C/2023/472

27.10.2023

Publicación de una comunicación de la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2023/472)

La presente Comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Rosso Orvietano / Orvietano Rosso»

PDO-IT-A0847-AM02

Fecha de comunicación: 4 de agosto de 2023

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

Utilización del nombre de la zona geográfica más amplia «Umbria»

Descripción: el nombre de la zona geográfica más amplia «Umbria» puede utilizarse ahora en el etiquetado. Esta mención debe seguir a la denominación «Rosso Orvietano» / «Orvietano Rosso» y figurar debajo del término tradicional específico (*Denominazione di origine controllata* [denominación de origen controlada]) o del término de la UE (*Denominazione di origine protetta* [denominación de origen protegida]), como se indica a continuación:

«Rosso Orvietano» / «Orvietano Rosso»

Denominazione di origine controllata

o Denominazione di origine protetta

(o el acrónimo DOC)

Umbria

Los caracteres del nombre «Umbria» deben tener un tamaño igual o inferior al de los empleados para componer el nombre «Rosso Orvietano» / «Orvietano Rosso», y ambos deben tener el mismo tipo de letra (tipo de fuente), estilo, espaciado, resaltado, color e intensidad colorimétrica.

Descripción: el apoyo del Consorzio Tutela Vini [organismo regulador del vino] a la inclusión del nombre de la zona geográfica más amplia «Umbria» obedece a la necesidad de identificar mejor el producto en lo que respecta al territorio al que pertenece, conocido por su historia y su belleza. La DOP «Rosso Orvietano» / «Orvietano Rosso» posee su propia identidad y, sobre todo, su propio valor intrínseco, el cual debe darse a conocer. Por lo tanto, la inclusión del nombre de la zona geográfica más amplia «Umbria» en la etiqueta tiene por objeto revelar con precisión ese valor oculto y hacerlo visible para los consumidores.

La modificación afecta al artículo 7 del pliego de condiciones y a la sección «Condiciones complementarias – Disposiciones adicionales relativas al etiquetado» del documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

   Rosso Orvietano

   Orvietano Rosso

2. **Tipo de indicación geográfica**

   DOP — Denominación de origen protegida

([1]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

1. *Vino tinto, incluida la indicación de la variedad de uva*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fase visual: rojo rubí intenso con matices púrpura, o tendente al granate con la edad en determinados tipos monovarietales. Fase olfativa: intenso, vinoso y característico; aromático en la variedad Aleatico y delicado en las variedades Canaiolo y Ciliegiolo. Los vinos se elaboran con uvas de las variedades Aleatico, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo R., Ciliegiolo, Merlot, Montepulciano, Pinot Nero y Sangiovese, cuyas características se expresan, en función de la variedad, en vinos suaves y elegantes, a veces aterciopelados, con cuerpo y armoniosos, con un retrogusto característico. Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,50 %. Extracto no reductor mínimo: 18 g/l.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

2. *«Rosso Orvietano» / «Orvietano Rosso» Canaiolo*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,50 %.

Acidez total mínima: 4,0 g/l.

Extracto no reductor mínimo: 18,0 g/l. Fase visual: rojo rubí tendente a granate a medida que envejece.

Fase olfativa: delicado, característico.

Fase gustativa: aterciopelado, con un aroma característico.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

3. *«Rosso Orvietano» / «Orvietano Rosso» Ciliegiolo*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,50 %.

Acidez total mínima: 4,0 g/l.

Extracto no reductor mínimo: 18,0 g/l. Fase visual: rojo rubí intenso.

Fase olfativa: vinoso, delicado.

Fase gustativa: afrutado, con un retrogusto característico.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

4. *«Rosso Orvietano» / «Orvietano Rosso» Pinot Nero*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,50 %.

Acidez total mínima: 4,0 g/l.

Extracto no reductor mínimo: 18,0 g/l. Fase visual: rojo rubí tendente a granate a medida que envejece.

Fase olfativa: intenso, persistente y característico.

Fase gustativa: seco, con cuerpo, característico, armonioso.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. *«Rosso Orvietano» / «Orvietano Rosso» Cabernet Franc o Cabernet Sauvignon*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,50 %.

Acidez total mínima: 4,0 g/l.

