C/2024/6289

18.10.2024

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria del 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/2024/6289)

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

«Côtes de Provence»

PDO-FR-A0392-AM05

Data della comunicazione: 25.07.2024

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

Tipo di vitigni

Nel disciplinare, al capitolo I, sezione V, punto 1°, Assortimento varietale, l'elenco dei vitigni per la produzione di vini rossi, rosati e bianchi è completato dai vitigni floreal B, souvignier gris B e sauvignac B che sono aggiunti fino al 5 % della gamma di varietà e fino al 10 % negli assemblaggi.

L'integrazione di questi vitigni fa parte delle soluzioni adottate dalla denominazione per far fronte ai cambiamenti climatici e alla riduzione dei fattori di produzione fitofarmaceutici. Queste varietà aggiunte come secondarie sono in linea con il profilo dei vini della denominazione e sono capaci di adattarsi alla siccità e alle malattie crittogamiche. Esse consentono un minore utilizzo di prodotti fitosanitari.

Il presente documento unico è completato al punto «varietà di uve da vino».

Il nome di queste varietà non può figurare nell'etichettatura dei vini della denominazione. Questa precisazione è riportata al punto «Condizioni supplementari - Etichettatura» del documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

   Côtes de Provence

2. **Tipo di indicazione geografica**

   DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

   1. Vino

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 - BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 -Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva diversi da quelli della voce 2009

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

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

1. vini tranquilli rosati

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11 %.

I vini hanno dopo la fermentazione un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) inferiore o uguale a 4 g/l.

Gli altri criteri analitici sono conformi alla normativa europea.

I vini rosati hanno un colore rosa pallido. A seconda dell'origine, questi vini di grande espressività presentano una gamma aromatica fruttata (frutta bianca, agrumi, frutta esotica, frutti rossi, ecc.) o floreale, unita a note minerali o empireumatiche e sostenuta da una struttura equilibrata tra rotondità e vivacità.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

— Acidità totale minima: in milliequivalenti per litro

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) —

2. Vini rossi fermi

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11 %.

In fase di confezionamento hanno un tenore massimo di acido malico di 0,4 g/l.

I vini rossi presentano, dopo la fermentazione, un tenore di zuccheri fermentescibili inferiore o uguale a:

— vini rossi (con un titolo alcolometrico volumico naturale inferiore o uguale al 14 %): 3 g/l;

— vini rossi (con un titolo alcolometrico volumico naturale superiore al 14 %): 4 g/l;

Gli altri criteri analitici sono conformi alla normativa europea.

I vini rossi di colore scuro sono di due tipi:

— vini rossi fruttati, ottenuti da una macerazione di corta durata, da consumare a breve;

— vini rossi a lungo invecchiamento, con aromi complessi di frutta nera, cacao, selvaggina, spezie e caratterizzati da tannini potenti e setosi frutto di una lunga macerazione.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

— Acidità totale minima: in milliequivalenti per litro

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) —

3. Vini bianchi fermi

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11 %.

Gli altri criteri analitici sono conformi alla normativa europea.

I vini hanno, dopo la fermentazione, un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) inferiore o uguale a 4 g/l.

Caratterizzati da un colore giallo brillante e limpido con riflessi verdi, i vini bianchi secchi rivelano aromi fruttati di agrumi, floreali (fiori bianchi), balsamici o di miele.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

— Acidità totale minima: in milliequivalenti per litro

— 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

Pratica enologica specifica

Per l'elaborazione dei vini rosati è ammesso l'impiego del carbone per uso enologico per i mosti e i vini nuovi ancora in fermentazione provenienti dalla pressa, nel limite del 20 % del volume dei vini rosati prodotti dal vinificatore in questione per la vendemmia considerata. Sono vietati i trattamenti termici della vendemmia con ricorso a temperature superiori a 40 °C.

2. Distanza tra i filari

Pratica colturale

Ciascun ceppo dispone di una superficie massima di 2,50 metri quadrati. Questa superficie è ottenuta moltiplicando la distanza interfilare per lo spazio tra i ceppi. La distanza tra i filari non può essere superiore a 2,50 metri, mentre la distanza tra i ceppi dello stesso filare non può essere inferiore a 0,80 metri.

3. Potatura

Pratica colturale

La potatura è effettuata al massimo prima della fase fenologica E, ovvero 3 foglie distese sulle prime 2 gemme franche.

Potatura corta a sperone (alberello o cordone di Royat) con un massimo di 6 speroni per ceppo e un massimo di 2 gemme franche per sperone.

Per le viti di oltre 25 anni (26a foglia), uno degli speroni può avere al massimo 5 gemme franche (limite di 12 gemme franche/ceppo).

