C/2024/1811

29.2.2024

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2024/1811)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Méditerranée»

PGI-FR-A1154-AM04

Data della comunicazione: 7.12.2023

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Rese**

Al capitolo I del disciplinare, sezione VI «Rese», la resa massima per i vini rossi e rosati è ridotta da 120 hl/ha a 100 hl/ha.

L'obiettivo è tener conto delle conseguenze dei cambiamenti climatici sulla produzione viticola della regione. Le rese massime previste dal disciplinare, infatti, non corrispondono più alle rese constatate in campo, che sono inferiori a causa degli effetti della siccità, una delle conseguenze più frequenti dei cambiamenti climatici in questa regione sudorientale della Francia. L'associazione di produttori ha voluto adeguare la resa delle viti alla realtà in campo così da preservarne il livello qualitativo.

Tale modifica della resa incide sul documento unico alla voce «Rese massime» del punto «Pratiche di vinificazione».

2. **Autorità incaricata del controllo**

Il capitolo III del disciplinare è modificato per semplificare il punto «Autorità incaricata del controllo» e spiegare che il controllo del rispetto del disciplinare è effettuato secondo un piano di controllo approvato e da un organismo terzo che offre garanzie di competenza, imparzialità e indipendenza, delegato dall'INAO.

Tale semplificazione non incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

Méditerranée

2. **Tipo di indicazione geografica**

IGP — Indicazione geografica protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

([1]) GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

4. **Descrizione del vino o dei vini**

1. Vini fermi rossi, rosati e bianchi

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini prodotti sono caratterizzati da aromi fruttati, la cui intensità e la cui natura variano a seconda dei vitigni da cui sono ottenuti e delle tecnologie utilizzate.

Nel caso dei vini rossi di colore generalmente granato, più o meno intenso, i procedimenti di estrazione sono effettuati per preservare le strutture dolci che offrono al palato una sensazione di tannini maturi e soavi.

I vini rosati presentano un colore rosa pallido, più o meno intenso a seconda della pressatura. I vini bianchi, per lo più di colore giallo pallido, hanno generalmente riflessi verdi. Per i vini bianchi e rosati, la combinazione di diversi fattori (scelta delle parcelle per la preservazione dell'acidità, varietà d'uva e tecnologia con controllo delle temperature) consente di ottenere vini che denotano equilibrio tra freschezza, fruttato e concentrazione.

Questi vini soddisfano i criteri analitici stabiliti dalla normativa dell'Unione.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

2. Vini spumanti di qualità rossi, rosati e bianchi

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini spumanti di qualità sono ottenuti dalle partite meno alcoliche e di maggiore vivacità espressiva. Offrono le medesime tonalità e le medesime caratteristiche organolettiche dei vini fermi, ma con maggiore freschezza, finezza e persistenza aromatica, evidenziate da un perlage fine ed elegante.

Questi vini soddisfano i criteri analitici stabiliti dalla normativa dell'Unione.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Pratica enologica specifica

I vini devono rispettare gli obblighi relativi alle pratiche enologiche stabiliti a livello dell'UE e dal *Code rural et de la pêche maritime* (Codice rurale e della pesca marittima).

5.2. *Rese massime*

1. Rese dei vini bianchi

120 ettolitri per ettaro

2. Rese dei vini rossi e rosati

100 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La vendemmia, la vinificazione e l'elaborazione dei vini fermi a indicazione geografica protetta «Méditerranée» sono effettuate nei dipartimenti delle Alpi dell'Alta Provenza, delle Alte Alpi, delle Alpi Marittime, dell'Ardèche, delle Bocche del Rodano, della Drôme, del Var, del Vaucluse, della Corsica del Sud, dell'Alta Corsica e nei seguenti comuni dei dipartimenti dell'Isère, della Loira e del Rodano:

— nel dipartimento dell'Isère: tutti i comuni dei cantoni di Roussillon, Vienne-Nord e Vienne-Sud, il comune di Saint-Lattier nel cantone di Saint-Marcellin,

— nel dipartimento della Loira: tutti i comuni del cantone di Pélussin, i comuni di Tartaras, Saint-Joseph, Saint-Martin-la-Plaine, Génilac, Dargoire e Châteauneuf nel cantone di Rive-de-Gier, i comuni di Chagnon e Cellieu nel cantone di La Grand-Croix,

— nel dipartimento del Rodano: i comuni di Échalas e Saint-Jean-de-Touslas nel cantone di Givors, i comuni di Condrieu, Tupin-et-Semons, Ampuis, Saint-Romain-en-Gal, Loire-sur-Rhône, Trèves, Les Haies, Longes, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Sainte-Colombe nel cantone di Condrieu, i comuni di Rontalon, Saint-Didier-sous-Riverie, Saint-Maurice-sur-Dargoire, Saint-Sorlin e Soucieu-en-Jarrest nel cantone di Mornant.

