Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/5875)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Spoleto»

Numero di riferimento UE: PDO-IT-A0848-AM03 - 5.8.2025

1. **Nome del prodotto**

«Spoleto»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ IGP

☑ DOP

☐ IG

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☑ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Italia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste - Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare - PQA I

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Si attesta che l'approvazione e la comunicazione della presente modifica ordinaria soddisfano le condizioni per l'approvazione di una modifica ordinaria ai sensi del regolamento (UE) 2024/1143 e delle disposizioni adottate a norma dello stesso.

Si dichiara che la presente modifica rientra nella definizione di «modifica ordinaria» di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143, perché:

— non comprende un cambiamento del nome o dell'uso del nome, oppure della categoria di prodotto o prodotti designati dall'indicazione geografica;

— non rischia di annullare il legame con la zona geografica di cui al documento unico;

— non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Eliminazione della tipologia «Spoleto» bianco

Descrizione

La tipologia «Spoleto» bianco è stata eliminata dal disciplinare di produzione.

La modifica riguarda gli articoli 1, 2, 4, 6 e 7 del disciplinare di produzione e le sezioni 6 «Caratteristiche organolettiche» e 7.2 «Rese massime» del documento unico

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Eliminazione della tipologia «Spoleto» Trebbiano spoletino superiore

Descrizione

La tipologia «Spoleto» Trebbiano spoletino superiore è stata eliminata dal disciplinare di produzione.

La modifica riguarda gli articoli 1, 2, 4, 5, 6, 7 e 8 del disciplinare di produzione e le sezioni 6 «Caratteristiche organolettiche» e 7.2 «Rese massime» del documento unico

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Inserimento della specifica VSQ

Descrizione

E' stata inserita la specifica VSQ per indicare in modo univoco la categoria di Spumante prodotto.

La modifica riguarda l'articolo 1 del disciplinare di produzione

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Introduzione della tipologia «Spoleto» Trebbiano spoletino riserva

Descrizione

E' stata inserita la tipologia «Spoleto» Trebbiano spoletino riserva, caratterizzata da un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno 18 mesi, di cui almeno 3 in bottiglia.

La modifica riguarda gli articoli 1, 2, 4, 5, 6, e 7 del disciplinare di produzione e le sezioni 6 «Caratteristiche organolettiche» e 7.2 «Rese massime» del documento unico

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Eliminazione quota media massima dei vitigni

Descrizione

E' stato eliminata, ai fini dell'idoneità, l'esclusione dei vigneti situati ad una quota media oltre i 400 m slm.

La modifica riguarda l'articolo 4 del disciplinare di produzione.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Definizione della data relativa alle deroghe per vinificazione e imbottigliamento

Descrizione

Per operazioni di vinificazione, appassimento, invecchiamento e imbottigliamento al di fuori della zona di produzione, sono previste deroghe per chi dimostra di aver effettuato tali operazioni almeno nei 3 anni precedenti l'entrata in vigore del disciplinare di produzione. Il testo è stato modificato inserendo la data specifica dell'entrata in vigore del disciplinare di produzione.

La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare di produzione

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Correzione riferimenti normativi

Descrizione

Alcuni riferimenti normativi sono stati corretti con le espressioni più generiche «vigente normativa dell'Unione europea» e «vigente normativa nazionale».

La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare di produzione

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Macerazione sulle bucce

Descrizione

Per le tipologie «Spoleto» Trebbiano spoletino e «Spoleto» Trebbiano spoletino riserva è stata inserita la possibilità di effettuare la macerazione sulle bucce.

La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare di produzione

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Immissione al consumo del riserva

Descrizione

In seguito all'introduzione della nuova tipologia «Spoleto» Trebbiano spoletino riserva, sono state specificate le regole di immissione al consumo di tale tipologia.

La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare di produzione

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica delle caratteristiche organolettiche

Descrizione

In seguito all'inserimento della possibilità di effettuare la macerazione sulle bucce, è stato modificato il descrittore del colore per lo «Spoleto» Trebbiano spoletino

La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare di produzione e la sezione 6 «Caratteristiche organolettiche» del documento unico

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Nome geografico più ampio «Umbria»

Descrizione

E' stata inserita la possibilità di utilizzare nell'etichettatura e presentazione dei vini il nome geografico più ampio «Umbria» e ne sono state determinate le regole di utilizzo.

La modifica riguarda l'articolo 7 del disciplinare di produzione e la sezione 11 «Ulteriori requisiti applicabili» del documento unico

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Confezionamento

Descrizione

La modifica prevede:

— l'eliminazione della possibilità di utilizzare contenitori alternativi al vetro;

— l'eliminazione del volume minimo consentito di 0,187 litri;

— l'innalzamento del volume massimo consentito a 18 litri;

— l'eliminazione dell'utilizzo del tappo a corona

— l'eliminazione della specifica «naturale a fungo» per il tappo dello spumante

La modifica riguarda l'articolo 8 del disciplinare di produzione

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Eliminazione paragrafo relativo alla presenza di fascette sui contenitori

Descrizione

E' stato eliminato il paragrafo che specificava la necessità della presenza della fascetta o, in sostituzione, del lotto attribuito dall'organismo delegato, prima dell'immissione in commercio.

