C/2026/5653

29.10.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/5653)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Salice Salentino»

Numéro de référence UE: PDO-IT-A0567-AM02 — 31.7.2026

1. **Dénomination du produit**

«Salice Salentino»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Italie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts) – Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica (département de la souveraineté alimentaire et de l'hippisme) – Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare (direction générale de la promotion de la qualité agroalimentaire) – PQA I

6. **Qualification en tant que modification standard**

Il est déclaré que l'approbation et la communication de la présente modification standard remplissent les conditions d'approbation d'une modification standard prévues par le règlement (UE) 2024/1143 et respectent les dispositions adoptées en vertu de celui-ci.

Il est également déclaré que la présente modification répond à la définition de «modification standard» conformément à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 pour les motifs ci-après:

— elle n'inclut pas un changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou des produits ou de la catégorie de produits désignés par l'indication géographique;

— elle ne risque pas d'annihiler le lien avec l'aire géographique visée dans le document unique;

— elle n'entraîne pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Intitulé

Rectification des titres des articles

Description

Les titres de certains articles figurant dans le cahier des charges ont été corrigés pour les adapter au cahier des charges standard.

Cette modification concerne les articles 4 et 5 du cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Ajout de nouveaux types

Description

Les nouveaux types suivants ont été ajoutés:

— «Salice Salentino» Verdeca;

— «Salice Salentino» Rosso Superiore.

Cette modification concerne l'article 1er et les articles 4, 5, 6, 8 et 9 du cahier des charges, ainsi que les rubriques 6 (Description du ou des vins), 7.2 (Rendements maximaux) et 10 (Lien avec l'aire géographique) du document unique.

☑ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

Reformulation de l'article 1er du cahier des charges

Description

L'article 1er du cahier des charges est reformulé afin d'inclure une ventilation par catégorie des différents types de «Salice Salentino».

Cette modification concerne l'article 1er du cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification de la base ampélographique

Description

La base ampélographique de certains types a été modifiée. Plus précisément:

— pour le «Salice Salentino» Rosso et Rosato sans indication du cépage, la quantité minimale du cépage Negroamaro a été portée de 75 % à 85 % et le pourcentage de cépages complémentaires a été réduit en conséquence de 25 % à 15 %;

— pour le «Salice Salentino» Bianco sans indication du cépage, les cépages Pinot Bianco, Fiano et Verdeca ont également été ajoutés aux cépages principaux qui, seuls ou en association, représentent au moins 70 % de la gamme de variétés;

— pour le «Salice Salentino» Bianco avec indication du cépage, le cépage Verdeca a été ajouté;

— la base ampélographique du nouveau type «Salice Salentino» Rosso Superiore a été ajoutée.

Ces modifications concernent l'article 2 du cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Âge spécifique du vignoble pour la mention «Superiore»

Description

Pour le nouveau type «Salice Salentino» Rosso Superiore, une spécification indiquant que ce type de vin est obtenu exclusivement à partir de vignobles dont l'âge est supérieur ou égal à 10 ans a été ajoutée.

Cette modification concerne l'article 4 du cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Ajout de nouveaux rendements

Description

Pour les nouveaux types «Salice Salentino» Verdeca et «Salice Salentino» Rosso Superiore, des rendements maximaux de respectivement 12 tonnes par hectare et 9 tonnes par hectare ont été ajoutés.

Cette modification concerne l'article 4 du cahier des charges et la rubrique 7.2 (Rendements maximaux) du document unique.

☑ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

Titre alcoométrique volumique naturel minimum

Description

Le titre alcoométrique volumique naturel minimum du «Salice Salentino» Rosso Riserva, y compris avec l'indication du cépage Negroamaro, a été baissé, passant de 12,5 % à 12,0 % vol.

Les titres alcoométriques volumiques naturels minimums du «Salice Salentino» Verdeca et du «Salice Salentino» Rosso Superiore ont également été ajoutés, à savoir 10,5 % et 12,5 % vol. respectivement.