Extracto no reductor mínimo: 18,0 g/l. Fase visual: rojo rubí intenso con ligeros matices púrpura, tendente a granate a medida que envejece. Fase olfativa: intenso, persistente y característico.

Fase gustativa: seco, con un retrogusto característico, delicadamente herbáceo.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

6. *«Rosso Orvietano» / «Orvietano Rosso» Merlot*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,50 %.

Acidez total mínima: 4,0 g/l.

Extracto no reductor mínimo: 18,0 g/l. Fase visual: rojo rubí con ligeros matices púrpura, puede tender al rojo teja a medida que envejece. Fase olfativa: vinoso, agradable.

Fase gustativa: pleno, suave, armonioso.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

7. *«Rosso Orvietano» / «Orvietano Rosso» Sangiovese*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,50 %.

Acidez total mínima: 4,5 g/l.

Extracto no reductor mínimo: 18,0 g/l. Fase visual: rojo rubí tendente a granate a medida que envejece.

Fase olfativa: vinoso, característico.

Fase gustativa: seco, armonioso, con un agradable sabor tánico cuando es joven, agradablemente amargo, afrutado y característico.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

8. *«Rosso Orvietano» / «Orvietano Rosso» Aleatico*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,50 %, del que al menos un 9,50 % debe ser adquirido.

Acidez total mínima: 4,0 g/l.

Extracto no reductor mínimo: 18,0 g/l. Fase visual: rojo granate con matices púrpura.

Fase olfativa: delicadamente aromático, característico.

Fase gustativa: típico, suave, aterciopelado, a veces semidulce o dulce.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

—

5.2. *Rendimientos máximos*

1. *Rosso Orvietano / Orvietano Rosso, incluida la indicación de la variedad de uva*

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La zona de cultivo de las uvas utilizadas para la elaboración de los vinos de la DOP «Rosso Orvietano» / «Orvietano Rosso» está situada en la provincia de Terni y está constituida por tierras vitivinícolas de calidad distribuidas por todo el territorio administrativo de los municipios de Allerona, Alviano, Baschi, Castel Giorgio, Castel Viscardo, Fabro, Ficulle, Guardea, Montecchio, Montegabbione, Monteleone d'Orvieto, Orvieto, Porano y S. Venanzo.

7. **Variedades de uva de vinificación**

Aleatico N.

Canaiolo Nero N. - Canaiolo

Ciliegiolo N. - Morettone

Merlot N.

Montepulciano N.

Pinot Nero N. - Pinot

Sangiovese N. - Sangioveto

8. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

DOP «Rosso Orvietano» / «Orvietano Rosso» - vino tinto, incluida la indicación de la variedad de uva

La zona está situada en un área montañosa del suroeste de Umbria. Se cree que los etruscos se percataron de que la composición particular de la roca de toba era favorable para la transformación y conservación del vino. En esta zona solo se producen vinos tintos, incluidos aquellos con indicación de la variedad de uva: Aleatico, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo, Ciliegiolo, Merlot, Pinot Nero o Sangiovese. Tienen características específicas que los diferencian claramente y permiten identificarlos con su entorno geográfico. Las técnicas de cultivo y la maestría de los productores han contribuido a realzar la imagen de los vinos Orvieto en todo el mundo.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Utilización del nombre de la zona geográfica más amplia «Umbria»

Marco jurídico:

Legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El nombre de la zona geográfica más amplia «Umbria» puede utilizarse en el etiquetado y la presentación de los vinos de la DOP «Rosso Orvietano» / «Orvietano Rosso». El nombre de la zona geográfica más amplia «Umbria» debe seguir al nombre «Rosso Orvietano» / «Orvietano Rosso» y figurar debajo del término tradicional específico (*Denominazione di origine controllata* [denominación de origen controlada]) o del término de la UE (*Denominazione di origine protetta* [denominación de origen protegida]), como se indica a continuación:

Rosso Orvietano / Orvietano Rosso

Denominazione di origine controllata

o Denominazione di origine protetta

(o el acrónimo DOC)

Umbria

Los caracteres del nombre «Umbria» deben tener un tamaño igual o inferior al de los empleados para componer el nombre «Rosso Orvietano» / «Orvietano Rosso», y ambos deben tener el mismo tipo de letra (tipo de fuente), estilo, espaciado, resaltado, color e intensidad colorimétrica.

Enlace al pliego de condiciones

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/19815