C/2023/472

27.10.2023

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2023/472)

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

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Rosso Orvietano / Orvietano Rosso»

PDO-IT-A0847-AM02

Data della comunicazione: 4.8.2023

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

Utilizzo del nome dell'area geografica più ampia «UMBRIA»

Descrizione: nell'etichettatura è consentito l'uso del nome geografico più ampio «Umbria» che deve seguire la Denominazione «Rosso Orvietano» / «Orvietano Rosso» ed essere riportato al di sotto della menzione specifica tradizionale (Denominazione di origine controllata), oppure dall'espressione della UE (Denominazione di origine protetta), secondo le successioni di seguito indicate:

«Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso»

Denominazione di origine controllata

o Denominazione di origine protetta

(oppure acronimo DOC)

Umbria

I caratteri del nome Umbria devono avere un'altezza uguale o inferiore a quella dei caratteri che compongono la denominazione «Rosso Orvietano» / «Orvietano Rosso» e devono avere lo stesso font (tipo di carattere), stile, spaziatura, evidenza, colore, e intensità colorimetrica.

Descrizione: il progetto del Consorzio Tutela Vini, di aderire all'inserimento del termine geografico più ampio «UMBRIA», nasce dalla necessità un'identificazione precisa di appartenenza e riconoscibilità di un territorio, di storia e di bellezza. La DOP «Rosso Orvietano» / «Orvietano Rosso» ha una propria identità, e soprattutto un proprio valore intrinseco che deve essere svelato. Compito dell'inserimento del termine geografico più ampio «UMBRIA» in etichetta è quindi quello di svelare e rendere visibile al consumatore proprio quel valore nascosto.

La modifica riguarda l'articolo 7 del disciplinare di produzione e la sezione «Ulteriori condizioni - Disposizioni supplementari in materia di etichettatura» del documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Denominazione/denominazioni**

   Rosso Orvietano

   Orvietano Rosso

2. **Tipo di indicazione geografica**

   DOP - Denominazione di origine protetta

([1]) GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

4. **Descrizione dei vini:**

1. *Vino rosso, anche con specificazione di vitigno*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei o tendenti al granato con l'invecchiamento per determinate tipologie monovarietali. Odore: intenso, vinoso e caratteristico, aromatico per l'Aleatico e delicato per Canaiolo e Ciliegiolo. I vini sono incentrati su uve rappresentate da uve di Aleatico, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo R., Ciliegiolo, Merlot, Montepulciano, Pinot Nero e Sangiovese che si esaltano a seconda del vitigno, in vini morbidi ed eleganti, talvolta vellutati con retrogusto caratteristico, di corpo ed aromonici. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: da 11,50 % vol. Estratto non riduttore minimo:18 g/l .

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4 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)	

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

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

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

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l; colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: vellutato con bouquet tipico.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

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

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

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

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l; colore: rosso rubino intenso;

odore: vinoso, delicato;

sapore: fruttato, con retrogusto caratteristico.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

4. *«Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso» Pinot nero*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

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

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l; colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intenso, persistente, caratteristico;

sapore: asciutto, di corpo, caratteristico, armonico.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. *«Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso» Cabernet franc o Cabernet sauvignon*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

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

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l; colore: rosso rubino intenso con lievi riflessi violacei, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: intenso, persistente, caratteristico;

sapore: asciutto, con retrogusto caratteristico, delicatamente erbaceo.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

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

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

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

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l; colore: rosso rubino con riflessi violacei, talvolta tendenti al rosso mattone con l'invecchiamento; odore: vinoso, gradevole;

sapore: pieno, morbido, armonico.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

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

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l; colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: vinoso, caratteristico;

sapore: asciutto, armonico, gradevolmente tannico se giovane, piacevolmente amarognolo, fruttato, caratteristico.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

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

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol, di cui almeno 9,50 % vol svolto;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l; colore: rosso granato con tonalità violacee;

odore: finemente aromatico, caratteristico;

sapore: tipico, morbido, vellutato, talvolta amabile o dolce.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

—

5.2. *Rese massime*

1. *Rosso Orvietano o Orvietano Rosso anche con specificazione di vitigno*

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a DOC «Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso» ricade nella provincia di Terni e comprende i terreni vocati alla qualità dell'intero territorio amministrativo dei comuni di Allerona, Alviano, Baschi, Castel Giorgio, Castel Viscardo, Fabro, Ficulle, Guardea, Montecchio, Montegabbione, Monteleone d'Orvieto, Orvieto, Porano e S. Venanzo.

7. **Varietà di uve da vino**

Aleatico N.

Canaiolo nero N. - Canaiolo

Ciliegiolo N. - Morettone

Merlot N.

Montepulciano N.

Pinot nero N. - Pinot

Sangiovese N. - Sangioveto

8. **Descrizione del legame/dei legami**

DOC «Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso» Vino rosso, anche con specificazione di vitigno

La zona è situata in ambiente collinare a sud ovest dell'Umbria; si ritiene che la civiltà etrusca abbia intuito che la particolare costituzione del masso tufaceo era favorevole alla lavorazione ed alla conservazione del vino. È riservata alle tipologie rosso e con riferimento al nome dei vitigni Aleatico, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo, Ciliegiolo, Merlot, Pinot Nero e Sangiovese che presentano caratteristiche peculiari, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico. Le tecniche di coltivazione e l'alta professionalità degli operatori hanno contributo ad accrescere l'immagine dei vini di Orvieto nel mondo.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Utilizzo del nome dell'area geografica più ampia «UMBRIA»

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Nell'etichettatura e presentazione dei vini a DOP «Rosso Orvietano» / «Orvietano Rosso», è consentito l'uso del nome geografico più ampio «Umbria». Il nome geografico più ampio «Umbria» deve seguire la Denominazione «Rosso Orvietano» o «Orvietano Rosso» ed essere riportato al di sotto della menzione specifica tradizionale (denominazione di origine controllata), oppure dall'espressione della UE (denominazione di origine protetta), secondo le successioni di seguito indicate:

Rosso Orvietano o Orvietano Rosso

denominazione di origine controllata

o denominazione di origine protetta

(oppure acronimo DOC)

Umbria

I caratteri del nome Umbria devono avere un'altezza uguale o inferiore a quella dei caratteri che compongono la denominazione Rosso Orvietano e devono avere lo stesso font (tipo di carattere), stile, spaziatura, evidenza, colore, e intensità colorimetrica.

Link al disciplinare del prodotto

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