Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2023/472)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Rosso Orvietano / Orvietano Rosso»

PDO-IT-A0847-AM02

Data da comunicação: 04.8.2023.

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

Utilização do nome «UMBRIA», unidade geográfica mais vasta

Descrição: pode figurar no rótulo o nome «Umbria», unidade geográfica mais vasta, abaixo da denominação «Rosso Orvietano» / «Orvietano Rosso» e da menção tradicional específica (Denominazione di origine controllata) ou da menção (Denominazione di origine protetta) da UE, tal como a seguir se indica:

«Rosso Orvietano» ou «Orvietano Rosso»

«Denominazione di origine controllata»

ou «Denominazione di origine protetta»

(ou o acrónimo DOC)

Umbria

Os carateres do nome «Umbria» devem ter uma altura igual ou inferior à dos carateres que compõem a denominação «Rosso Orvietano» / «Orvietano Rosso». A fonte (tipo de letra), estilo, espaçamento, destaque, cor e intensidade colorimétrica devem ser os mesmos.

Descrição: o aval do Consorzio Tutela Vini à inclusão do nome «UMBRIA», unidade geográfica mais vasta, decorre da necessidade de identificar de modo mais preciso a pertença a um território e reconhecer a sua história e beleza. A DOP «Rosso Orvietano» / «Orvietano Rosso» tem a sua identidade própria e, sobretudo, um valor intrínseco que merece ser conhecido. A inclusão no rótulo da unidade geográfico mais abrangente «UMBRIA» visa, precisamente, dar maior visibilidade à região e revelar o seu valor oculto.

A alteração diz respeito ao artigo 7.º do caderno de especificações e à secção «Outras condições – disposições adicionais relativas à rotulagem», do documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome do produto**

   Rosso Orvietano

   Orvietano Rosso

2. **Tipo de indicação geográfica**

   DOP – Denominação de origem protegida

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

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

4. **Descrição dos vinhos**

1. *Vinho tinto, incluindo o vinho com indicação da casta*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: vermelho-rubi intenso com reflexos violeta; certos tipos monovarietais tendem para o vermelho-granada com o envelhecimento. Nariz: intenso, vinoso e característico, aromático, nos vinhos de *aleatico,* e, delicado, nos vinhos de *canaiolo* e *ciliegiolo*. Os vinhos provenientes das castas *aleatico, cabernet-franc, cabernet-sauvignon, canaiolo* R, *ciliegiolo, merlot, montepulciano, pinot-nero* e *sangiovese* são, consoante a casta, macios e elegantes, por vezes aveludados com um final característico, encorpados e harmoniosos. Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,50 % vol. Extrato não redutor mínimo: 18 g/l.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	
Acidez total mínima	4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

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

BREVE DESCRIÇÃO

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,50 %.

Acidez total mínima: 4,0 g/l.

Extrato não redutor mínimo: 18,0 g/l. Cor: vermelho-rubi, tendendo para o vermelho-granada com o envelhecimento.

Nariz: delicado, característico.

Boca: aveludado com buquê típico.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	
Acidez total mínima	miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

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

BREVE DESCRIÇÃO

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,50 %.

Acidez total mínima: 4,0 g/l.

Extrato não redutor mínimo: 18,0 g/l. Cor: vermelho-rubi intenso.

Nariz: vinoso, delicado.

Boca: frutado, com final característico.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	
Acidez total mínima	miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

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

BREVE DESCRIÇÃO

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,50 %.

Acidez total mínima: 4,0 g/l.

Extrato não redutor mínimo: 18,0 g/l. Cor: vermelho-rubi, tendendo para o vermelho-granada com o envelhecimento.

Nariz: intenso, persistente, característico.

Boca: seco, encorpado, característico, harmonioso.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	
Acidez total mínima	miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

5. *«Rosso Orvietano» ou «Orvietano Rosso» Cabernet Franc ou Cabernet Sauvignon*

BREVE DESCRIÇÃO

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,50 %.

Acidez total mínima: 4,0 g/l.

Extrato não redutor mínimo: 18,0 g/l. Cor: vermelho-rubi intenso, com leves reflexos de violeta, tendendo para o vermelho-granada com o envelhecimento. Nariz: intenso, persistente, característico.