La zona geografica di cui sopra si riferisce alla vendemmia, alla vinificazione e all'elaborazione dei vini spumanti di qualità a indicazione geografica protetta «Méditerranée», fatta eccezione per il dipartimento della Drôme, in cui tali operazioni non possono essere effettuate nei seguenti comuni: Aix-en-Diois, Aouste-sur-Sye, Aubenasson, Aurel, Barsac, Barnave, Beaufort-sur-Gervanne, Châtillon-en-Diois, Die, Espenel, Laval-d'Aix, Luc-en-Diois, Menglon, Mirabel-et-Blacons, Molière-Glandaz, Montclar-sur-Gervanne, Montlaur-en-Diois, Montmaur-en-Diois, Piegros-la-Clastre, Ponet-et-Saint-Auban, Pontaix, Poyols, Recoubeau-Jansac, Saillans, Saint-Benoît-en-Diois, Saint-Roman, Saint-Sauveur-en-Diois, Sainte-Croix, Suze-sur-Crest, Vercheny e Véronne.

7. **Varietà di uve da vino**

Alicante Henri Bouschet N

Aligoté B

Alphonse Lavallée N

Aléatico N

Aramon N

Aramon blanc B

Aramon gris G

Aranel B

Arinarnoa N

Artaban N

Assyrtiko B

Aubun N — Murescola

Barbaroux Rs

Biancu Gentile B

Bourboulenc B — Doucillon blanc

Brun argenté N — Vaccarèse

Cabernet blanc B

Cabernet cortis N

Cabernet franc N

Cabernet Sauvignon N

Caladoc N

Calitor N

Cardinal Rg

Carignan N

Carignan blanc B

Chambourcin N

Chardonnay B

Chasan B

Chasselas B

Chasselas rose Rs

Chatus N

Chenanson N

Chenin B

Cinsaut N — Cinsault

Clairette B

Clairette rose Rs

Clarin B

Colombard B

Cot N — Malbec

Couderc noir N

Counoise N

Danlas B

Egiodola N

Floreal B

Gamaret

Gamay Fréaux N

Gamay N

Gamay de Bouze N

Gamay de Chaudenay N

Ganson N

Gewurztraminer Rs

Gramon N

Grenache N

Grenache blanc B

Grenache gris G

Gros Manseng B

Gros vert B

Jurançon noir N — Dame noire

Listan B — Palomino

Lival N

Lledoner pelut N

Macabeu B — Macabeo

Marsanne B

Marselan N

Mauzac rose Rs

Melon B

Merlot N

Merlot blanc B

Meunier N

Mollard N

Monarch N

Monerac N

Mourvaison N

Mourvèdre N — Monastrell

Muscardin N

Muscaris B

Muscat Ottonel B — Muscat, Moscato

Muscat d'Alexandrie B — Muscat, Moscato

Muscat de Hambourg N — Muscat, Moscato

Muscat à petits grains blancs B — Muscat, Moscato

Muscat à petits grains rouges Rg — Muscat, Moscato

Nebbiolo N

Nielluccio N — Nielluciu

Petit Manseng B

Petit Verdot N

Picardan B — Araignan

Pinot blanc B

Pinot gris G

Pinot noir N

Pinotage N

Piquepoul blanc B

Piquepoul gris G

Piquepoul noir N

Plant droit N — Espanenc

Portan N

Prior N

Ravat blanc B

Ribol N

Riesling B

Riminèse B

Rosé du Var Rs

Roussanne B

Sauvignon B — Sauvignon blanc

Sauvignon gris G — Fié gris

Sciaccarello N

Semillon B

Seyval B

Solaris B

Soreli B

Souvignier gris Rs

Syrah N — Shiraz

Tannat N

Tempranillo N

Terret gris G

Terret noir N

Tibouren N

Téoulier N

Ugni blanc B

Valdiguié N

Varousset N

Verdejo B

Vermentino B — Rolle

Vidoc N

Villard blanc B

Villard noir N

Viognier B

Voltis B

Xinomavro N

8. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. *Specificità della zona geografica*

La zona geografica dell'indicazione geografica protetta «Méditerranée» corrisponde all'area sud-orientale della Francia.

