C/2023/472

27.10.2023

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(C/2023/472)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Rosso Orvietano / Orvietano Rosso”

PDO-IT-A0847-AM02

Data comunicării: 4.8.2023

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

Utilizarea denumirii zonei geografice mai ample „UMBRIA”

Descriere: se permite utilizarea pe etichetă a denumirii geografice mai ample „Umbria”, care trebuie să urmeze după denumirea „Rosso Orvietano” / „Orvietano Rosso” și să figureze sub mențiunea specifică tradițională (Denominazione di origine controllata) sau sub mențiunea UE (Denominazione di origine protetta), în ordinea indicată în cele ce urmează:

„Rosso Orvietano” sau „Orvietano Rosso”

Denominazione di origine controllata

sau Denominazione di origine protetta

(sau acronimul DOC)

Umbria

Caracterele utilizate pentru denumirea „Umbria” trebuie să aibă o înălțime cel mult egală cu cea a caracterelor care alcătuiesc denumirea „Rosso Orvietano” / „Orvietano Rosso”; ambele denumiri trebuie tipărite cu același font și trebuie să fie identice ca stil, spațiere, proeminență, culoare și intensitate colorimetrică.

Descriere: proiectul organismului de protejare a vinurilor (Consorzio Tutela Vini), de a sprijini includerea denumirii geografice mai ample „UMBRIA”, este motivat de necesitatea identificării mai precise a originii și de nevoia recunoașterii mai facile a unui teritoriu caracterizat de istorie și frumusețe. DOP „Rosso Orvietano” / „Orvietano Rosso” are o identitate proprie și, mai ales, o proprie valoare intrinsecă ce trebuie dezvăluită. Așadar, prin includerea pe etichetă a mențiunii geografice mai ample „UMBRIA”, se dorește dezvăluirea și indicarea în mod vizibil pentru consumator tocmai a acelei valori ascunse.

Modificarea vizează articolul 7 din caietul de sarcini al produsului și punctul intitulat „Condiții suplimentare – Condiții suplimentare privind etichetarea” din documentul unic.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

   Rosso Orvietano

   Orvietano Rosso

2. **Tipul indicației geografice**

   DOP – Denumire de origine protejată

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

3. **Categoriile de produse vitivinicole**

1. Vin

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. *Vin roșu, inclusiv cu indicarea soiului*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: roșu-rubin intens cu reflexe violacee sau tinzând spre grena pe măsura învechirii, în cazul anumitor tipuri obținute dintr-un singur soi. Miros: intens, de vin și caracteristic, aromat în cazul soiului Aleatico și delicat în cazul soiurilor Canaiolo și Ciliegiolo. Vinurile sunt obținute mai ales din struguri din soiurile Aleatico, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo R., Ciliegiolo, Merlot, Montepulciano, Pinot Nero și Sangiovese, care se remarcă, în funcție de soi, în vinuri moi și elegante, uneori catifelate și cu gust rezidual caracteristic, corpolente și armonioase. Tăria alcoolică totală minimă în volume: de la 11,50 % vol. Limita minimă a extractului fără zahăr: minimum 18 g/l.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	4 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

2. *„Rosso Orvietano" sau „Orvietano Rosso" Canaiolo*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,50 % vol.

Aciditatea totală minimă: 4,0 g/l.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 18,0 g/l. Culoare: roșu-rubin care tinde spre grena pe măsură ce se învechește vinul.

Miros: delicat, caracteristic.

Gust: catifelat, cu buchet tipic.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	în miliechivalenți per litru
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

3. *„Rosso Orvietano" sau „Orvietano Rosso" Ciliegiolo*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,50 % vol.

Aciditatea totală minimă: 4,0 g/l.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 18,0 g/l. Culoare: roșu-rubin intens.

Miros: de vin, delicat.

Gust: fructat, cu gust rezidual caracteristic.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	în miliechivalenți per litru
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

4. *„Rosso Orvietano" sau „Orvietano Rosso" Pinot Nero*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,50 % vol.

Aciditatea totală minimă: 4,0 g/l.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 18,0 g/l. Culoare: roșu-rubin care tinde spre grena pe măsură ce se învechește vinul.

Miros: intens, persistent, caracteristic.

Gust: sec, corpolent, caracteristic, armonios.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	în miliechivalenți per litru
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

5. *„Rosso Orvietano" sau „Orvietano Rosso" Cabernet Franc sau Cabernet Sauvignon*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,50 % vol.