Cette modification concerne l'article 4 du cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Ajout d'une nouvelle technique de production du rosé

Description

La possibilité d'utiliser également le pressage doux comme méthode de production du «Salice Salentino» Rosato a été ajoutée.

Cette modification concerne l'article 5 et l'article 9 du cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Vieillissement obligatoire

Description

Pour le vieillissement obligatoire des types portant la mention «Riserva», une spécification indiquant que la période de vieillissement court à compter du 1er novembre de l'année de production des raisins a été ajoutée.

Une période minimale de vieillissement de 12 mois a également été ajoutée pour le nouveau type «Salice Salentino» Superiore.

Cette modification concerne l'article 5 du cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Spécifications relatives à la production de vin mousseux selon la méthode traditionnelle

Description

En ce qui concerne la production de vin mousseux selon la méthode traditionnelle, une spécification relative à l'affinage en bouteille a été ajoutée, laquelle prévoit une période minimale de 12 mois à compter du 1er octobre de l'année de production des raisins, avec maintien sur lies pendant une période minimale de 9 mois.

La modification concerne l'article 5 du cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Caractéristiques à la consommation

Description

En ce qui concerne les caractéristiques à la consommation, les modifications suivantes ont été apportées:

— «Salice Salentino» Aleatico Dolce le terme «modérément» a été supprimé de la description du goût et les degrés acquis du titre alcoométrique volumique total minimum ont été portés de 13 % à 14 % vol.;

— «Salice Salentino» Bianco, «Salice Salentino» Chardonnay, «Salice Salentino» Fiano et «Salice Salentino» Pinot Bianco: l'extrait non réducteur minimum a été réduit de 15,0 g/l à 14,0 g/l;

— «Salice Salentino» Rosso Riserva, y compris avec indication du cépage Negroamaro: le titre alcoométrique volumique total minimum a été baissé de 12,5 % à 12,0 % vol.;

— «Salice Salentino» Bianco Spumante, avec ou sans indication du cépage: la formulation «caractéristique du cépage utilisé» a été ajoutée dans la description de l'arôme;

— les caractéristiques à la consommation du nouveau type «Salice Salentino» Verdeca ont été ajoutées;

— les caractéristiques à la consommation du nouveau type «Salice Salentino» Superiore ont été ajoutées;

— les caractéristiques à la consommation du «Salice Salentino» Spumante selon la méthode traditionnelle, tant pour le type blanc que pour le type rosé, ont été spécifiées.

Ces modifications concernent l'article 6 du cahier des charges et la rubrique 6 (Description du ou des vins) du document unique.

☑ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

Ajout d'un nouveau matériau pour les dispositifs de fermeture

Description

En ce qui concerne les systèmes de fermeture des bouteilles en verre, la possibilité d'utiliser le bouchon technique en liège microaggloméré a été ajoutée, en plus des possibilités déjà prévues.

Cette modification concerne l'article 8 du cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Lien avec le milieu géographique

Description

Le lien avec le milieu géographique a été intégré par les mentions suivantes:

— la possibilité de produire le rosé en utilisant la technique du pressage doux;

— des spécifications relatives à la production de vin mousseux selon la méthode traditionnelle;

— le cépage Verdeca;

— ajout spécifique du lien de causalité entre de tels facteurs et la qualité/les caractéristiques pour chaque catégorie de produit vitivinicole.

Cette modification concerne l'article 9 du cahier des charges et la rubrique 10 (Lien avec l'aire géographique) du document unique.

☑ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

Suppression de la référence à l'organisme de contrôle

Description

L'article du cahier des charges qui prévoit des références à l'organisme de contrôle a été modifié et remplacé par une référence à la publication sur le site internet officiel de l'autorité compétente de l'État membre.

