C/2024/3541

10.6.2024

Publicación de una comunicación de la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33

(C/2024/3541)

La presente Comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 ([1]).

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Rosso Piceno / Piceno»

PDO-IT-A0427-AM02

Fecha de la comunicación: 12.3.2024

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Inclusión de una referencia a un acto jurídico**

Descripción:

Se especifica que la densidad mínima obligatoria de 2 200 cepas por hectárea y la prohibición del emparrado afectan únicamente a los viñedos plantados después de la entrada en vigor del pliego de condiciones anexo al decreto ministerial de 17 de mayo de 2011.

Motivos:

Necesidad de precisar de forma inequívoca el año de plantación de los viñedos sujetos a la obligación.

Esta modificación afecta al artículo 4 del pliego de condiciones.

2. **Corrección formal**

Descripción:

La expresión «el producto» se sustituye por «el lote».

Motivos:

La corrección tiene por objeto utilizar un término más adecuado.

Esta modificación afecta al artículo 5 del pliego de condiciones.

3. **Supresión de un apartado**

Descripción:

Se suprime el último párrafo del artículo 6.

Motivos:

Se suprime el párrafo por considerarse obsoleto.

Esta modificación afecta al artículo 6 del pliego de condiciones.

4. **Supresión de un apartado**

Se suprime el párrafo tercero del artículo 7.

Motivos:

Se suprime el párrafo por considerarse superfluo.

Esta modificación afecta al artículo 7 del pliego de condiciones.

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

5. **Inclusión de la posibilidad de utilizar recipientes de materiales distintos del vidrio**

Descripción:

Se introduce la posibilidad de que todos los tipos de vino de la DOP «Rosso Piceno» o «Piceno», a excepción de aquellos que lleven la mención «Superiore» o «Vigna», se envasen en recipientes de materiales distintos del vidrio destinados a entrar en contacto con alimentos, por lo que se elimina la referencia a los contenedores de entre 2 y 5 litros formados por una bolsa de plástico multicapa (de polietileno o poliéster) dentro de una caja de cartón u otro material rígido, anteriormente permitidos exclusivamente para la DOP «Rosso Piceno» o «Piceno».

Motivos:

La introducción de la posibilidad de utilizar recipientes de materiales distintos del vidrio responde al aumento de la demanda por parte de clientes, importadores y consumidores durante los últimos años. En consecuencia, el solicitante considera necesario introducir esta modificación a fin de satisfacer las actuales necesidades del mercado.

Esta modificación afecta al artículo 7 del pliego de condiciones y a la sección «Condiciones complementarias» del documento único.

6. **Inclusión de una referencia a un acto jurídico**

Descripción:

Se incluye una referencia a la modificación del decreto ministerial por el que se aprueba el modelo de plan de control.

Motivo:

Necesidad de actualizar las referencias a la normativa.

Esta modificación afecta al artículo 10 del pliego de condiciones.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Rosso Piceno

Piceno

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP – Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

4. **Descripción de los vinos:**

1. «Rosso Piceno» o «Piceno»

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos de la DOP «Rosso Piceno» o «Piceno» presentan un intenso color rojo rubí con reflejos violáceos. En nariz, muestran notas de frutos rojos y, en boca, resultan armoniosos y equilibrados, con un final bastante persistente.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

— Acidez total mínima: 4,50 gramos por litro expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

2. «Rosso Piceno» Sangiovese o «Piceno» Sangiovese

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos de la DOP «Rosso Piceno» Sangiovese o «Piceno» Sangiovese presentan un intenso color rojo rubí con matices violáceos. En nariz, muestran notas de frutos rojos y, en boca, un sabor mineral equilibrado y un final bastante persistente.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

— Acidez total mínima: 4,50 gramos por litro expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

3. «Rosso Piceno» Novello o «Piceno» Novello

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos de la DOP «Rosso Piceno» Novello o «Piceno» Novello son de un intenso color rojo rubí. En nariz, presentan notas florales con matices de frutos rojos y, en boca, son frescos y armoniosos.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

— Acidez total mínima: 4,50 gramos por litro expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

4. «Rosso Piceno» Superiore o «Piceno» Superiore

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos de la DOP «Rosso Piceno» Superiore o «Piceno» Superiore presentan un color rojo rubí con matices anaranjados debidos al envejecimiento. En nariz, presentan notas de frutos rojos con matices de regaliz y cacao y, en boca, son corpulentos, armoniosos, intensos y muy persistentes.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

— Acidez total mínima: 4,50 gramos por litro expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

—

5.2. *Rendimientos máximos*

1. «Rosso Piceno» o «Piceno»

13 000 kilogramos de uvas por hectárea

2. «Rosso Piceno» Sangiovese o «Piceno» Sangiovese

13 000 kilogramos de uvas por hectárea

3. «Rosso Piceno» Novello o «Piceno» Novello

13 000 kilogramos de uvas por hectárea

4. «Rosso Piceno» Superiore o «Piceno» Superiore

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La zona geográfica cubierta por la definición de vino de la DOP «Rosso Piceno» o «Piceno» corresponde a una parte de la región de Las Marcas delimitada, al norte, por el límite entre las provincias de Pesaro y Urbino y Ancona, y, al sur, por el río Tronto. Dicho territorio abarca las provincias de Ancona (a excepción de los territorios pertenecientes a la zona de producción de la DOP «Rosso Conero»), Macerata, Fermo y Ascoli Piceno.

La zona de producción del «Rosso Piceno» o «Piceno» Superiore abarca una parte de la provincia de Ascoli Piceno situada entre el límite norte del municipio de Grottammare y Porto d'Ascoli y se extiende tierra adentro hasta el municipio de Ascoli Piceno.

7. **Variedades de uva de vinificación**

Montepulciano N.

Sangiovese N. – Sangioveto

8. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

«Rosso Piceno» o «Piceno»

En la zona de producción del vino de la DOP «Rosso Piceno» o «Piceno», la incidencia del factor humano a lo largo del tiempo ha influido de forma decisiva en la definición de la combinación de variedades de uva, la evolución de los métodos de cultivo y las prácticas enológicas, que, en interacción con los factores naturales de la zona, dan a los vinos de la DOP su carácter particular. En el caso del tipo Superiore, la interacción entre los factores humanos y factores naturales como el terreno muy accidentado, el clima mediterráneo y los suelos predominantemente arcillosos permite obtener condiciones de cultivo ideales para las variedades de uva Montepulciano y Sangiovese, y otorga a los vinos buqués únicos, imposibles de reproducir en otros lugares.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Introducción de la posibilidad de utilizar materiales aptos distintos del vidrio

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Se autoriza, para todos los tipos de vinos de la DOP «Rosso Piceno» o «Piceno», a excepción de los que lleven la mención «Superiore» o «Vigna», el uso de recipientes de materiales distintos del vidrio destinados a entrar en contacto con alimentos.

Enlace al pliego de condiciones

http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/20967