Ad eccezione delle vigne destinate alla produzione delle denominazioni geografiche «Sainte-Victoire», «Fréjus», «La Londe» e «Pierrefeu», i vitigni Cabernet Sauvignon N e Syrah N possono essere potati in potatura lunga a Guyot semplice (massimo 8 gemme franche/ceppo, di cui al massimo 6 sul capo a frutto)

4. Irrigazione

Pratica colturale

È consentita l'irrigazione.

5. Diserbo - Disposizioni agroecologiche

Pratica colturale

— è vietato il diserbo chimico delle capezzagne;

— è vietato il diserbo chimico totale delle parcelle;

5.2. *Rese massime*

66 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona geografica comprende 84 comuni, di cui 68 nel dipartimento del Var, 15 nel dipartimento delle Bocche del Rodano e uno nel dipartimento delle Alpi Marittime.

— Nel dipartimento delle Alpi Marittime: Villars-sur-Var.

— Nel dipartimento delle Bocche del Rodano: Allauch, Bouc-Bel-Air, Ceyreste, Châteauneuf-le-Rouge, La Ciotat, Cuges-les-Pins, Meyreuil, Mimet, Peynier, Puyloubier, Roquefort-la-Bédoule, Rousset, Simiane-Collongue, Le Tholonet, Trets.

— Nel dipartimento del Var: Les Arcs, Bagnols-en-Forêt, Le Beausset, Besse-sur-Issole, Bormes-les-Mimosas, Cabasse, La Cadière-d'Azur, Callas, Le Cannet-des-Maures, Carcès, Carnoules, Carqueiranne, Le Castellet, Cavalaire-sur-Mer, Cogolin, Collobrières, Correns, Cotignac, La Crau, La Croix-Valmer, Cuers, Draguignan, Entrecasteaux, Evenos, La Farlède, Figanières, Flassans-sur-Issole, Flayosc, Fréjus, La Garde, La Garde-Freinet, Gassin, Gonfaron, Grimaud, Hyères, La Londe-les-Maures, Lorgues, Le Luc, Les Mayons, Montfort-sur-Argens, La Môle, La Motte, Le Muy, Pierrefeu-du-Var, Pignans, Plan-de-la-Tour, Pourcieux, Pourrières, Le Pradet, Puget-sur-Argens, Puget-Ville, Ramatuelle, Roquebrune-sur-Argens, Saint-Antonin-du-Var, Saint-Cyr-sur-Mer, Sainte-Maxime, Saint-Paul-en-Forêt, Saint-Raphaël, Saint-Tropez, Sanary-sur-Mer, Seillans, Six-Fours-les-Plages, Solliès-Pont, Taradeau, Le Thoronet, Trans-en-Provence, La Valette-du-Var, Vidauban.

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

Agiorgitiko N

Barbaroux Rs

Cabernet-Sauvignon N

Calabrese N

Caladoc N

Calitor N

Carignan N

Cinsaut N - Cinsault

Clairette B

Floreal B

Grenache N

Moschofilero Rs

Mourvèdre N - Monastrell

Rousseli Rs

Sauvignac

Semillon B

Souvignier gris Rs

Syrah N - Shiraz

Tibouren N

Ugni blanc B

Verdejo B

Vermentino B - Rolle

Xinomavro N

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

La zona geografica della denominazione di origine protetta «Côtes de Provence» si estende dalla bassa Provenza calcarea, a ovest e a nord, alla bassa Provenza cristallina, a sud e a est (Maures ed Esterel). Lambisce le spiagge del mar Mediterraneo e si snoda attraverso le valli e la pietraia colpita dal sole fino ad arrivare ai margini delle pinete in alcuni comuni dei dipartimenti del Var, delle Bocche del Rodano e delle Alpi Marittime.

La ricchezza dei vigneti delle «Côtes de Provence» sta nella diversità delle condizioni geopedologiche e dei mesoclimi. Questa diversità ha imposto alla comunità dei produttori l'adozione di strumenti per trarre da queste condizioni la massima originalità, sia attraverso la scelta delle varietà capaci di interagire con questo scacchiere naturale, sia attraverso l'adeguamento dei metodi di gestione (lavorazione del terreno, densità, metodi di potatura orientati alla produzione pur preservando il vigneto dalla siccità estiva) e l'adattamento delle condizioni di vinificazione, con significativi investimenti materiali e tecnici realizzati nel secolo scorso.

Anche se i vini ottenuti da varietà e ambienti diversi presentano delle varianti, essi esprimono la loro identità e originalità grazie alla condivisione, all'interno della comunità dei produttori, di usi e competenze, soprattutto per quanto riguarda la produzione dei vini rosati.

Terra di passaggio, questa zona geografica è diventata una terra di assemblaggio di vitigni, che di generazione in generazione sono stati adattati per conferire a questi vini qualità e identità. Ad esempio, i vitigni Grenache N e Tibouren N regalano contenuto alcolico e rotondità, il vitigno Cinsaut N finezza ed eleganza, il vitigno Syrah N aromi fruttati, mentre il vitigno Mourvèdre N una buona attitudine all'invecchiamento dei vini.