La modification concerne l'article 10 du cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Corrections formelles

Description

Les corrections formelles suivantes ont été apportées dans l'ensemble du cahier des charges:

— suppression de la mention «riserva» utilisée de manière erronée pour le «Salice Salentino» Aleatico Dolce et le «Salice Salentino» Aleatico Liquoroso Dolce (liquoreux et doux) (article 2, article 4, article 7 et article 8 du cahier des charges);

— suppression de la référence au registre national des variétés de vigne à raisin de cuve pour les types «Salice Salentino» Bianco sans indication du cépage, «Salice Salentino» Bianco avec indication du cépage, «Salice Salentino» Rosso et Rosato (article 2 du cahier des charges);

— correction d'une coquille concernant le nom d'une commune de l'aire de production (article 3 du cahier des charges);

— rectification du nom du ministère (article 5 du cahier des charges);

— remplacement du terme «production» par le terme «lot» plus adéquat (article 5 du cahier des charges);

— suppression du paragraphe relatif à la prise de mousse, déjà régie par la réglementation en vigueur (article 5 du cahier des charges);

— suppression des spécifications relatives à l'édulcoration, déjà régie par la réglementation en vigueur (article 5 du cahier des charges);

— suppression du paragraphe relatif au pouvoir du ministère de fixer des limites pour l'acidité totale et l'extrait non réducteur minimum, déjà régi par la réglementation en vigueur (article 6 du cahier des charges).

Ces modifications concernent les articles 2, 3, 4, 5, 6, 7 et 8 du cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour le vin

«Salice Salentino»

Numéro de référence UE: PDO-IT-A0567-AM02 — 31.7.2026

1. **Dénomination(s)**

«Salice Salentino»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Italie

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 — Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013**

1. Vin
3. Vin de liqueur
4. Vin mousseux
8. Vin pétillant

6. **Description du ou des vins**

Produit vitivinicole

Vin (1) AOP «Salice Salentino» Rosso

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: rouge rubis plus ou moins intense avec d'éventuels reflets tendant au grenat avec le vieillissement

Nez

Arôme: agréable et intense

Bouche

Saveur: pleine, sèche ou demi-sèche, robuste mais veloutée, chaude, harmonieuse

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4,5
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

— titre alcoométrique volumique total minimum: 12,00 % vol.;

— extrait non réducteur minimum: 24,0 g/l;

— sucres réducteurs résiduels: maximum 10,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Vin (1) de l'AOP «Salice Salentino» Rosso avec indication du cépage Negroamaro ou Negro amaro.

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: rouge rubis plus ou moins intense avec d'éventuels reflets tirant vers le grenat avec le vieillissement

Nez

Arôme: caractéristique, agréable et intense, avec des notes de fruits rouges mûrs

Bouche

Saveur: pleine, sèche ou demi-sèche, robuste mais veloutée, chaude, harmonieuse

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4,5
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

— titre alcoométrique volumique total minimum: 12,00 % vol.;

— extrait non réducteur minimum: 24,0 g/l.

— sucres réducteurs résiduels: maximum 10,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Vin (1) AOP «Salice Salentino» Rosato

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: rosée plus ou moins intense

Nez

Arôme: délicat et agréablement fruité

Bouche

Saveur: sèche ou demi-sèche, fraîche et harmonieuse

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4,5
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

— titre alcoométrique volumique total minimum: 11,50 % vol.;

— extrait non réducteur minimum: 19,0 g/l;

— sucres réducteurs résiduels: maximum 10,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Vin (1) AOP «Salice Salentino» Rosato avec indication du cépage Negroamaro ou Negro amaro.

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: rose intense

Nez

Arôme: délicat, fruité avec des notes de rose et de cerise

Bouche

Saveur: sèche ou demi-sèche, délicate, fraîche et harmonieuse

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4,5
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

— titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 % vol.;

— extrait non réducteur minimum: 19,0 g/l;

— sucres réducteurs résiduels: maximum 10,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Vin (1) AOP «Salice Salentino» Aleatico Dolce

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: rouge grenat plus ou moins intense avec des reflets violacés, tirant vers l'orange avec le vieillissement

Nez

Arôme: arôme délicat caractéristique qui se fond avec le parfum qu'acquiert le vin à mesure qu'il vieillit

Bouche

Saveur: pleine, douce, veloutée

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	13
Acidité totale minimale:	4,5
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

— titre alcoométrique volumique total minimum: 15,00 % vol. dont au moins 14,00 % vol. acquis;

— extrait non réducteur minimum: 25,0 g/l;