Aciditatea totală minimă: 4,0 g/l.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 18,0 g/l. Culoare: roșu-rubin intens, cu ușoare reflexe violacee, tinzând spre grena pe măsură ce se învechește vinul. Miros: intens, persistent, caracteristic.

Gust: sec, cu gust rezidual caracteristic, delicat de iarbă.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	în miliechivalenți per litru
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

6. *„Rosso Orvietano" sau „Orvietano Rosso" Merlot*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,50 % vol.

Aciditatea totală minimă: 4,0 g/l.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 18,0 g/l. Culoare: roșu-rubin cu reflexe violacee, tinzând uneori spre roșu-cărămidă pe măsură ce se învechește vinul. Miros: de vin, plăcut.

Gust: plin, moale, armonios.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	în miliechivalenți per litru
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

7. *„Rosso Orvietano" sau „Orvietano Rosso" Sangiovese*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,50 % vol.

Aciditatea totală minimă: 4,5 g/l.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 18,0 g/l. Culoare: roșu-rubin care tinde spre grena pe măsură ce se învechește vinul.

Miros: de vin, caracteristic.

Gust: sec, armonios, tanic în mod plăcut în tinerețe, amărui în mod plăcut, fructat, caracteristic.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	în miliechivalenți per litru
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

8. *„Rosso Orvietano" sau „Orvietano Rosso" Aleatico*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,50 % vol., din care cel puțin 9,50 % vol. dobândită.

Aciditatea totală minimă: 4,0 g/l.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 18,0 g/l. Culoare: roșu grena cu tonalități violacee.

Miros: aromat în mod fin, caracteristic.

Gust: tipic, moale, catifelat, uneori demidulce sau dulce.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	în miliechivalenți per litru
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

—

5.2. *Producții maxime*

1. *„Rosso Orvietano" sau „Orvietano Rosso", inclusiv cu indicarea soiului*

10 000 de kilograme de struguri per hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Arealul de producție a strugurilor adecvați pentru obținerea vinurilor cu DOC „Rosso Orvietano" sau „Orvietano Rosso" se află în provincia Terni și cuprinde terenurile propice pentru producția de vinuri de bună calitate de pe întregul teritoriu administrativ al comunelor Allerona, Alviano, Baschi, Castel Giorgio, Castel Viscardo, Fabro, Ficulle, Guardea, Montecchio, Montegabbione, Monteleone d'Orvieto, Orvieto, Porano și S. Venanzo.

7. **Soiurile de struguri de vin**

Aleatico N.

Canaiolo nero N. - Canaiolo

Ciliegiolo N. - Morettone

Merlot N.

Montepulciano N.

Pinot nero N. - Pinot

Sangiovese N. - Sangioveto

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

Vin roșu „Rosso Orvietano” sau „Orvietano Rosso” DOC, inclusiv cu indicarea soiului

Arealul este situat într-o zonă deluroasă aflată în sud-vestul Umbriei. Se consideră că etruscii au intuit că alcătuirea deosebită a rocii de tuf era favorabilă prelucrării și conservării vinului. Această denumire este rezervată tipurilor de vin roșu în cazul cărora este indicat unul dintre soiurile Aleatico, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo, Ciliegiolo, Merlot, Pinot Nero și Sangiovese, care prezintă caracteristici deosebite și o tipicitate legată de mediul geografic. Tehnicile de cultivare și înaltul nivel de profesionalism al operatorilor au contribuit la îmbunătățirea imaginii vinurilor din Orvieto în întreaga lume.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Utilizarea denumirii zonei geografice mai ample „UMBRIA”

Cadrul juridic:

În legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Pe etichetele și în prezentarea vinurilor cu DOP „Rosso Orvietano” / „Orvietano Rosso”, este permisă utilizarea denumirii geografice mai ample „Umbria”. Denumirea geografică mai amplă „Umbria” trebuie să urmeze după denumirea „Rosso Orvietano” sau „Orvietano Rosso” și să figureze sub mențiunea specifică tradițională (Denominazione di origine controllata) sau sub mențiunea UE (Denominazione di origine protetta), în ordinea indicată în cele ce urmează:

Rosso Orvietano sau Orvietano Rosso

Denominazione di origine controllata

sau Denominazione di origine protetta

(sau acronimul DOC)

Umbria

Caracterele utilizate pentru denumirea „Umbria” trebuie să aibă o înălțime cel mult egală cu cea a caracterelor care alcătuiesc denumirea „Rosso Orvietano”; ambele denumiri trebuie tipărite cu același font și trebuie să fie identice ca stil, spațiere, proeminență, culoare și intensitate colorimetrică.

Link către caietul de sarcini al produsului

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