C/2024/3541

10.6.2024

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33

(C/2024/3541)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Rosso Piceno / Piceno»

PDO-IT-A0427-AM02

Date de la communication: 12.3.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Insertion d'une référence réglementaire**

Description:

Il est précisé que l'obligation imposant une densité d'au moins 2 200 pieds par hectare et l'interdiction d'élevage à *tendone* concerne les vignobles plantés après l'entrée en vigueur du cahier des charges annexé au décret ministériel du 17 mai 2011.

Motifs:

Il est nécessaire de préciser clairement l'année de plantation des vignobles auxquels l'obligation se rapporte.

La modification concerne l'article 4 du cahier des charges.

2. **Correction formelle**

Description:

Le terme «le produit» est remplacé par le terme «le lot».

Motifs:

Cette correction formelle est effectuée en vue de l'utilisation d'un terme plus correct.

La modification concerne l'article 5 du cahier des charges.

3. **Suppression d'un paragraphe**

Description:

Le dernier paragraphe de l'article 6 a été supprimé.

Motifs:

Ce paragraphe a été supprimé car il n'est plus d'actualité.

La modification concerne l'article 6 du cahier des charges.

4. **Suppression d'un paragraphe**

Le troisième paragraphe de l'article 7 a été supprimé.

Motifs:

Ce paragraphe a été supprimé car il est superflu.

La modification concerne l'article 7 du cahier des charges.

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

5. **Insertion de la possibilité d'utiliser des contenants autres que ceux en verre**

Description:

Pour tous les types de l'AOP «Rosso Piceno» ou «Piceno», à l'exception de ceux portant la mention «Superiore» et la mention «Vigna», est ajoutée la possibilité d'utiliser des contenants autres que ceux en verre, faits dans des matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, en supprimant la référence à la poche en plastique composée de plusieurs couches de polyéthylène et de polyester, placée dans un carton ou dans un autre matériau rigide pour les volumes de 2 à 5 litres, qui était précédemment autorisée exclusivement pour l'AOP «Rosso Piceno» ou «Piceno».

Motifs:

Le choix d'inclure la possibilité d'utiliser des contenants autres que ceux en verre est motivé par les demandes croissantes formulées en ce sens ces dernières années par les clients, les importateurs et les consommateurs. Nous avons donc jugé nécessaire d'introduire cette modification afin de répondre aux besoins actuels du marché.

La présente modification concerne l'article 7 du cahier des charges et la section du document unique «Autres conditions».

6. **Insertion d'une référence réglementaire**

Description:

Une référence réglementaire relative à la modification du décret approuvant le modèle établi par le ministère en référence au plan des contrôles est ajoutée.

Motifs:

Il est nécessaire de mettre à jour la référence réglementaire.

La modification concerne l'article 10 du cahier des charges.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Rosso Piceno

Piceno

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

4. **Description du ou des vins**

1. «Rosso Piceno» ou «Piceno»

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins de l'AOP «Rosso Piceno» ou «Piceno» présentent une robe rouge rubis intense avec des reflets violacés, un nez exhalant des notes de fruits rouges, et une bouche harmonieuse, équilibrée, avec une longueur assez persistante.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites prévues par la législation nationale et de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)

— Acidité totale minimale 4,50 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):

2. «Rosso Piceno Sangiovese» ou «Piceno Sangiovese»

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins de l'AOP «Rosso Piceno Sangiovese» ou «Piceno Sangiovese» présentent une robe rouge rubis intense avec des nuances violacées, un nez aux arômes de fruits rouges, et une bouche minérale équilibrée, avec une longueur assez persistante.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites prévues par la législation nationale et de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)

— Acidité totale minimale 4,50 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):

3. «Rosso Piceno novello» ou «Piceno novello»

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins de l'AOP «Rosso Piceno novello» ou «Piceno novello» ont une robe rouge rubis intense, un nez exhalant des notes florales avec des nuances de fruits rouges et une bouche fraîche et harmonieuse.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites prévues par la législation nationale et de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)

— Acidité totale minimale 4,50 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):

4. «Rosso Piceno» ou «Piceno Superiore»

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins de l'AOP «Rosso Piceno Superiore» ou «Piceno Superiore» présentent une couleur rouge rubis avec des reflets orangés dus au vieillissement; le nez exhale des arômes de fruits rouges avec des nuances de réglisse et de cacao; en bouche, ils sont corsés, harmonieux, intenses et très persistants.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites prévues par la législation nationale et de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)

— Acidité totale minimale 4,50 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

—

5.2. *Rendements maximaux:*

1. «Rosso Piceno» ou «Piceno»

13 000 kilogrammes de raisins par hectare

2. «Rosso Piceno Sangiovese» ou «Piceno Sangiovese»

13 000 kilogrammes de raisins par hectare

3. «Rosso Piceno novello» ou «Piceno novello»

13 000 kilogrammes de raisins par hectare

4. «Rosso Piceno Superiore» ou «Piceno Superiore»

12 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone géographique concernée par la délimitation du vin AOP «Rosso Piceno» ou «Piceno» est la partie du territoire de la région des Marches qui a, pour limite nord, la frontière administrative entre la province de Pesaro et d'Urbino et la province d'Ancône et, pour limite sud, le fleuve Tronto. Les provinces concernées sont Ancône, à l'exclusion des territoires appartenant à la zone de production du vin AOP «Rosso Conero», «Macerata», «Fermo» et «Ascoli Piceno».

La zone de production du vin «Rosso Piceno» ou «Piceno Superiore» n'est limitée qu'à une partie des communes de la province d'Ascoli Piceno situées entre la frontière nord allant de Grottammare à Porto d'Ascoli et en continuant vers l'intérieur, jusqu'à la commune d'Ascoli Piceno.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Montepulciano N.

Sangiovese N. - Sangioveto

8. **Description du ou des liens**

«Rosso Piceno» ou «Piceno»

Dans la zone de production du vin AOP «Rosso Piceno» ou «Piceno», les facteurs humains ont au fil du temps eu une influence fondamentale sur la définition de la base ampélographique, sur l'évolution des formes d'élevage et sur les pratiques œnologiques, qui, en interaction avec les facteurs naturels, ont déterminé les caractéristiques particulières des vins de l'AOP. Dans la typologie «Superiore», c'est grâce à l'interaction des facteurs humains avec les facteurs naturels, tels que l'orographie typiquement collinaire, le climat méditerranéen et les sols principalement argileux, que les cépages Montepulciano et Sangiovese profitent dans cette zone de conditions de cultures idéales conférant aux vins des bouquets uniques que l'on ne peut retrouver nulle part ailleurs.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, etiquetage, autres exigences)**

Introduction de l'utilisation de matériaux appropriés autres que le verre

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

pour tous les types de l'AOP «Rosso Piceno» ou «Piceno», à l'exception de ceux auxquels est attribuée la mention «Superiore» et la mention «Vigna», l'utilisation de contenants autres ceux en verre, faits dans des matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, est autorisée.

Lien vers le cahier des charges

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