C/2025/5875

4.11.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/5875)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Spoleto»

Número de referencia UE: PDO-IT-A0848-AM03 de 5 de agosto de 2025

1. **Nombre del producto**

«Spoleto»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ IGP

☑ DOP

☐ IG

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☑ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Italia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Bosques; Departamento de Soberanía Alimentaria y Deportes Ecuestres; Dirección General de Promoción de la Calidad Agroalimentaria; PQA I

6. **Calificación de modificación normal**

Se confirma que la aprobación y la comunicación de esta modificación normal cumplen las condiciones para la aprobación de una modificación normal establecidas en el Reglamento (UE) 2024/1143 y en las disposiciones adoptadas en virtud de este.

Esta modificación se ajusta a la definición de modificación normal, tal como se establece en el artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) n.º 2024/1143, ya que:

— no supone un cambio en el nombre, en el uso del nombre o en la categoría de producto designado por la indicación geográfica;

— no conlleva el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica a que se refiere el documento único;

— no implica nuevas restricciones a la comercialización del producto.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

Supresión del tipo blanco «Spoleto»

Descripción

Se suprime el tipo blanco «Spoleto» del pliego de condiciones.

La modificación afecta a los artículos 1, 2, 4, 6 y 7 del pliego de condiciones y a los puntos 6 «Características organolépticas» y 7.2 «Rendimientos máximos» del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Supresión del tipo «Spoleto Trebbiano Spoletino Superiore»

Descripción

Se suprime del pliego de condiciones el tipo «Spoleto Trebbiano Spoletino Superiore».

La modificación afecta a los artículos 1, 2, 4, 5, 6, 7 y 8 del pliego de condiciones y a los puntos 6 «Características organolépticas» y 7.2 «Rendimientos máximos» del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Inclusión del vino espumoso de calidad como tipo específico

Descripción

El vino espumoso de calidad se ha incluido como un tipo específico para evitar ambigüedades en la indicación de la categoría de vino espumoso elaborado.

La modificación afecta al artículo 1 del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Inclusión del tipo «Spoleto Trebbiano Spoletino Riserva»

Descripción

Se incluye el tipo «Spoleto Trebbiano Spoletino Riserva». Se caracteriza por un período de crianza obligatorio de al menos dieciocho meses, de los cuales al menos tres meses en botella.

La modificación afecta a los artículos 1, 2, 4, 5, 6 y 7 del pliego de condiciones y a los puntos 6 «Características organolépticas» y 7.2 «Rendimientos máximos» del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Supresión de la altitud máxima de las vides

Descripción

A efectos de la admisibilidad, ya no se prohíben las vides situadas a una altitud superior a 400 m sobre el nivel del mar.

La modificación afecta al artículo 4 del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Fecha establecida para las excepciones relativas a la vinificación y el embotellado

Descripción

Por lo que se refiere a la vinificación, la pasificación, la crianza y el embotellado fuera de la zona de producción, se aplicarán excepciones a quienes puedan demostrar que han efectuado dichas operaciones en los tres años anteriores a la entrada en vigor del pliego de condiciones. Se modifica el texto con la inclusión de la fecha concreta de entrada en vigor del pliego de condiciones.

Esta modificación afecta al artículo 5 del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Corrección de las referencias legislativas

Descripción

Algunas referencias legislativas se han corregido con las expresiones más genéricas «legislación de la Unión Europea en vigor» y «legislación nacional en vigor».

Esta modificación afecta al artículo 5 del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Contacto con las pieles

Descripción

Para los tipos «Spoleto Trebbiano Spoletino» y «Spoleto Trebbiano Spoletino Riserva», se ha incluido la opción de utilizar el contacto con las pieles.

Esta modificación afecta al artículo 5 del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Despacho a consumo del «Riserva»

Descripción

Tras la introducción del nuevo tipo «Spoleto Trebbiano Spoletino Riserva», se han definido claramente las normas relativas al despacho a consumo.

Esta modificación afecta al artículo 5 del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Modificación de las características organolépticas

Descripción

Tras la inclusión de la opción de utilizar el contacto con las pieles, se modifica la descripción del color del tipo «Spoleto Trebbiano Spoletino».

Esta modificación afecta al artículo 5 del pliego de condiciones y a la sección 6 «Características organolépticas», del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Nombre geográfico más amplio «Umbria»

Descripción

Se ha incluido la opción de utilizar el nombre geográfico más amplio «Umbria» en el etiquetado y la presentación, y se han establecido las normas para su uso.

Esta modificación afecta al artículo 7 del pliego de condiciones y al punto 11, «Otros requisitos aplicables», del documento único.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Envasado

Descripción

La modificación incluye:

— la eliminación de la posibilidad de utilizar recipientes distintos del vidrio;

— la eliminación del volumen mínimo autorizado de 0,187 litros;

— el aumento del volumen máximo autorizado a 18 litros;

— la eliminación del uso de tapones corona;

— la eliminación de la referencia a la «forma de hongo» para el tapón de corcho de los vinos espumosos.

Esta modificación afecta al artículo 8 del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Supresión del apartado relativo a los precintos fiscales en recipientes

Descripción

Se suprime el párrafo en el que se especifica la necesidad utilizar de precintos fiscales o, de forma alternativa, identificadores de lotes asignados por el organismo delegado antes de la comercialización.

Esta modificación afecta al artículo 8 del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Supresión de la referencia al organismo de control

Descripción

Se modifica el artículo del pliego de condiciones que incluye referencias al organismo de control y se sustituye la información por una referencia a la publicación en el sitio web oficial de la autoridad competente del Estado miembro.

