C/2024/3541

10.6.2024

Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33

(C/2024/3541)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Rosso Piceno/Piceno»

PDO-IT-A0427-AM02

Data da comunicação: 12.3.2024

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Introdução de uma referência a legislação**

Descrição:

Especifica-se que a densidade mínima de plantação exigida – de 2 200 pés de videira por hectare – e a proibição de embardamento se aplicam às vinhas plantadas após a entrada em vigor do caderno de especificações anexo ao Decreto Ministerial de 17 de maio de 2011.

Motivos:

É necessário clarificar que o requisito se aplica às vinhas plantadas a partir de um determinado ano.

Esta alteração diz respeito ao artigo 4.º do caderno de especificações.

2. **Correção formal**

Descrição:

O termo «produto» é substituído por «lote».

Motivos:

O objetivo da correção é utilizar o termo correto.

Esta alteração diz respeito ao artigo 5.º do caderno de especificações.

3. **Supressão de um parágrafo**

Descrição:

No artigo 6.º, é suprimido o último parágrafo.

Motivos:

O parágrafo deixou de ser pertinente, pelo que foi suprimido.

Esta alteração diz respeito ao artigo 6.º do caderno de especificações.

4. **Supressão de um parágrafo**

No artigo 7.º, é suprimido o terceiro parágrafo.

Motivos:

O parágrafo é redundante, pelo que foi suprimido.

Esta alteração diz respeito ao artigo 7.º do caderno de especificações.

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

5. **Introdução da possibilidade de utilizar recipientes alternativos às garrafas de vidro**

Descrição:

Prevê-se a possibilidade de utilizar recipientes de um material de qualidade alimentar alternativo ao vidro, para todos os tipos de vinho DOP «Rosso Piceno/Piceno» com exceção dos vinhos com as menções «Superiore» e «Vigna». Por conseguinte, suprime-se a referência aos odres feitos de polietileno ou poliéster com várias camadas de plástico, acondicionados em caixa de cartão ou de qualquer outro material rígido, para volumes entre 2 e 5 litros, anteriormente autorizados exclusivamente para a DOP «Rosso Piceno/Piceno».

Motivos:

A decisão de introduzir a possibilidade de utilizar recipientes alternativos às garrafas de vidro baseia-se na procura crescente por parte de clientes, importadores e consumidores nos últimos anos. Por conseguinte, o requerente considerou necessário introduzir esta alteração para poder satisfazer as atuais exigências do mercado.

Esta alteração diz respeito ao artigo 7.º do caderno de especificações e à secção «Outras condições» do documento único.

6. **Introdução de uma referência a legislação**

Descrição:

Introduz-se uma referência à alteração do decreto ministerial que aprova o modelo do plano de controlo.

Motivo:

Era necessário atualizar a referência à legislação.

Esta alteração diz respeito ao artigo 10.º [*sic*] do caderno de especificações.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome do produto**

Rosso Piceno

Piceno

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de origem protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

4. **Descrição dos vinhos:**

1. Rosso Piceno/Piceno

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos DOP «Rosso Piceno/Piceno» são de cor vermelho-rubi intensa, com reflexos violeta. No nariz, caracterizam-se por notas de frutos vermelhos; na boca, são harmoniosos e equilibrados, com um final relativamente prolongado.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.):

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):

— Acidez total mínima: 4,50 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):

2. Rosso Piceno Sangiovese/Piceno Sangiovese

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos DOP «Rosso Piceno Sangiovese/Piceno Sangiovese» são de cor vermelho-rubi intensa, com reflexos violeta. No nariz, caracterizam-se por notas de frutos vermelhos; na boca, são harmoniosos e minerais, com um final relativamente prolongado.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.):

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):

— Acidez total mínima: 4,50 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):

3. Rosso Piceno Novello/Piceno Novello

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos DOP «Rosso Piceno Novello/Piceno Novello» são de cor vermelho-rubi intensa. Na prova olfativa, apresentam notas florais e de frutos vermelhos, sendo o sabor fresco e harmonioso.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.):

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):

— Acidez total mínima: 4,50 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):

4. Rosso Piceno/Piceno Superiore

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos DOP «Rosso Piceno Superiore/Piceno Superiore» são de cor vermelho-rubi, com reflexos alaranjados devido ao envelhecimento. No nariz, apresentam notas de frutos vermelhos e de alcaçuz e cacau; na boca, são ricos e arredondados, harmoniosos e intensos, com um final muito prolongado.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.):

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):

— Acidez total mínima: 4,50 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):

5. **Práticas de vinificação**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

—

5.2. *Rendimentos máximos:*

1. Rosso Piceno/Piceno

13 000 quilogramas de uvas por hectare

2. Rosso Piceno Sangiovese/Piceno Sangiovese

13 000 quilogramas de uvas por hectare

3. Rosso Piceno Novello/Piceno Novello

13 000 quilogramas de uvas por hectare

4. Rosso Piceno Superiore/Piceno Superiore

12 000 quilogramas de uvas por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A área geográfica do vinho DOP «Rosso Piceno/Piceno», situada na região das Marcas, é delimitada a norte pela fronteira administrativa entre as províncias de Pesaro-Urbino e Ancona e, a sul, pelo rio Tronto. Abrange a província de Ancona, com exceção do território pertencente à área de produção do vinho DOP «Rosso Conero», e as províncias de Macerata, Fermo e Ascoli Piceno.

O «Rosso Piceno/Piceno Superiore» é produzido numa área mais pequena, que abrange apenas algumas partes dos municípios da província de Ascoli Piceno. A área situa-se entre o limite setentrional de Grottammare e Porto d'Ascoli, estendendo-se para o interior até ao município de Ascoli Piceno.

7. **Castas de uva de vinho**

Montepulciano N

Sangiovese N – sangioveto

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

Rosso Piceno/Piceno

Ao longo do tempo, os fatores humanos desempenharam um papel fundamental na seleção das castas de uva a cultivar, bem como no desenvolvimento dos métodos de condução das vinhas e das práticas enológicas, em interação com os fatores naturais da área de produção, conferindo aos vinhos DOP «Rosso Piceno/Piceno» as suas características específicas. No que diz respeito ao tipo «Superiore», a interação entre os fatores humanos e os fatores naturais – como o relevo muito acidentado, o clima mediterrânico e os solos predominantemente argilosos – proporcionou às vinhas Montepulciano e Sangiovese condições de cultivo ótimas, resultando em vinhos com um buquê único que não pode ser reproduzido noutros locais.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Utilização de recipientes de materiais alternativos ao vidro introduzida como opção

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

É autorizada a utilização de recipientes de um material de qualidade alimentar alternativo ao vidro para todos os tipos de vinho DOP «Rosso Piceno/Piceno», com exceção dos vinhos com as menções «Superiore» e «Vigna».

Hiperligação para o caderno de especificações

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