité d'ajouter sur l'étiquette le nom de l'unité géographique plus grande «Umbria»

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Le nom de l'unité géographique plus grande «Umbria» peut figurer sur l'étiquetage et peut être utilisé pour la présentation des vins bénéficiant de l'AOP «Torgiano» Rosso Riserva conformément à la réglementation en vigueur. Le cas échéant, cette indication doit figurer dans une taille de caractères ne pouvant pas excéder celle utilisée pour l'appellation d'origine «Torgiano» Rosso Riserva.

Lien vers le cahier des charges

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/19825