

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 da Comissão

(2020/C 217/11)

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

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«MITTERBERG»

Número de referência: PGI-IT-A0295-AM02

Data da comunicação: 24.3.2020

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. Produção de vinhos dos tipos frisante e de uvas passas

Especifica-se que os vinhos dos tipos frisante e de uvas passas podem ser produzidos com ou sem indicação de uma ou duas castas de uva.

Trata-se de uma alteração formal que define melhor as tipologias existentes.

A alteração aplica-se ao ponto 2 do caderno de especificações e não abrange o documento único.

2. Atualização da lista de castas elegíveis para a produção de vinho

No âmbito da base ampelográfica destes vinhos, são inseridas as castas *johanniter B*, *solaris B*, *muscaris B* e *southern gris B*.

Com esta alteração, estas castas passam a constar da lista do anexo 1 do caderno de especificações, concorrendo assim para a produção de vinhos da IGP «Mitterberg», tanto dos tipos não designados pelo nome da casta de videira, como dos tipos qualificados pelo nome de uma ou mais castas.

Esta alteração aplica-se ao ponto 2 e ao anexo 1 do caderno de especificações, assim como à secção 1.7 do documento único.

3. Condições ambientais e de cultivo das vinhas

Especifica-se que, para produzir vinhos da IGP «Mitterberg», devem ser satisfeitas as condições ambientais e de cultivo da vinha tradicionais da zona e que quer as uvas quer o vinho devem apresentar as características de qualidade específicas definidas no caderno de especificações.

Trata-se de uma clarificação formal que se refere às características ambientais e de cultivo específicas do setor vitivinícola local.

A alteração aplica-se ao ponto 4 do caderno de especificações e não abrange o documento único.

4. Características na fase de consumo — Novello

Suprimiu-se o tipo «novello».

Trata-se da eliminação de um tipo de vinho que já não era produzido há muitos anos, pelo que deixou de haver interesse em regulamentar essa menção.

A alteração aplica-se ao ponto 6 do caderno de especificações e à secção 1.4 do documento único.

5. Características na fase de consumo — vinho de uvas passas

No que respeita ao Mitterberg de uvas passas, aumentaram-se os parâmetros do título alcoométrico volúmico total mínimo de 14 para 16 % e o título alcoométrico volúmico adquirido de, no mínimo, 7,00 para 9,00, a fim de regressar à categoria de vinho obtido a partir de uvas passas [anexo 7, parte II, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013].

⁽¹⁾ JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Trata-se de um ajustamento da legislação da UE relativa aos parâmetros químicos e físicos acima referidos.

A alteração aplica-se ao ponto 6 do caderno de especificações e à secção 1.4 do documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nome do produto

Mitterberg

2. Tipo de indicação geográfica

IGP — Indicação Geográfica Protegida

3. Categorias de produtos vitivinícolas

1. Vinho
8. Vinho frizante
15. Vinho de uvas passas

4. Descrição do(s) vinho(s)

Mitterberg branco

Cor: amarelo-palha;

Nariz: agradável, frutado, por vezes também aromático;

Boca: cheio, equilibrado, agradável;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,00 % vol.;

Extrato não redutor mínimo: 15,0 g/l.

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	3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

Mitterberg com menção de uma ou mais castas de uvas brancas

Cor: característica da casta de origem;

Nariz: agradável, delicado, característico da casta de origem;

Boca: cheio, equilibrado, sabor característico da(s) casta(s) de origem;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,00 % vol.;

Extrato não redutor mínimo: 15,0 g/l.

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	3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

Mitterberg tinto

Cor: do vermelho-rubi claro a intenso ao vermelho grená carregado;

Nariz: agradável, delicado;

Boca: macio, agradável, cheio, equilibrado;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,00 % vol.;

Extrato não redutor mínimo: 16,0 g/l.

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	3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

Mitterberg com menção de uma ou mais castas de uvas tintas

Cor: do vermelho-rubi claro a intenso ao vermelho grená carregado, característico da casta de origem;

Nariz: agradável, característico da casta de origem;

Boca: macio, agradável, cheio, equilibrado, sabor característico da(s) casta(s) de origem;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,00 % vol.;

Extrato não redutor mínimo: 16,0 g/l.