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Vin de liqueur (3) AOP «Salice Salentino» Aleatico Liquoroso Dolce

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: rouge grenat plus ou moins intense avec des reflets violacés tirant vers l'orange avec le vieillissement

Nez

Arôme: arôme délicat caractéristique qui se fond avec le parfum qu'acquiert le vin à mesure qu'il vieillit

Bouche

Saveur: pleine, chaude, douce, harmonieuse et agréable

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	16
Acidité totale minimale:	4,5
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

— titre alcoométrique volumique total minimum: 18,50 % vol., dont au moins 16,00 % vol. acquis;

— extrait non réducteur minimum: 25,0 g/l;

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Vin (1) AOP «Salice Salentino» Bianco

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: jaune paille plus ou moins intense, pouvant présenter des reflets verdâtres

Nez

Arôme: délicat et agréablement fruité si le vin est jeune

Bouche

Saveur: sèche ou demi-sèche, fraîche et harmonieuse

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4,5
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

— titre alcoométrique volumique total minimum: 11,00 % vol.;

— extrait non réducteur minimum: 14,0 g/l;

— sucres réducteurs résiduels: maximum 10,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Vin (1) AOP «Salice Salentino» Chardonnay

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: jaune paille plus ou moins intense

Nez

Arôme: intense et caractéristique

Bouche

Saveur: sèche ou demi-sèche, agréable, fruitée

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4,5
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

— titre alcoométrique volumique total minimum: 11,00 % vol.;

— extrait non réducteur minimum: 14,0 g/l;

— sucres réducteurs résiduels: maximum 10,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Vin (1) AOP «Salice Salentino» Fiano

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: jaune paille plus ou moins intense, pouvant présenter des reflets verdâtres

Nez

Arôme: délicat, floral

Bouche

Saveur: sèche ou demi-sèche, fraîche et harmonieuse

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4,5
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

— titre alcoométrique volumique total minimum: 11,00 % vol.;

— extrait non réducteur minimum: 14,0 g/l;

— sucres réducteurs résiduels: maximum: 10,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Vin (1) AOP «Salice Salentino» Pinot Bianco

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: jaune paille plus ou moins intense

Nez

Arôme: fin et délicat

Bouche

Saveur: sèche ou demi-sèche, harmonieuse et fruitée

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4,5
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

— titre alcoométrique volumique total minimum: 11,00 % vol.;

— extrait non réducteur minimum: 14,0 g/l;

— sucres réducteurs résiduels: maximum: 10,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Vin (1) AOP «Salice Salentino» Rosso Riserva

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: rouge rubis plus ou moins intense avec d'éventuels reflets tirant vers le grenat avec le vieillissement

Nez

Arôme: agréable et intense, avec des notes de fruits rouges mûrs

Bouche

Saveur: pleine, sèche ou demi-sèche, robuste mais veloutée, chaude, harmonieuse

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4,5
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

— titre alcoométrique volumique total minimum: 12,0 % vol.;

— extrait non réducteur minimum: 25,0 g/l;

— sucres réducteurs résiduels: maximum 10,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Vin (1) AOP «Salice Salentino» Rosso Riserva avec indication du cépage Negroamaro ou Negro amaro.

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: rouge rubis plus ou moins intense avec d'éventuels reflets tirant vers le grenat avec le vieillissement

Nez

Arôme: caractéristique, agréable et intense

Bouche

Saveur: pleine, sèche ou demi-sèche, robuste mais veloutée, chaude, harmonieuse, assorti de notes épicées

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4,5
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

— titre alcoométrique volumique total minimum: 12,0 % vol.;

— extrait non réducteur minimum: 25,0 g/l;

— sucres réducteurs résiduels: maximum 10,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Vin mousseux (4) AOP «Salice Salentino» Bianco Spumante, y compris avec indication du cépage

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: jaune paille plus ou moins intense;

Nez

Arôme: délicat, fruité, caractéristique du cépage utilisé avec des notes de levure

Bouche

Saveur: fraîche, harmonieuse; extra-brut à extra-dry

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Mousse: fine et persistante.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	5
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