Il territorio presenta un'orografia variegata, incorniciata da alte vette sia sulla terraferma che in Corsica.

Valli, altipiani e colline si susseguono in un'atmosfera sempre mediterranea. L'architettura, i paesaggi, la cultura e le consuetudini di questo territorio testimoniano una storia comune.

Questa storia affonda le sue origini nel mar Mediterraneo sia sul piano geologico (diverse incursioni del mare sull'attuale terraferma) sia su quello storico e culturale (influenza dei Greci e poi dei Romani e dei Genovesi in Corsica), ma soprattutto sul piano climatico.

Oggigiorno la cultura mediterranea si riflette nello stile di vita (alimentazione, terra d'olio d'oliva e di lavanda) e nei paesaggi segnati da una vegetazione resistente alla siccità e da rilievi sempre presenti che incorniciano le valli nelle quali l'agricoltura si è potuta sviluppare ottimizzando le scarse risorse idriche.

All'interno di questo complesso regionale che risente degli influssi mediterranei si distinguono la Corsica, la Provenza, le Alpi meridionali e la Valle del Rodano con i rilievi lungo le sue sponde.

Il clima mediterraneo è caratterizzato da un sistema di venti specifici segnato dal «Marin», vento del sud carico di umidità che soffia sul golfo del Leone e sulla Provenza mitigando le temperature estreme, e dal Mistral, vento secco talvolta molto violento, che spira lungo l'asse della valle del Rodano da nord a sud, contribuendo al buono stato sanitario dei vigneti.

Tutta l'area è caratterizzata da livelli di soleggiamento e di temperatura eccezionalmente elevati.

Queste realtà territoriali hanno dato origine a un'identità regionale mediterranea caratterizzata da un clima caldo, secco e ventoso, da suoli tendenzialmente calcarei e naturalmente ben drenati e dalla particolarità di vigneti impiantati in prossimità di contrafforti montuosi o in altitudine. Questa concomitanza di fattori favorisce lo sviluppo della vite.

8.2. *Specificità del prodotto*

L'indicazione geografica protetta «Méditerranée» deve la sua specificità alla propria realtà geografica, oltre che alle sue radici storiche. La vite, come l'olivo, fu piantata dai Focesi già nel VI secolo a.C. nel corridoio del Rodano, oltre che nella zona intorno alla città focese di Massalia – oggi conosciuta come Marsiglia – e in Corsica. Furono questi pionieri greci a sviluppare il commercio del vino sfruttando la posizione strategica del porto di Massalia e il grande asse di comunicazione costituito dal Rodano per trasportare le anfore contenenti una «nuova ed esotica bevanda greca ottenuta da succo d'uva fermentato». La coltivazione della vite si intensificò in epoca romana fino a conoscere un vero e proprio successo nel Medioevo sotto l'influenza di città come Lione e Marsiglia e dei Genovesi in Corsica.

Le specificità naturali della zona geografica dell'indicazione geografica protetta «Méditerranée» hanno favorito l'impianto della vite. La cultura del vino, indissolubilmente legata a questa regione, ha garantito il costante sviluppo di competenze viticole basate sul ricorso a una diversificata gamma di varietà, ma segnate dall'utilizzo di un insieme di vitigni prevalenti presenti nella zona geografica.

I vini rossi fermi si distinguono per la marcata intensità colorante e i tannini morbidi. Gli aromi sono fruttati (frutti rossi o maturi), talvolta con leggere note di vaniglia e torrefazione.

Grazie a una perfetta padronanza degli elementi naturali, i vini bianchi e rosati si esprimono con equilibrio, tra freschezza, fruttato e concentrazione.

I vini spumanti di qualità sono ottenuti dalle partite meno alcoliche e di maggiore vivacità espressiva e presentano le stesse caratteristiche dei vini fermi, seppure con maggiore freschezza e finezza aromatica.