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	3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

Mitterberg rosé com ou sem menção de uma ou mais castas

Cor: cor-de-rosa

Nariz: delicado, agradável, característico da casta de origem;

Boca: não muito encorpado, equilibrado, elegante, fresco, sabor característico da(s) casta(s) de origem;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,00 % vol.;

Extrato não redutor mínimo: 15,0 g/l.

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	3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

Mitterberg frisante, com ou sem menção de uma ou mais castas

Espuma: subtil, persistente;

Cor: característica da casta de origem;

Nariz: delicado, agradável, frutado, característico da casta de origem;

Boca: seco ou meio-doce, equilibrado, sabor característico da(s) casta(s) de origem;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,00 % vol.;

Extrato não redutor mínimo: 15,0 g/l.

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	3,5
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

Mitterberg de uvas passas, com ou sem menção de uma ou mais castas

Cor: característica da casta de origem;

Nariz: agradável, delicado, característico;

Boca: meio-doce ou doce, cheio, equilibrado, sabor característico da(s) casta(s) de origem;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 16,00 % vol.;

Extrato não redutor mínimo: 20,0 g/l.

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.)	9,00
Acidez total mínima	3,5
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

5. Práticas de vinificação

a. Práticas enológicas específicas

«Mitterberg»

Prática enológica específica

São permitidas as diferentes técnicas de enriquecimento previstas na legislação comunitária.

É permitido realizar misturas, num máximo de 15 % em volume, com outros mostos ou vinhos, incluindo os provenientes de diferentes zonas de produção nacionais.

b. Rendimentos máximos

Mitterberg branco, tinto e rosé

19 000 kg de uvas por hectare

Mitterberg com indicação da casta

18 000 kg de uvas por hectare

6. Área geográfica delimitada

A área de produção das uvas aptas para a elaboração dos vinhos com a indicação geográfica típica «Mitterberg» abrange todo o território administrativo da província de Bolzano.

7. Principais castas de uva de vinho

Bronner B.

Cabernet franc T. — Cabernet

Cabernet-sauvignon T. — Cabernet

Carmenère N. — Cabernet nostrano

Chardonnay B.

Diolinoir N.

Johanniter B.

Kerner B.

Lagrein N.

Malvasia N. — Roter Malvasier

Manzoni bianco B. — Incrocio Manzoni 6.0.13 B.

Merlot T.

Moscato giallo B. — Muskateller

Moscato rosa Rs. — Rosen muskateller

Muscaris B.

Müller thurgau B. — Riesling x Sylvaner

Petit manseng B.

Petit verdot T.

Pinot bianco B. — Pinot
Pinot grigio — Pinot
Pinot nero T. — Pinot
Portoghese N. — Portugieser
Regent N.
Riesling italico B. — Riesling
Riesling italico B. — Welschriesling
Sauvignon B. — Sauvignon blanc
Schiava N.
Schiava gentile N. — Mittervernatsch
Schiava grigia N. — Grauvernatsch
Schiava grossa N. — Großvernatsch
Solaris B.
Souvignier gris B.
Sylvaner verde B. — Grüner Sylvaner
Syrah N. — Shiraz
Tannat N.
Tempranillo N.
Teroldego N.
Traminer aromatico Rs. — Gewürztraminer
Veltliner B.
Viogner B.
Zweigelt N.

8. Descrição da(s) relação(ões)

«Mitterberg»

A área de produção do vinho da IGP «Mitterberg» beneficia da excelente exposição da vasta zona de colinas e das características do solo, que determinam uma produção de qualidade muito elevada. As diferentes características morfológicas da zona de produção criam uma variedade de microambientes que permitem cultivar inúmeras castas, autóctones e alóctones. A norte, a área geográfica é protegida dos ventos do Ártico e do clima frio do Atlântico pela cadeia alpina. A sul, a área de produção estende-se até ao Vale Venosta e ao Vale Isarco beneficiando da influência do calor benéfico do Mediterrâneo.

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

N/A

Hiperligação para o caderno de especificações

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/15208>