— titre alcoométrique volumique total minimum: 11,50 % vol.;

— extrait non réducteur minimum: 14,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Vin mousseux (4) AOP «Salice Salentino» Rosato Spumante, y compris avec indication du cépage

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: rose plus ou moins intense

Nez

Arôme: délicat, fruité, caractéristique du cépage utilisé avec des notes de levure

Bouche

Saveur: frais, harmonieux, d'extra brut à extra-dry

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Mousse: fine et persistante;

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	5
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

— titre alcoométrique volumique total minimum: 11,50 % vol.;

— extrait non réducteur minimum: 14,0 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Vin (1) AOP «Salice Salentino» Verdeca

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: jaune paille avec des reflets verdâtres

Nez

Arôme: frais, agréablement floral

Bouche

Saveur: sèche ou demi-sèche, élégante et savoureuse

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4,5
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

— titre alcoométrique volumique total minimum: 11,00 % vol.;

— extrait sec non réducteur minimum: 14 g/l;

— sucres réducteurs résiduels: maximum 10 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Vin (1) AOP «Salice Salentino» Rosso Superiore

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: rouge rubis plus ou moins intense avec d'éventuels reflets tirant vers le grenat avec le vieillissement

Nez

Arôme: agréable et intense, avec des notes de fruits rouges mûrs

Bouche

Saveur: pleine, sèche ou demi-sèche, robuste mais veloutée, chaude, harmonieuse

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	4,5

Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

— titre alcoométrique volumique total minimum: 12,5 %;

— extrait sec non réducteur minimum: 27 g/l;

— sucres réducteurs résiduels: maximum 10 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Vin mousseux (4) AOP «Salice Salentino» Bianco Spumante selon la méthode traditionnelle, y compris avec indication du cépage

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: jaune paille d'intensité variable.

Nez

Arôme: fin, délicat, caractéristique du cépage utilisé, avec des notes de levure

Bouche

Saveur: harmonieuse, agréable, de brut nature à extra-dry

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Mousse: fine et persistante;

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	5,5
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

— titre alcoométrique volumique minimal: 11,5 % vol.;

— extrait sec non réducteur minimum: 15 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Vin mousseux (4) AOP «Salice Salentino» Rosato Spumante selon la méthode traditionnelle, y compris avec indication du cépage

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: rose plus ou moins intense

Nez

Arôme: fin, délicat, caractéristique du cépage utilisé, assorti de notes de levure

Bouche

Saveur: harmonieuse, agréable, de brut nature à extra-dry

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Mousse: fine et persistante;

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	5,5
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

— titre alcoométrique volumique minimal: 11,5 % vol.;

— extrait sec non réducteur minimum: 15 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

—

Sans objet

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

AOP «Salice Salentino» Bianco, Chardonnay, Pinot bianco, Fiano, Verdeca;

Rendement maximal

Rendement maximal:	12 000
Unité de rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

AOP «Salice Salentino» Negroamaro ou Negro amaro Rosso, Negroamaro ou Negro amaro Rosso Riserva

Rendement maximal

Rendement maximal:	12 000
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

AOP «Salice Salentino», Aleatico Dolce et Liquoroso Dolce

Rendement maximal

Rendement maximal:	10 000
Unité de rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

AOP «Salice Salentino» Rosato

Rendement maximal

Rendement maximal:	12 000
Unité de rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

AOP «Salice Salentino» Rosso, Rosso Riserva

Rendement maximal

Rendement maximal:	12 000
Unité de rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

AOP «Salice Salentino» Negroamaro ou Negro amaro Rosato

Rendement maximal

Rendement maximal:	12 000
Unité de rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

AOP «Salice Salentino» Rosso Superiore

Rendement maximal

Rendement maximal:	9 000
Unité de rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

8. **Indication de la variété ou des variétés de raisin à partir de laquelle/desquelles le ou les vins sont obtenus**

— Aleatico N.

— Chardonnay B.

— Fiano B.

— Negro amaro N. — Negroamaro

— Pinot bianco B. — Pinot

— Verdeca B.

9. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

Les raisins doivent être produits dans l'aire de production comprenant l'ensemble du territoire administratif de Salice Salentino, Veglie et Guagnano dans la province de Lecce et de San Pancrazio Salentino et San Donaci dans la province de Brindisi, ainsi qu'une partie du territoire communal de Campi Salentina dans la province de Lecce et de Cellino San Marco dans la province de Brindisi.

10. **Lien avec l'aire géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

A) Informations sur l'aire géographique

1) Facteurs naturels contribuant au lien

La structure géologique de la zone de l'AOC «Salice Salentino» n'est pas très différente de celle que l'on retrouve dans l'ensemble de la péninsule du Salento: sur le socle carbonaté du Crétacé, légèrement plissé et déformé par des failles, reposent, en transgression, les sédiments des formations tertiaires et quaternaires. Cette configuration morphostructurale résulte des événements tectoniques et paléogéographiques qui se sont succédé dans la région du Salento depuis le Mésozoïque. En effet, depuis cette période, le socle carbonaté a fait l'objet de nombreuses phases d'émersion et de subsidence accompagnées d'ingressions marines.

Le cadre en résultant se caractérise par la présence d'un substrat carbonaté mésozoïque sur lequel gisent en transgression les unités de dépôt les plus récentes: les calcarénites du Miocène et les sédiments calcarénitiques, argileux et sableux du Pliocène et du Pléistocène.

Toutes ces unités peuvent être classées en quatre grands groupes, en fonction des caractéristiques des faciès et de l'évolution géodynamique de la zone du Crétacé à notre époque.

La zone présente les formations géologiques suivantes, de la plus ancienne à la plus récente:

1. calcaire d'Altamura (Turonien supérieur au Maastrichtien);
2. Pierre de Lecce et calcarénites d'Andrano (Burdigalien — Messinien);
3. calcarénites de Gravina (Pliocène moyen — Pléistocène inférieur);
4. argiles subapennines (Pléistocène inférieur);
5. dépôts marins associés à des terrasses (Pléistocène moyen et supérieur).

Les sols du Salento viticole sont de types différents. Dans la plupart des cas, ils sont profonds et argileux — calcaires dans l'arrière-pays du Salento, où se situe justement la zone de l'AOC «Salice Salentino»; dans le bas Salento, ils s'avèrent souvent plus superficiels et rougeâtres, avec des roches calcaires qui affleurent par endroits.

Les premiers, particulièrement profonds, riches en matière organique et pauvres en carbonate de calcium, se prêtent très bien à la culture de la vigne, en particulier la vigne greffée sur des porte-greffes américains, qui sont bien adaptés à ce type de terrain.

Les caractéristiques des terrains de la région sont telles que, même pendant certaines années plus sèches, elles parviennent à créer des conditions optimales pour le développement de la plante, ce qui résulte en un vin de qualité.

2) Facteurs humains contribuant au lien

Les facteurs humains liés à cette zone de production, qui ont traditionnellement contribué à l'obtention du vin «SALICE SALENTINO», jouent un rôle fondamental.

On doit l'AOC «Salice Salentino» à plusieurs producteurs historiques de la zone de l'AOC «Salice Salentino» qui, dès les années 30, produisaient des vins rouges et rosés à base de Negroamaro (Negro amaro) et de Malvasia Nera. L'appellation d'origine «Salice Salentino» a été instituée en 1976, en partie grâce à l'établissement de ce type de vins sur les marchés national et international.

Le nom de ce type de vin provient de la localité du même nom, située au nord de Lecce, une zone de vignobles et d'oliveraies parsemée de *masserie* et d'anciennes tours de garde.

L'introduction du cépage Negromaro remonte à une période particulièrement lointaine; en effet, depuis le VIe siècle avant J.-C., les cultures de la région méridionale des Pouilles sont composées presque exclusivement de ce cépage.