La modifica riguarda l'articolo 8 del disciplinare di produzione

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Eliminazione riferimento all'Organismo di Controllo

Descrizione

L'articolo del disciplinare in cui erano previsti i riferimenti all'organismo di controllo è stato modificato, sostituendo tali informazioni con un rinvio alla pubblicazione sul sito internet ufficiale dell'Autorità competente dello Stato membro.

La modifica riguarda l'articolo 10 del disciplinare di produzione

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche del vino

«Spoleto»

Numero di riferimento UE: PDO-IT-A0848-AM03 - 5.8.2025

1. **Denominazione/denominazioni**

«Spoleto»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Italia

4. **Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. **Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

1) Vino

5) Vino spumante di qualità

6. **Descrizione del vino o dei vini**

Prodotto vitivinicolo

«Spoleto» Trebbiano spoletino

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico

Aroma

odore: vinoso, caratteristico

Sapore

sapore: secco, fresco, talvolta acidulo

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	5,0
Unità di acidità totale minima:	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):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico totale minimo: 11,50 % vol

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l

Prodotto vitivinicolo

«Spoleto» Trebbiano spoletino riserva

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico più o meno intenso

Aroma

odore: vinoso, caratteristico

Sapore

sapore: secco, fresco, talvolta acidulo

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	5,0
Unità di acidità totale minima:	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):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico totale minimo: 12,00 % vol;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Prodotto vitivinicolo

«Spoleto» Trebbiano spoletino spumante

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

colore: giallo paglierino talvolta con riflessi verdognoli

spuma: fine e persistente

Aroma

odore: vinoso, caratteristico

Sapore

sapore: secco, fresco, talvolta acidulo

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	6,0
Unità di acidità totale minima:	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):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico totale minimo: 11,00 % vol

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l

Prodotto vitivinicolo

«Spoleto» Trebbiano spoletino passito

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

colore: giallo dorato tendente all'ambrato

Aroma

odore: intenso, etereo, con sentori di frutta matura

Sapore

sapore: ampio e vellutato

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,0
Unità di acidità totale minima:	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):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico totale minimo: 17,00 % vol di cui svolti 14,00 % vol;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l

7. **Pratiche di vinificazione**

7.1. *Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione*

Pratica di vinificazione

Rese piante «maritate»

Tipo di pratica enologica

Pratica culturale

Descrizione

Le rese unitarie delle «piantate maritate» non possono superare in ogni caso Kg 50 per pianta.

7.2. *Rese massime*

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Trebbiano Spoletino

Resa massima:

Resa massima:	11 000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Trebbiano Spoletino Spumante

Resa massima:

Resa massima:	12 000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Spoleto Trebbiano Spoletino Passito

Resa massima:

Resa massima:	11 000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Trebbiano Spoletino Riserva

Resa massima:

Resa massima:	11 000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

8. **Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

Italia - Trebbiano spoletino B. - Trebbiano

9. **Definizione concisa della zona geografica delimitata**

Le uve destinate alla produzione del vino a DOC «Spoleto» devono essere prodotte all'interno della zona descritta nel disciplinare di produzione, che comprende l'intero territorio del comune di Montefalco e parte dei territori comunali di Campello sul Clitunno, Castel Ritaldi, Foligno, Spoleto e Trevi.

10. **Legame con la zona geografica**

Categoria di prodotto vitivinicolo

1) Vino

Sintesi del legame

Il territorio è per la maggior parte pianeggiante, attraversato dal fiume «Clitunno» e da numerosi torrenti e affluenti. L'altitudine del territorio interessato è compresa tra i 200 ed i 550 mt s.l.m. con un clima fortemente influenzato dai rilievi che costeggiano la vallata. L'Appennino Umbro-Marchigiano ad oriente infatti fa si che i venti dominanti siano quelli dei quadranti occidentali. Le precipitazioni raggiungono mediamente gli 800 mm annui (Clima temperato con estate secca). Le origini del Trebbiano spoletino non sono note, ma si può certamente ritenere originario e autoctono del territorio delimitato, vista la sua coltivazione di certo verificabile già dal XIX° secolo.

Categoria di prodotto vitivinicolo

5) Vino spumante di qualità

Sintesi del legame

Il territorio è per la maggior parte pianeggiante, attraversato dal fiume «Clitunno» e da numerosi torrenti e affluenti. L'altitudine del territorio interessato è compresa tra i 200 ed i 550 mt s.l.m. con un clima fortemente influenzato dai rilievi che costeggiano la vallata. L'Appennino Umbro-Marchigiano ad oriente infatti fa si che i venti dominanti siano quelli dei quadranti occidentali. Le precipitazioni raggiungono mediamente gli 800 mm annui (Clima temperato con estate secca). Le origini del Trebbiano spoletino non sono note, ma si può certamente ritenere originario e autoctono del territorio delimitato, vista la sua coltivazione di certo verificabile già dal XIX° secolo.

11. **Ulteriori requisiti applicabili**

Titolo del requisito / della deroga

Utilizzo nell'etichettatura e presentazione dei vini del nome geografico più ampio «Umbria»

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

Nell'etichettatura e presentazione dei vini è consentito l'uso del nome geografico più ampio Umbria.

Il nome Umbria deve essere separato dal nome geografico della denominazione e della menzione «Denominazione di Origine Controllata».

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

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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