Testimonianze della produzione di vini spumanti nel territorio dell'IGP «Méditerranée» risalgono al Medioevo. Le produzioni sono notevolmente aumentate da quando nel 1909 è stata fondata, nel dipartimento delle Bocche del Rodano, l'azienda «Royal Provence» (Tête Noire), che oggi produce quasi 4 000 000 di bottiglie. La produzione si è mantenuta anche in altre zone del territorio: soprattutto in Ardèche, con i vitigni Marsanne B e Roussanne B e con la varietà Chardonnay B, prodotta e vinificata dai viticoltori dell'Ardèche da ben 25 anni. Nella Drôme si utilizzano anche lo Chardonnay B con il Viognier B e il Muscat à petits grains B per i vini bianchi e la varietà Syrah N per i rosati sin dagli anni '80 del XX secolo. In Corsica all'inizio del XX secolo si produceva il vinu Forzatu (il vino forzato), mentre in epoca più recente la cantina cooperativa «Les vignerons Corsicans» ha commercializzato la sua prima partita di vino spumante da Chardonnay B e Meunier N nel 1983. Quanto al dipartimento del Vaucluse, la cantina di Pernes les Fontaines produceva e vinificava essa stessa in recipienti chiusi vini spumanti ottenuti da uve da tavola, tra cui la varietà Gros vert B negli anni '70, senza dimenticare la produzione di vino di base della cantina «Terres Valdèze», che rifornisce l'azienda «Kriter» dagli anni '50; il suo mercato si è oggi diversificato raggiungendo altre aziende per un volume di 15 000 hl all'anno. La produzione è più locale, ma altrettanto antica (dal 1959), nel dipartimento delle Alte Alpi e in quello delle Alpi dell'Alta Provenza dove da questi prodotti si ottengono vini bianchi (molti a base di Chardonnay B) sin dagli anni '70.

Nel dipartimento del Var, l'azienda «Les Vins Bréban» è stata costituita nel 1952, seguita dall'azienda «Libra» nel 1982; la produzione si è rapidamente sviluppata grazie a questi fornitori, concentrandosi sui vini spumanti rosati, come nel dipartimento delle Bocche del Rodano.

Nel complesso in questa zona di produzione sono attivi quasi 200 operatori, di cui la metà sono cantine cooperative e una trentina gli operatori commerciali, per una produzione di quasi 10 000 hl di vini spumanti di qualità.

8.3. *Legame causale tra specificità della zona geografica e specificità del prodotto*

Questa realtà territoriale e questa comunanza di storia e cultura hanno condotto naturalmente gli operatori viticoli della regione a chiedere il riconoscimento come «Vin de Pays de Méditerranée», diventato effettivo il 1º agosto 1999.

L'IGP «Méditerranée» è espressione della maestria dei viticoltori di dieci dipartimenti dell'area sud-orientale della Francia mediterranea. La posizione privilegiata di questi vigneti, influenzati dal mar Mediterraneo e con un clima particolarmente soleggiato e una diversità di territori tutti adatti alla coltivazione della vite e alla produzione di vini pregiati, ha permesso di forgiare una solida tradizione viticola.

Il clima mediterraneo favorisce una buona maturazione delle uve, grazie al forte soleggiamento e a un'adeguata pluviometria. Le caratteristiche territoriali specifiche di questo complesso regionale mediterraneo, unite alla scelta dei vitigni e alla padronanza delle tecniche di vinificazione, permettono di ottenere vini con un buon equilibrio tra freschezza, fruttato e concentrazione. L'impianto delle viti, effettuato sempre in prossimità di alte vette o in altitudine, e l'influsso dei venti provenienti da sud, carichi di umidità, costituiscono una specificità regionale che conferisce ai vini una freschezza caratteristica.

Grazie a una lunga tradizione di vini spumanti nella maggior parte dei dipartimenti di questa zona geografica sin dall'inizio del XX secolo, la particolarità dei vini spumanti di qualità dell'indicazione geografica protetta «Méditerranée» è frutto della ricchezza dei suoi assemblaggi, dell'adattamento dei vitigni alla diversità del territorio e delle caratteristiche specifiche di quest'ultimo.

Le principali varietà utilizzate per la produzione dei vini spumanti bianchi sono, in particolare, Chardonnay B, Ugni blanc B, Grenache blanc B e Vermentino B e, per i vini spumanti rosati, che attualmente rappresentano i 2/3 della produzione, i vitigni Cinsault N, Grenache N, Muscat de Hamburg N e Syrah N, quest'ultimo molto presente negli assemblaggi.

