C/2025/5231

26.9.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/5231)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Rossese di Dolceacqua/Dolceacqua»

Número de referência da UE: PDO-IT-A0358-AM02 — 3.7.2025

1. **Nome do produto**

«Rossese di Dolceacqua/Dolceacqua»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ IGP

☑ DOP

☐ IG

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☑ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Itália

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministério da Agricultura, da Soberania Alimentar e das Florestas — Departamento da Soberania Alimentar e dos Desportos Equestres — Direção-Geral da Promoção da Qualidade Agroalimentar — PQA I

6. **Qualificação como alteração normalizada**

Esta alteração está abrangida pela definição de «alteração normalizada», nos termos do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143, porque:

— não inclui uma alteração da denominação, ou da utilização da denominação, ou da categoria de produto ou produtos designados pela indicação geográfica,

— não apresenta o risco de anular a relação com a área geográfica referida no documento único,

— não implica restrições suplementares à comercialização do produto.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.o 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) aprovada(s)**

Título

Referência aos nomes de unidades geográficas mais pequenas na área subjacente à denominação de origem protegida

Descrição

É revista a lista das unidades geográficas mais pequenas da área de produção da DOP que podem constar dos rótulos dos vinhos em causa, desde que o produto seja elaborado separadamente e tal seja especificamente indicado na declaração de colheita anual.

Esta alteração diz respeito ao artigo 7.º e ao anexo A do caderno de especificações e inclui uma alteração à secção 11 do documento único («Outros requisitos aplicáveis»).

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Acondicionamento na área geográfica delimitada (Retificação)

Descrição

Adita-se também ao documento único a exigência já prevista no caderno de especificações, com a redação que lhe foi dada em 2011, de proceder ao acondicionamento, incluindo o engarrafamento, na área geográfica delimitada.

Esta alteração não diz respeito ao caderno de especificações, mas apenas à secção 11 do documento único («Outros requisitos aplicáveis»).

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Referências ao organismo de controlo

Descrição

Altera-se o artigo do caderno de especificações que incluía referências ao organismo de controlo e substitui-se a informação por uma referência à publicação no sítio Web oficial da autoridade competente do Estado-Membro.

Esta alteração diz respeito ao artigo 9.º do caderno de especificações e não implica qualquer alteração ao documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Rendimentos máximos

Descrição

Reúnem-se as descrições dos rendimentos máximos para os dois tipos previstos.

A alteração é puramente formal e não implica alterações substanciais.

Esta alteração não diz respeito ao caderno de especificações, mas apenas à secção 7.2 do documento único («Rendimentos máximos»).

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alterações formais do caderno de especificações

Descrição

Atualiza-se os títulos dos artigos do caderno de especificações, suprimem-se algumas referências a atos jurídicos que já não estão em vigor e corrigem-se os carateres tipográficos no texto.

Esta alteração diz apenas respeito ao caderno de especificações e não implica qualquer alteração ao documento único.

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de vinhos

«Rossese di Dolceacqua/Dolceacqua»

Número de referência da UE: PDO-IT-A0358-AM02 — 3.7.2025

1. **Nome(s)**

Rossese di Dolceacqua/Dolceacqua

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Itália

4. **Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

5. **Categorias de produtos vitivinícolas enumeradas na parte II do anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vinho

6. **Descrição do vinho ou dos vinhos**

Produto vitivinícola

«Rossese di Dolceacqua/Dolceacqua»

Características organoléticas:

Aspeto visual:

cor vermelho-rubi, vermelho-granada se envelhecido.

Nariz:

vinoso intenso, mas delicado e característico.

Boca:

macio, aromático e quente.

Informações adicionais relativas às características organoléticas:

«html:technicalFile.applicationDescriptio»

Características analíticas:

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	«maxAlcoholStrength»
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	«minAlcoholStrength»
Acidez total mínima	4,5
Unidade de acidez total mínima	gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	«maxAcidity»
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	«maxSO2»

Informações adicionais relativas às características analíticas:

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,00 %

Extrato não redutor mínimo: 23 g/l.

Produto vitivinícola

«Rossese di Dolceacqua/Dolceacqua»

Características organoléticas:

Aspeto visual:

cor vermelho-rubi, vermelho-granada se envelhecido.

Nariz:

vinoso intenso, mas delicado e característico.

Boca:

macio, aromático e quente.