Esta modificación afecta al artículo 10 del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de vino

«Spoleto»

Número de referencia UE: PDO-IT-A0848-AM03 de 5 de agosto de 2025

1. **Nombre(s)**

Spoleto

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Italia

4. **Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

5. **Categorías de productos vitivinícolas enumeradas en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013**

1) Vino

5) Vino espumoso de calidad

6. **Descripción del vino o vinos**

Producto vitivinícola

«Spoleto Trebbiano Spoletino»

Características organolépticas

Aspecto

color: del amarillo pajizo al amarillo dorado intenso

Aroma

aroma: vinoso, característico

Sabor

sabor: seco, fresco, puede ser ácido

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas:

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	-
Acidez total mínima:	5,0
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico mínimo total: 11,50 %

Extracto no reductor mínimo: 18,0 g/l.

Producto vitivinícola

«Spoleto Trebbiano Spoletino Riserva»

Características organolépticas

Aspecto

color: del amarillo pajizo a dorado más o menos intenso

Aroma:

aroma: vinoso, característico

Sabor

sabor: seco, fresco, puede ser ácido

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas:

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	-
Acidez total mínima:	5,0
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico mínimo total: 12,00 %;

Extracto no reductor mínimo: 20,0 g/l.

Producto vitivinícola

«Spoleto Trebbiano Spoletino Spumante»

Características organolépticas

Aspecto

color: amarillo pajizo, en ocasiones con matices verdosos

burbujas: finas y persistentes

Aroma:

aroma: vinoso, característico

Sabor

sabor: seco, fresco, puede ser ácido

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas:

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	-
Acidez total mínima:	6,0
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico mínimo total: 11,00 %

Extracto no reductor mínimo: 15,0 g/l.

Producto vitivinícola

«Spoleto Trebbiano Spoletino Passito»

Características organolépticas

Aspecto

color: dorado con tendencia a ambarino

Aroma:

aroma: intenso, complejo, con matices de frutos maduros

Sabor

sabor: amplio y aterciopelado

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas:

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	-
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	-
Acidez total mínima:	4,0
Unidad de acidez total mínima:	gramos por litro expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

Grado alcohólico mínimo total: 17,00 %, del que al menos un 14,00 % debe ser adquirido;

Extracto no reductor mínimo: 22,0 g/l.

7. **Prácticas vitivinícolas**

7.1. *Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino o vinos y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración*

Práctica vitivinícola

Cosecha de plantas cuya conducción se realiza sobre árboles vivos estilo «maritate»

Tipo de práctica enológica

Práctica de cultivo

Descripción

El rendimiento máximo de las viñas conducidas al estilo «maritate» no superará, en ningún caso, los 50 kg por cepa.

7.2. *Rendimientos máximos*

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Trebbiano Spoletino

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	11 000
Unidad de rendimiento máximo:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Trebbiano Spoletino Spumante

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	12 000
Unidad de rendimiento máximo:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Spoleto Trebbiano Spoletino Passito

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	11 000
Unidad de rendimiento máximo:	kilogramos de uvas por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Trebbiano Spoletino Riserva

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	11 000
Unidad de rendimiento máximo:	kilogramos de uvas por hectárea

8. **Indicación de la variedad o variedades de uva de las que se han obtenido el vino o vinos**

Italia — Trebbiano Spoletino B. — Trebbiano

9. **Definición breve de la zona geográfica**

Las uvas destinadas a la producción de vino con DOP «Spoleto» deben producirse en la zona indicada en el pliego de condiciones. Esta comprende la totalidad del municipio de Montefalco y parte del territorio de los municipios de Campello sul Clitunno, Castel Ritaldi, Foligno, Spoleto y Trevi.

10. **Vínculo con la zona geográfica**

Categoría de producto vitivinícola

1) Vino

Resumen del vínculo

Territorio en gran medida llano, atravesado por el río Clitunno y diversos arroyos y afluentes. La zona en está situada a una altitud de entre 200 y 550 m sobre el nivel del mar. El clima está fuertemente influenciado por las colinas que rodean el valle. Los Apeninos de Umbría y de las Marcas, al este, hacen que los vientos dominantes sean vientos del oeste. La precipitación media anual es de unos 800 mm. El clima es templado, con veranos secos. Se desconocen los orígenes de la variedad Trebbiano Spoletino. Sin embargo, no cabe duda de que puede considerarse autóctona y propia de la zona delimitada, ya que existen pruebas claras de su cultivo desde el siglo XIX.

Categoría de producto vitivinícola

5) Vino espumoso de calidad

Resumen del vínculo

Territorio en gran medida llano, atravesado por el río Clitunno y diversos arroyos y afluentes. La zona en está situada a una altitud de entre 200 y 550 m sobre el nivel del mar. El clima está fuertemente influenciado por las colinas que rodean el valle. Los Apeninos de Umbría y de las Marcas, al este, hacen que los vientos dominantes sean vientos del oeste. La precipitación media anual es de unos 800 mm. El clima es templado, con veranos secos. Se desconocen los orígenes de la variedad Trebbiano Spoletino. Sin embargo, no cabe duda de que puede considerarse autóctona y propia de la zona delimitada, ya que existen pruebas claras de su cultivo desde el siglo XIX.

11. **Otros requisitos aplicables**

Título del requisito o la excepción

Utilización del nombre geográfico más amplio «Umbria» en el etiquetado y la presentación de los vinos.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

El nombre de la zona geográfica más amplia «Umbria» puede utilizarse en el etiquetado y la presentación de los vinos.

El nombre «Umbria» debe separarse de la denominación geográfica y de la mención «Denominazione di Origine Controllata».

Los caracteres del nombre «Umbria» deben tener un tamaño inferior al de los caracteres que componen la denominación «Montefalco» y deben tener el mismo tipo de letra (tipo de carácter), estilo, espaciado, resaltado, color e intensidad colorimétrica.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/23399