Boca: seco, com final característico, delicadamente herbáceo.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	
Acidez total mínima	miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

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

BREVE DESCRIÇÃO

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,50 %.

Acidez total mínima: 4,0 g/l.

Extrato não redutor mínimo: 18,0 g/l. Cor: vermelho-rubi intenso, com reflexos de violeta, tendendo por vezes para o vermelho-granada com o envelhecimento. Nariz: vinoso, agradável.

Boca: pleno, suave, harmonioso.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	
Acidez total mínima	miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

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

BREVE DESCRIÇÃO

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,50 %.

Acidez total mínima: 4,5 g/l.

Extrato não redutor mínimo: 18,0 g/l. Cor: vermelho-rubi, tendendo para o vermelho-granada com o envelhecimento.

Nariz: vinoso, característico.

Boca: seco, harmonioso, agradavelmente tânico, quando jovem, com um amargor apelativo, frutado e característico.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	
Acidez total mínima	miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

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

BREVE DESCRIÇÃO

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,50 % vol., dos quais, no mínimo, 9,50 % vol. adquirido.

Acidez total mínima: 4,0 g/l.

Extrato não redutor mínimo: 18,0 g/l. Cor: vermelho-granada com reflexos violeta.

Nariz: finamente aromático, característico.

Boca: típico, macio, aveludado, por vezes meio-doce ou doce.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	
Acidez total mínima	miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

5. **Práticas de vinificação**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

—

5.2. *Rendimentos máximos*

1. *«Rosso Orvietano» ou «Orvietano Rosso», incluindo os vinhos com indicação da casta*

10 000 quilogramas de uvas por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A área de produção das uvas destinadas à produção dos vinhos DOC «Rosso Orvietano» ou «Orvietano Rosso» situa-se na província de Terni e compreende os terrenos que se prestam à produção de qualidade em todo o território administrativo dos municípios de Allerona, Alviano, Baschi, Castel Giorgio, Castel Viscardo, Fabro, Ficulle, Guardea, Montecchio, Montegabbione, Monteleone d'Orvieto, Orvieto, Porano e S. Venanzo.

7. **Castas de uvas de vinho**

Aleatico N.

Canaiolo-nero N. – *Canaiolo*

Ciliegiolo N. – *Morettone*

Merlot N.

Montepulciano N.

Pinot-nero N. – *Pinot*

Sangiovese N. – *Sangioveto*

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

DOC «Rosso Orvietano» ou «Orvietano Rosso», tinto, incluindo os vinhos com indicação da casta

A zona está situada numa região acidentada do sudoeste da Úmbria; os etruscos compreenderam que as características particulares do maciço micáceo se prestavam à vinificação e conservação do vinho. Produzem-se apenas vinhos tintos, em particular das castas *aleatico, cabernet-franc, cabernet-sauvignon, canaiolo, ciliegiolo, merlot, pinot-nero* e *sangiovese*. Apresentam características específicas que permitem identificar e ligar os vinhos de forma inequívoca ao meio geográfico. As técnicas de cultivo e o profissionalismo dos operadores contribuíram para projetar a imagem dos vinhos de Orvieto em todo o mundo.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Utilização do nome «UMBRIA», unidade geográfica mais vasta

Quadro jurídico de referência:

Na legislação da União

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição das condições:

O nome «Umbria», unidade geográfica mais vasta, pode figurar no rótulo e apresentação dos vinhos DOP «Rosso Orvietano» / «Orvietano Rosso». O nome desta unidade geográfica deve figurara abaixo da denominação «Rosso Orvietano» / «Orvietano Rosso» e da menção tradicional específica (denominazione di origine controllata) ou da menção (denominazione di origine protetta) da UE, tal como a seguir se indica:

«Rosso Orvietano» ou «Orvietano Rosso»

«Denominazione di origine controllata»

ou «Denominazione di origine protetta»

(ou o acrónimo DOC)

Umbria

Os carateres do nome «Umbria» devem ter uma altura igual ou inferior à dos carateres que compõem a denominação «Rosso Orvietano» / «Orvietano Rosso». A fonte (tipo de letra), estilo, espaçamento, destaque, cor e intensidade colorimétrica devem ser os mesmos.

Hiperligação para o caderno de especificações

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