C/2024/3541

10.6.2024

# Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(C/2024/3541)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

**„Rosso Piceno / Piceno”**

**PDO-IT-A0427-AM02**

**Data comunicării: 12.3.2024**

## DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

1. **Introducerea unei referiri la legislație**

Descriere:

S-a precizat că atât obligația ca densitatea de plantare să fie de minimum 2 200 de butuci per hectar, cât și interzicerea conducerii de tip „tendone” (cort de mari dimensiuni) se referă la plantațiile realizate după intrarea în vigoare a caietului de sarcini anexat la Decretul ministerial din 17 mai 2011.

Motive:

Necesitatea de a se specifica în mod univoc anul realizării plantațiilor de viță-de-vie la care se referă obligația.

Modificarea vizează articolul 4 din caietul de sarcini al produsului.

2. **Corecție formală**

Descriere:

Termenul „produs” a fost înlocuit cu termenul „lot”.

Motive:

Corecție formală care a avut drept scop utilizarea termenului corect.

Modificarea vizează articolul 5 din caietul de sarcini al produsului.

3. **Eliminarea unui paragraf**

Descriere:

A fost eliminat ultimul paragraf de la articolul 6.

Motive:

Paragraful a fost eliminat deoarece era caduc.

Modificarea vizează articolul 6 din caietul de sarcini al produsului.

4. **Eliminarea unui paragraf**

A fost eliminat al treilea paragraf de la articolul 7.

Motive:

Paragraful a fost eliminat deoarece era superfluu.

Modificarea vizează articolul 7 din caietul de sarcini al produsului.

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

5. **Introducerea posibilității de a se utiliza și alte recipiente decât cele din sticlă**

Descriere:

A fost introdusă posibilitatea ca, în cazul tuturor tipurilor cu DOP „Rosso Piceno” sau „Piceno”, cu excepția celor care poartă mențiunea „Superiore” și mențiunea „Vigna”, să se utilizeze și alte recipiente decât cele din sticlă, de exemplu recipiente din alte materiale adecvate pentru a intra în contact cu produsele alimentare, fiind eliminată referirea la punga de plastic multistratificat (polietilenă și poliester) pusă într-o cutie din carton sau din alt material rigid cu volum între 2 și 5 litri, permisă anterior doar pentru DOP „Rosso Piceno” sau „Piceno”.

Motive:

Decizia de a se introduce posibilitatea utilizării unor recipiente diferite de cele din sticlă a fost determinată de înmulțirea, în ultimii ani, a solicitărilor în acest sens ale clienților, ale importatorilor și ale consumatorilor. Așadar, solicitantul a considerat necesară introducerea acestei modificări pentru a răspunde exigențelor actuale ale pieței.

Modificarea vizează articolul 7 din caietul de sarcini și punctul intitulat „Alte condiții” din documentul unic.

6. **Introducerea unei referiri la legislație**

Descriere:

Introducerea unei referiri legislative legate de modificarea decretului prin care a fost aprobat modelul aprobat de minister în ceea ce privește planul de control.

Motive:

Necesitatea unei actualizări legislative.

Modificarea vizează articolul 10 din caietul de sarcini al produsului.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Rosso Piceno

Piceno

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categorii de produse viticole**

1. Vin

4. **Descrierea vinurilor:**

1. „Rosso Piceno” sau „Piceno”

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Vinurile cu DOP „Rosso Piceno” sau „Piceno” au o culoare roșu-rubin intensă, cu reflexe violacee. Mirosul prezintă note de fructe roșii. La gust, sunt armonioase și echilibrate, cu un gust rezidual destul de persistent.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):

— Aciditatea totală minimă: 4,50 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):

2. „Rosso Piceno” Sangiovese sau „Piceno” Sangiovese

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Vinurile cu DOP „Rosso Piceno” Sangiovese sau „Piceno” Sangiovese au o culoare roșu-rubin intensă, cu tonalități violacee. Mirosul prezintă note de fructe roșii. La gust, sunt echilibrate și minerale, cu un gust rezidual destul de persistent.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):

— Aciditatea totală minimă: 4,50 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):

3. „Rosso Piceno” Novello sau „Piceno” Novello

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Vinurile cu DOP „Rosso Piceno” Novello sau „Piceno” Novello au o culoare roșu-rubin intensă. Mirosul este caracterizat de note florale și de fructe roșii. La gust, sunt proaspete și armonioase.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):

— Aciditatea totală minimă: 4,50 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):

4. „Rosso Piceno” Superiore sau „Piceno” Superiore

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Vinurile cu DOP „Rosso Piceno” Superiore sau „Piceno” Superiore au o culoare roșu-rubin cu reflexe portocalii datorate învechirii. Mirosul prezintă note de fructe roșii, lemn dulce și cacao. La gust, sunt corpolente, armonioase, intense și foarte persistente.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):

— Aciditatea totală minimă: 4,50 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

—

5.2. *Producții maxime*

1. „Rosso Piceno” sau „Piceno”

13 000 de kilograme de struguri per hectar

2. „Rosso Piceno” Sangiovese sau „Piceno” Sangiovese

13 000 de kilograme de struguri per hectar

3. „Rosso Piceno” Novello sau „Piceno” Novello

13 000 de kilograme de struguri per hectar

4. „Rosso Piceno” Superiore sau „Piceno” Superiore

12 000 de kilograme de struguri per hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Arealul geografic delimitat al vinului cu DOP „Rosso Piceno” sau „Piceno” este constituit din partea teritoriului regiunii Marche care este mărginită la nord de granița administrativă dintre provinciile Pesaro Urbino și Ancona și la sud de râul Tronto. Provinciile incluse sunt Ancona (cu excepția teritoriilor care aparțin arealului de producție al vinului cu DOP „Rosso Conero”), Macerata, Fermo și Ascoli Piceno.

Arealul de producție al vinului „Rosso Piceno” sau „Piceno” Superiore este limitat doar la acele comune din provincia Ascoli Piceno care se află între limita de nord a Grottammare, până la Porto d'Ascoli, și, spre interior, până la comuna Ascoli Piceno.

7. **Soiurile de struguri de vin**

Montepulciano N.

Sangiovese N. - Sangioveto

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

*„Rosso Piceno” sau „Piceno”*

În arealul de producție al vinului cu DOP „Rosso Piceno” sau „Piceno”, de-a lungul timpului, factorii umani au influențat fundamental stabilirea bazei ampelografice, evoluția formelor de conducere și a sistemelor de tăiere și practicile oenologice. Interacțiunea dintre aceste elemente și factorii naturali a determinat caracteristicile deosebite ale vinurilor cu această DOP. În cazul tipului Superiore, interacțiunea factorilor umani cu factorii naturali, precum relieful predominant colinar, clima mediteraneeană și solurile prevalent argiloase, face ca soiurile Montepulciano și Sangiovese să își găsească aici arealul ideal de cultivare, conferind vinurilor buchete unice care nu pot fi reproduse în altă parte.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

*Introducerea posibilității de a se utiliza și alte materiale adecvate, diferite de sticlă*

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

În cazul tuturor tipurilor cu DOP „Rosso Piceno” sau „Piceno”, cu excepția celor care poartă mențiunea „Superiore” și mențiunea „Vigna”, este permisă utilizarea unor recipiente care nu sunt din sticlă, ci din alte materiale adecvate pentru a intra în contact cu produsele alimentare.

**Link către caietul de sarcini al produsului**

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