Les modes de culture les plus répandus du vignoble de l'AOC «Salice Salentino» sont au nombre de deux:

Alberello pugliese (culture en gobelet): il s'agit d'un système de culture autrefois plus répandu en Italie méridionale et insulaire, qui s'est largement étendu également à d'autres régions au climat chaud et aride, conçu pour développer une végétation de taille réduite afin d'adapter la productivité du vignoble aux conditions défavorables du sud de l'Italie, qui se caractérisent par de faibles précipitations. La distance traditionnelle de plantation varie entre 1,60 et 1,80 mètre entre les rangs et entre 1,00 et 1,10 mètre le long du rang. La majorité des vignobles en gobelet ont plus de 30 ans en moyenne, ce type de culture étant de moins en moins utilisé dans les nouvelles plantations viticoles;

Spalliera (culture en espalier): si l'on s'intéresse à l'expansion de ce mode de culture, au cours des deux dernières décennies, la culture en espalier a supplanté la culture en gobelet, cette dernière représentant au maximum 20 % de la superficie, contre 90 % jusque dans les années 80.

Pour la culture en espalier, la distance de plantation se situe entre 2,00 et 2,20 mètres entre les rangs et entre 0,80 et 1,20 mètre le long du rang, la densité de plantation s'échelonnant de 3 800 plants par hectare au minimum à 6 250 plants par hectare au maximum. Cette distance de plantation a permis une plus grande mécanisation de la culture et une réduction considérable des coûts de la main-d'œuvre. Des systèmes de taille courte comme le cordon éperonné, la taille Guyot, ainsi que d'autres sont utilisés dans ce mode de culture.

Le principal cépage du Salento, en particulier de l'AOC «Salice Salentino», est le Negroamaro ou Negro amaro. Ce cépage est en effet principalement cultivé dans les provinces de Brindisi et de Lecce, où il représente aujourd'hui environ 72 % de la superficie viticole.

Les cépages aptes à la production du vin en question sont ceux traditionnellement cultivés dans la zone de production. Les modes de culture, les distances de plantation et les systèmes de taille qui, même pour les nouvelles plantations, sont traditionnels et sont de nature à rechercher la disposition la plus adaptée et la plus rationnelle sur la surface des vignes, à la fois pour faciliter la réalisation des opérations de culture et pour permettre une gestion rationnelle du feuillage des vignes. Les pratiques relatives à l'élaboration des vins concernés sont celles traditionnellement établies dans la zone de vinification.

Pratiques relatives à l'élaboration des vins

Les moûts et, par la suite, les vins tranquilles sont obtenus selon des méthodes traditionnelles.

Les nouvelles techniques de vinification, qui reposent sur l'usage du froid et du pressage doux, ont permis l'introduction de la production de vin rosé non seulement par la levée du chapeau de marc (*alzata di cappello*) et la saignée associée (méthode traditionnelle), mais également par le refroidissement immédiat des raisins à l'aide de «neige carbonique», le «pressage doux» léger pour obtenir du vin rosé et la fermentation ultérieure du moût à 18 °C avec ajout de levures indigènes sélectionnées.

Depuis quelques années, la refermentation en autoclave est utilisée pour obtenir des vins mousseux; dans certains cas, cette opération est effectuée en bouteille (méthode traditionnelle).

B) Informations sur la qualité ou sur les caractéristiques du produit découlant essentiellement ou exclusivement du milieu géographique

Les vins visés par le présent cahier des charges présentent, d'un point de vue analytique et organoleptique, des caractéristiques particulières très nettes et distinctives, qui permettent de les identifier clairement et de les relier à leur milieu géographique.

En particulier, tous les types desdits vins présentent des caractéristiques chimiques et physiques équilibrées, tandis qu'on retrouve à la bouche et au nez les arômes prédominants typiques des cépages.

C) Description de l'interaction causale entre les éléments visés au point A) et ceux visés au point B)

Le relief du territoire de production et l'exposition dominante des vignobles, orientés du nord au sud et situés dans des zones particulièrement adaptées à la culture de la vigne, contribuent à un environnement suffisamment ventilé et lumineux, favorable à l'exécution des fonctions végéto-productives de la plante.

Dans le choix des zones de production, la priorité est donnée aux sols bien exposés, propices à une viticulture de qualité.