Alla qualità e all'originalità dei vini prodotti contribuiscono anche le condizioni ottimali di maturazione legate alla distribuzione delle precipitazioni e delle temperature, così come gli effetti di concentrazione della materia prima e di conservazione sanitaria di quest'ultima dovuta ai venti dominanti. L'equilibrio tra acidità e rotondità, la stabilità del colore e l'elegante espressione aromatica dei vini sono frutto della produzione di uve raccolte con un buon contenuto di zuccheri e polifenoli.

In linea con gli usi, le parcelle precisamente delimitate per la vendemmia poggiano su terreni poco profondi e con un buon regime idrico.

Dopo 2 600 anni di tradizione vitivinicola, la regione delle «Côtes de Provence» registra, dal 1980, una seconda vita grazie, soprattutto, alla produzione dei vini rosati.

Renato I d'Angiò, detto il Buono, conte di Provenza, che aveva già una predilezione per i vini della Provenza, contribuì a favorire la produzione e il commercio dei vini facendo di Marsiglia un porto franco, oltre a introdurre il processo di produzione del vino «Clairet» e del vino rosato. Sotto l'impulso di un'ambasciatrice di alto rango, Eleonora di Provenza, diventata regina d'Inghilterra, questi vini si imposero alla Corte di Londra. Nel XVII e XVIII secolo furono molto apprezzati anche alla Corte di Francia, dove gli scritti di Madame de Sévigné, contessa de Grignan, contribuirono alla loro notorietà.

Questa notorietà perdura ancora nel 2010. Viticoltori, cooperative e commercianti proseguono i loro sforzi per migliorare le norme collettive intese a promuovere la denominazione di origine controllata «Côtes de Provence», loro patrimonio comune, adoperandosi per farne rispettare nome e personalità.

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

Zona di prossimità immediata

Quadro normativo:

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, è costituita dal territorio di 10 comuni del dipartimento delle Bocche del Rodano e di 41 comuni del dipartimento del Var.

— Nel dipartimento delle Bocche del Rodano: Aubagne, Auriol, La Bouilladisse, Cassis, La Destrousse, Fuveau, Gardanne, Gémenos, Peypin, Roquevaire.

— Nel dipartimento del Var: Bandol, Barjols, Belgentier, Bras, Brignoles, Brue-Auriac, Camps-la-Source, La Celle, Châteauvert, Fayence, Forcalqueiret, Garéoult, Le Lavandou, Mazaugues, Méounes-lès-Montrieux, Nans-les-Pins, Néoules, Ollières, Ollioules, Plan-d'Aups-Sainte-Baume, Pontevès, Rayol-Canadel-sur-Mer, Le Revest-les-Eaux, Riboux, Rocbaron, La Roquebrussanne, Rougiers, Saint-Mandrier-sur-Mer, Saint-Maximim-la-Sainte-Baume, Saint-Zacharie, Sainte-Anastasie-sur-Issole, Sillans-la-Cascade, Seillons-Source-d'Argens, La Seyne-sur-Mer, Signes, Solliès-Ville, Toulon, Tourves, Le Val, Villecroze, Vins-sur-Caramy.

Etichettatura Denominazione geografica complementare

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

La DOC «Côtes de Provence» può essere completata con le denominazioni geografiche complementari «Fréjus»; «Sainte-Victoire» «Pierrefeu» e «Notre-Dame des Anges» per i vini rossi e rosati.

La DOC «Côtes de Provence» può essere completata con la denominazione geografica complementare «La Londe» per i vini rossi, rosati e bianchi.

I vini devono soddisfare le condizioni previste dal disciplinare per quanto riguarda soprattutto la zona geografica di provenienza delle uve, di vinificazione e talvolta di affinamento dei vini, ma anche i vitigni, le rese, il contenuto di zuccheri fermentescibili e i metodi di elaborazione.

Etichettatura Unità geografica più ampia

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

L'etichettatura dei vini che beneficiano della DOC, integrata o meno da una denominazione geografica (DG), può specificare l'unità geografica più ampia «Vin de Provence». Le dimensioni dei caratteri di quest'unità geografica più ampia non superano, né in altezza né in larghezza, quelle dei caratteri che compongono il nome della DOC, integrata o meno da una DG. L'unità geografica più ampia «Vin de Provence» figura nello stesso campo visivo del nome della DOC e della DG.

Etichettatura nomi di varietà

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Le varietà secondarie agiorgitiko N, calabrese N, moschofilero Rs, verdejo B, xinomavro N, floreal B, souvignier gris B, sauvignac B, non possono essere menzionate nell'etichettatura dei vini della denominazione.

Link al disciplinare del prodotto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-6be16072-5bff-4b20-8463-9ba01911b0fe