Informações adicionais relativas às características organoléticas:

«html:technicalFile.applicationDescriptio»

Características analíticas:

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	«maxAlcoholStrength»
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	«minAlcoholStrength»
Acidez total mínima	4,5.
Unidade de acidez total mínima	miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	«maxAcidity»
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	«maxSO2»

Informações adicionais relativas às características analíticas

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 13,00 %

Extrato não redutor mínimo: 23 g/l.

7. **Práticas de vinificação**

7.1. *Práticas enológicas específicas utilizadas na vinificação e restrições aplicáveis*

—

Não aplicável

7.2. *Rendimentos máximos*

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

«Rossese di Dolceacqua/Dolceacqua»

Rendimento máximo:

Rendimento máximo	9 000
Unidade de medida do rendimento máximo	quilogramas de uvas por hectare

8. **Indicação da casta ou castas de uva de vinho a partir das quais o vinho ou vinhos são obtidos**

Itália — *rossese* N.

9. **Definição sucinta da área geográfica delimitada**

A área geográfica delimitada da DOP «Rossese di Dolceacqua/Dolceacqua» compreende os municípios de Dolceacqua, Apricale, Baiardo, Camporosso, Castelvittorio, Isolabona, Perinaldo, Pigna, Rocchetta Nervina, San Biagio della Cima e Soldano, a aldeia de Vallecrosia Alta, no município de Vallecrosia, as aldeias de Mortola Superiore, S. Bartolomeo Carletti, Ville, Calandri, S. Lorenzo, S. Bernardo, Sant'Antonio, Sealza, Villatella, Calvo-S. Pancrazio, Torri, Verrandi e Calandria di Trucco, no município de Ventimiglia, e a parte do território do município de Vallebona situada na margem direita do ribeiro Borghetto.

10. **Relação com a área geográfica**

Categoria de produto vitivinícola

1. Vinho

Resumo da relação

Aspetos edáficos: sedimento maioritariamente marinho com uma composição arenosa, contendo margas. Textura limosa grosseira no caso do arenito, textura fina no caso das margas. Aspetos topográficos: entre 0 e 2 100 m acima do nível do mar, sobretudo entre 200 m e 500 m. Aspetos climáticos: temperatura média de 13 °C na área em causa. Precipitação máxima em dezembro com 115 mm, precipitação mais baixa em julho, com uma média de 17 mm, precipitação média anual de cerca de 680 mm. Fatores humanos que contribuem para a relação: a documentação comercial entre a Ventimiglia e o porto de Génova, de 1258-1259, menciona quantidades significativas de vinho tinto Vermiglio, que é indubitavelmente o protótipo do vinho atual.

11. **Outros requisitos aplicáveis**

Título do requisito/derrogação

Referências a nomes de unidades geográficas mais pequenas na área subjacente à DOP

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de requisito/derrogação adicional

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

Podem figurar no rótulo dos vinhos «Rossese di Dolceacqua/Dolceacqua» os nomes das seguintes unidades geográficas mais pequenas da área subjacente à denominação de origem protegida, desde que o produto seja fabricado separadamente e tal seja especificamente indicado na declaração anual de colheita.

(1) BRUNETTI

(2) GIUNCHEO

(3) MIGLIARINA

(4) MONTE CURTO

(5) PIAN DEL VESCOVO

(6) TERRABIANCA

(7) ARCAGNA

(8) ARMETTA

(9) AURIN

(10) CASIGLIAN

(11) MORGHE

(12) PEVERELI

(13) POZZUOLO

(14) ROSA

(15) RUCHIN

(16) TRAMONTINA

(17) ALPICELLA

(18) CURLI

(19) SAVOIA

(20) BRAE

(21) NEGI

(22) BERNA

(23) LUVAIRA

(24) NOVILHA

(25) POSAÙ

(26) BERAGNA

(27) BRAMUSA

(28) FERENGHÉ

(29) FULAVIN

(30) GALEAE

(31) PINI

(32) SANTA CROCE

(33) SETTE CAMMINI

Título do requisito/derrogação:

Acondicionamento, incluindo o engarrafamento, na área geográfica delimitada

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de requisito/derrogação adicional:

Engarrafamento na área geográfica delimitada

Descrição do requisito/derrogação:

Em conformidade com a legislação da UE, o acondicionamento, incluindo o engarrafamento, deve ter lugar na área geográfica delimitada, a fim de salvaguardar a qualidade e a reputação, garantir a origem e assegurar a eficácia dos controlos.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/23255.