L'histoire millénaire vitivinicole de la région, de la Grande-Grèce jusqu'à nos jours, en passant par le Moyen-Âge, attestée par de nombreux documents, est la preuve fondamentale du lien étroit et de l'interaction entre les facteurs humains et la qualité ainsi que les caractéristiques spécifiques du vin «SALICE SALENTINO». Elle témoigne de la manière dont l'intervention humaine sur le territoire en question a, au fil des siècles, donné lieu à la transmission des techniques traditionnelles de culture de la vigne et d'œnologie, lesquelles ont, à l'époque moderne et contemporaine, été améliorées et affinées, grâce à des progrès scientifiques et technologiques incontestés, donnant lieu aux vins renommés actuels.

Dans la zone spécifique du «Salice Salentino», le cépage autochtone le plus répandu est le Negroamaro, pour lequel, en raison de ses propriétés, cette zone s'est avérée idéale.

Se sont ajoutés les cépages Primitivo et Malvasia nera, pour les raisins noirs, ainsi que les cépages Fiano et Verdeca pour les raisins blancs.

La production et la consommation de vin rosé élaboré uniquement à partir de raisins noirs se sont toujours développées dans cette zone, ce qui a permis d'obtenir un vin que l'on peut boire dès les premiers mois de l'année qui suit l'année de production.

Les vins rouges, issus de la vinification en rouge des mêmes raisins, présentent une très grande longévité et s'adaptent au vieillissement dans des contenants en bois, de capacité moyenne, sous forme de *botti* (tonneaux), ou plus limitée, sous forme de *carati* (barriques).

Catégorie de produit de la vigne

3. Vin de liqueur

Résumé du lien

Sans préjudice des informations sur l'aire géographique déjà fournies pour la catégorie (1) Vin, pour la catégorie (3) Vin de liqueur, il est précisé que le lien de causalité entre les facteurs naturels et les caractéristiques du produit réside dans la capacité des terrains argilocalcaires à assurer une maturation lente et complète des grappes, y compris dans des conditions d'ensoleillement élevé, en préservant la richesse en précurseurs aromatiques du cépage Aleatico. Ce facteur naturel est associé aux pratiques de production viticole traditionnelles et à la gestion des temps de vieillissement, qui permettent le développement des notes organoleptiques spécifiques de fruit confit, du caractère épicé et de la souplesse analytique et gustative caractéristique du produit.

Catégorie de produit de la vigne

4. Vin mousseux

Résumé du lien

Sans préjudice des informations sur la zone géographique déjà fournies pour la catégorie (1) Vin, pour la catégorie (4) Vin mousseux, il est précisé que le lien de causalité entre les facteurs naturels et les caractéristiques du produit réside dans le fait que les caractéristiques pédoclimatiques de la zone, en particulier l'amplitude thermique optimale et la ventilation constante venant de la mer, préservent l'intégrité et le profil acide des raisins. Au fil du temps, l'apport

humain a renforcé cette prédisposition naturelle grâce au développement de techniques de refermentation naturelle: la méthode Martinotti qui permet de faire ressortir les notes primaires et la fraîcheur des fruits, et la méthode traditionnelle qui, avec un vieillissement minimal en bouteille de 12 mois à compter du 1er octobre de l'année de récolte et un maintien sur lies d'au moins 9 mois, assure la structure, l'élégance et la complexité aromatique directement liées au potentiel du territoire d'origine.

Catégorie de produit de la vigne

8. Vin pétillant

Résumé du lien

Sans préjudice des informations sur la zone géographique déjà fournies pour la catégorie (1) Vin, pour la catégorie (8) Vin pétillant, il est précisé que, pour cette catégorie, l'interaction entre le milieu géographique et les pratiques vitivinicoles historiques permet de préserver le parfum naturel et juvénile des raisins. La présence de dioxyde de carbone, obtenu au moyen des méthodes traditionnelles de refermentation, fait ressortir la fraîcheur acide et la saveur minérale conférées aux cépages par les sols calcaires et le climat marin du Salento, garantissant un profil organoleptique directement et incontestablement attribuable au territoire d'origine.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

—

Sans objet

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/24578