Le competenze sviluppate nella vendemmia precoce, nell'assemblaggio dei vitigni e nella scelta dei territori permettono di ottenere vini di base di qualità caratterizzati da vivacità, freschezza ed equilibrio e vini spumanti a basso contenuto alcolico.

Le tecniche di elaborazione utilizzate sono quella della seconda fermentazione in bottiglia o quella del metodo «Charmat» (tecnica detta a «recipiente chiuso»), pratica più comune e commercialmente più richiesta. La rapidità di elaborazione garantita da quest'ultima favorisce il rispetto del carattere varietale, della componente aromatica dei vitigni utilizzati e il mantenimento del colore (essenziale soprattutto per i vini rosati), nel rispetto dell'identità dei vini dell'IGP «Méditerranée». I vini spumanti che ne risultano sono freschi e aciduli, con un attacco in bocca schietto e caratteristiche di vivacità e intensità aromatica in equilibrio.

Gli obiettivi chiaramente espressi dai produttori dell'indicazione geografica «Méditerranée» sono legati allo sviluppo della sua commercializzazione nei mercati di esportazione.

Questa dinamica regionale favorita dall'IGP «Méditerranée» ha visto riunirsi molti operatori (253 cantine, 174 cantine private, 79 cantine cooperative e 51 commercianti) e anche i volumi sono in costante aumento (100 000 hl nel 2000, 475 000 hl nel 2012).

La reputazione è cresciuta sia a livello locale, grazie al forte richiamo turistico della regione, sia a livello nazionale e internazionale, per effetto dei numerosi premi ricevuti al Concours général agricole di Parigi o delle tante citazioni nella Guide Hachette des Vins.

L'IGP «Méditerranée» è anche partner e fornitore ufficiale della Settimana della critica al Festival internazionale del cinema di Cannes.

L'IGP «Méditerranée» è riconosciuta a livello internazionale (ogni anno si esporta il 44 % dei volumi prodotti) ed è apprezzata dai turisti che, numerosi nella regione soprattutto d'estate, sono invitati a scoprire i benefici della dieta mediterranea abbinando i vini dell'IGP «Méditerranée» alle specialità gastronomiche locali.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Etichettatura

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

il logo IGP dell'Unione europea è riportato in etichetta quando la dicitura «Indicazione geografica protetta» è sostituita dalla menzione tradizionale «Vin de pays».

L'indicazione geografica protetta «Méditerranée» può essere integrata dal nome delle seguenti unità geografiche più piccole, nel rispetto delle condizioni stabilite nel disciplinare di produzione:

— «Comté de Grignan»,

— «Coteaux de Montélimar».

Zona di prossimità immediata

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

la zona di prossimità immediata definita in deroga per la vinificazione e l'elaborazione dei vini fermi a indicazione geografica protetta «Méditerranée» è costituita, da un lato, dai territori dei distretti (*arrondissement*) di seguito indicati, ad eccezione dei comuni di tali distretti elencati nella zona geografica:

— nel dipartimento della Loira: distretto di Saint-Étienne,

— nel dipartimento del Rodano: distretto di Lione,

— nel dipartimento dell'Isère: distretti di Grenoble e di Vienne; e, dall'altro, dai territori dei seguenti distretti:

— distretti di Nîmes e di Alès (nel dipartimento del Gard),

— distretto di Mende (nel dipartimento della Lozère),

— distretti di Le Puy-en-Velay e di Yssingeaux (nel dipartimento dell'Alta Loira),

— distretti di Montbrison e di Roanne (nel dipartimento della Loira),

— distretto di Villefranche-sur-Saône (nel dipartimento del Rodano),

— distretto di Bourg-en-Bresse (nel dipartimento dell'Ain),

— distretto di La Tour-du-Pin (nel dipartimento dell'Isère),

— distretti di Chambéry e di Saint-Jean-de-Maurienne (nel dipartimento della Savoia).

La zona di prossimità immediata definita in deroga per l'elaborazione dei vini spumanti di qualità a indicazione geografica protetta «Méditerranée», eventualmente integrata dal nome di una delle unità geografiche più piccole di cui al punto 2, è costituita dai territori summenzionati ed è estesa ai dipartimenti dell'Ain e della Savoia.

Link al disciplinare del prodotto

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0863219b-a2d3-4529-bfd1-3912f485aded