C/2024/3541

10.6.2024

# Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2024/3541)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

**«Rosso Piceno / Piceno»**

**PDO-IT-A0427-AM02**

**Data della comunicazione: 12.3.2024**

## DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Inserimento di un riferimento normativo**

Descrizione:

Si specifica che l'obbligo della densità di almeno 2 200 ceppi per ettaro e il divieto di allevamento a tendone riguarda i vigneti impiantati successivamente all'entrata in vigore del disciplinare allegato al DM 17 maggio 2011.

Motivi:

Necessità di specificare in modo univoco l'anno di impianto dei vigneti al quale si riferisce l'obbligo.

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

2. **Correzione formale**

Descrizione:

Il termine «il prodotto» viene sostituito con il termine «la partita».

Motivi:

Correzione formale finalizzata all'utilizzo di un termine più corretto.

La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare di produzione.

3. **Cancellazione di un paragrafo**

Descrizione:

Si è provveduto a cancellare l'ultimo paragrafo dell'articolo 6.

Motivi:

Il paragrafo è stato cancellato poiché superato.

La modifica riguarda l'articolo 6 del disciplinare di produzione.

4. **Cancellazione di un paragrafo**

Si è provveduto a cancellare il terzo paragrafo dell'articolo 7.

Motivi:

il paragrafo è stato cancellato poiché superfluo.

La modifica riguarda l'articolo 7 del disciplinare di produzione.

([1]) GU L 9 del 11.1.2019, pag. 2.

5. **Inserimento della possibilità di utilizzo di recipienti alternativi al vetro**

Descrizione:

Si inserisce la possibilità per tutte le tipologie della DOP Rosso Piceno o Piceno, ad esclusione di quelle alle quali è attribuita la menzione «Superiore» e la menzione «Vigna», di utilizzare recipienti alternativi al vetro, di altri materiali idonei a venire a contatto co gli alimenti, eliminando il riferimento all'otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido nei volumi da 2 a 5 litri, precedentemente consentito esclusivamente per la DOP Rosso Piceno o Piceno.

Motivi:

La scelta di inserire la possibilità di utilizzo di recipienti alternativi al vetro è data dall'aumento negli ultimi anni delle richieste da parte di clienti, importatori e consumatori che hanno mostrato tale esigenza. Il soggetto proponente ha quindi ritenuto necessario introdurre questa modifica al fine di rispondere alle attuali esigenze di mercato.

La modifica riguarda l'articolo 7 del disciplinare di produzione e la sezione del Documento Unico «Ulteriori condizioni»

6. **Inserimento di un riferimento normativo**

Descrizione:

Inserimento di un riferimento normativo relativo alla modifica del decreto che approva il modello approvato dal Ministero in riferimento al Piano dei Controlli.

Motivazione:

Necessità di aggiornamento normativo

La modifica riguarda l'articolo 10 del disciplinare di produzione.

DOCUMENTO UNICO

1. **Denominazione/denominazioni**

Rosso Piceno

Piceno

2. **Tipo di indicazione geografica:**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

4. **Descrizione dei vini:**

1. Rosso Piceno o Piceno

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

I vini DOP Rosso Piceno o Piceno, presentano un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, all'odore si riscontrano note di frutti rossi, al gusto risultano armonici, equilibrati, con un retrogusto abbastanza persistente.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

— Acidità totale minima: 4,50 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):

2. Rosso Piceno Sangiovese o Piceno Sangiovese

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

I vini DOP Rosso Piceno Sangiovese o Piceno Sangiovese hanno colore rosso rubino intenso con sfumature violacee, all'odore si riscontrano sentori di frutta rossa, al gusto sono equilibrati minerali con retrogusto abbastanza persistente

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

— Acidità totale minima: 4,50 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):

3. Rosso Piceno novello o Piceno novello

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

I vini DOP Rosso Piceno novello o Piceno novello, hanno colore rosso rubino intenso, all'olfatto si riscontrano note floreali con sfumature di frutta rossa, al gusto sono freschi e armonici.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

— Acidità totale minima: 4,50 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):

4. Rosso Piceno o Piceno Superiore

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

I vini DOP Rosso Piceno Superiore o Piceno Superiore, presentano un colore rosso rubino con riflessi aranciati dovuti all'invecchiamento; all'olfatto si riscontrano sentori di frutti rossi con note di liquirizia e cacao; al gusto sono corposi, armonici, intensi e molto persistenti.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

— Acidità totale minima: 4,50 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):

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

—

5.2. *Rese massime*

1. Rosso Piceno o Piceno

13 000 chilogrammi di uve per ettaro

2. Rosso Piceno Sangiovese o Piceno Sangiovese

13 000 chilogrammi di uve per ettaro

3. Rosso Piceno novello o Piceno novello

13 000 chilogrammi di uve per ettaro

4. Rosso Piceno Superiore o Piceno Superiore

12 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

L'area geografica interessata alla delimitazione del vino DOP Rosso Piceno o Piceno è la parte di territorio della Regione Marche che ha come confine nord il limite amministrativo tra le provincie di Pesaro Urbino e Ancona e sud il fiume Tronto. Le province interessate sono Ancona con esclusione dei territori appartenenti alla zona di produzione del vino DOP Rosso Conero, Macerata, Fermo e Ascoli Piceno.

La zona di produzione del Rosso Piceno o Piceno Superiore è limitata solo a parte dei comuni della provincia di Ascoli Piceno compresi tra il confine Nord di Grottammare sino a Porto d'Ascoli e proseguendo verso l'interno, sino al comune di Ascoli Piceno.

7. **Varietà di uve da vino**

Montepulciano N.

Sangiovese N. - Sangioveto

8. **Descrizione del legame/dei legami**

*Rosso Piceno o Piceno*

Nell'area di produzione del vino DOP Rosso Piceno o Piceno l'incidenza dei fattori umani nel del tempo ha avuto un'influenza fondamentale sulla definizione della base ampelografica, sull'evoluzione delle forme di allevamento e sulle pratiche enologiche, che interagendo con i fattori naturali hanno determinato le peculiari caratteristiche dei vini della DOP. Nella tipologia Superiore l'interazione dei fattori umani con i fattori naturali quali orografia prettamente collinare, clima mediterraneo e suoli prevalentemente argillosi, fanno si che i vitigni Montepulciano e Sangiovese trovino il loro ideale areale di coltivazione fornendo ai vini bouquet unici non riproducibili altrove.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

*Introduzione dellutilizzo di altri materiali idonei diversi dal vetro*

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

è consentito per tutte le tipologie della DOP Rosso Piceno o Piceno, ad eccezione di quelle alle quali è attribuita la menzione «Superiore» e la menzione «Vigna», l'uso di recipienti alternativi al vetro, in materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti

**Link al disciplinare del prodotto**

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