C/2023/889

15.11.2023

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2023/889)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Montefalco Sagrantino»

PDO-IT-A0833-AM02

Date de la communication: 30.10.2023

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Reconnaissance des unités de production traditionnelles du «Montefalco Sagrantino» AOCG**

Le cahier des charges existant prévoyait (depuis la création de l'AOCG en 1992) que certaines unités de production traditionnelles du «Montefalco Sagrantino», situées dans les communes limitrophes de Foligno et de Spoleto, bénéficient de l'autorisation de vinification et de vieillissement.

La présente modification n'est donc pas une restriction (la mise en bouteille dans la zone figurant déjà dans les versions précédentes du cahier des charges). Elle vise uniquement à séparer la zone de vinification et de mise en bouteille de la zone de production des raisins et à autoriser certains producteurs à effectuer les opérations de vinification, d'élevage, de passerillage et de mise en bouteille, puisqu'ils présentent tous les aspects traditionnels qui sont désormais mieux réglementés dans le nouveau texte du cahier des charges du «Montefalco Sagrantino» AOP.

La présente modification concerne l'article 5 du cahier des charges et la rubrique «Autres conditions essentielles – Dérogation à l'obligation de production dans la zone géographique délimitée» du document unique.

2. **Utilisation du nom de l'unité géographique plus grande «Umbria»**

Description: le nom de l'unité géographique plus grande «Umbria» peut être utilisé pour l'étiquetage et la présentation des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Montefalco Sagrantino». Le nom «Umbria» doit être séparé du nom géographique de l'appellation ainsi que de la mention «Denominazione di Origine Controllata e Garantita» (appellation d'origine contrôlée et garantie). La taille des caractères du nom «Umbria» doit être inférieure à celle du nom de l'appellation «Montefalco Sagrantino». La police de caractères, le style, l'espacement, la mise en relief, la couleur et l'intensité colorimétrique doivent quant à eux être identiques.

Motifs: la modification vise à mieux situer la zone géographique, tout en donnant une information plus efficace permettant de faire mieux ressortir le lien avec le territoire de production. Cette modification permet de mettre l'appellation davantage en valeur dans les rayons des points de vente et sur les cartes des vins des restaurants. Il s'agit d'une véritable modulation de l'information territoriale qui s'enrichit de références et de contenus évocateurs.

L'ajout du nom «Umbria» n'est pas rendu obligatoire, mais laissé au choix du producteur.

La présente modification concerne l'article 7 du cahier des charges et la rubrique «Autres conditions essentielles — Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage» du document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

Montefalco Sagrantino

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

4. **Description du ou des vins**

1. *«Montefalco Sagrantino» Secco*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: rouge rubis intense, avec parfois des reflets violacés, tirant vers le grenat avec le vieillissement;

Nez: délicat, caractéristique, évoquant les mûres des haies;

Bouche: sèche, harmonieuse.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 13,00 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 26,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

2. *«Montefalco Sagrantino» Passito*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: rouge rubis intense, avec parfois des reflets violacés, tirant vers le grenat au fil de l'élevage;

Nez: délicat, caractéristique, évoquant les mûres des haies;

Bouche: douce, harmonieuse, agréable.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 18,00 % vol.

Teneur minimale en sucre résiduel: 80 g/l.

Teneur maximale en sucre résiduel: 180 g/l.

Extrait non réducteur minimal: 35,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

—

5.2. *Rendements maximaux*

1. «Montefalco Sagrantino» Secco

   8 000 kilogrammes de raisins par hectare

2. «Montefalco Sagrantino» Passito

   8 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone de production des raisins utilisés pour la production du vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Montefalco Sagrantino» comprend les terrains adaptés à une production de qualité de l'ensemble du territoire de la commune de Montefalco et d'une partie du territoire des communes de Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi et Giano dell'Umbria, situés dans la province de Pérouse.

7. **Cépages principaux**

Sagrantino N.

8. **Description du ou des liens**

«Montefalco Sagrantino» AOCG

La zone de production est très petite et constituée de parcelles en pente douce situées à une altitude comprise entre 220 et 472 mètres. Le degré d'inclinaison et l'exposition générale des parcelles viticoles varient d'une parcelle à l'autre. Le climat de la ville de Montefalco et des collines environnantes est de type continental. La mention la plus ancienne de la culture du raisin du cépage Sagrantino à Montefalco remonte à 1549. Ces vins doivent leur personnalité remarquable à la composition ampélographique, à la zone de production et aux sols dans lesquels les raisins naissent et mûrissent, ainsi qu'à l'intervention de l'homme qui, avec dévouement et expérience, permet d'obtenir des vins d'un grand intérêt et d'une grande longévité.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Vinification, élevage, passerillage et mise en bouteille

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérogation à l'obligation de production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Les opérations de vinification, y compris l'élevage obligatoire et le passerillage des raisins, et de mise en bouteille doivent avoir lieu sur le territoire des communes comprises, même partiellement, dans la zone de production.

Toutefois, compte tenu des unités de production traditionnelles, ces opérations peuvent être effectuées dans des caves situées en dehors du territoire susmentionné, mais tout de même à l'intérieur du territoire administratif des communes de Foligno et de Spoleto, dans le respect des conditions particulières prévues dans le cahier des charges.

Les opérations de mise en bouteille ou de conditionnement des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée et garantie «Montefalco Sagrantino» doivent avoir lieu dans la zone géographique délimitée susmentionnée afin de préserver la qualité ou la réputation des vins, d'en garantir l'origine ou d'assurer l'efficacité des contrôles. Des autorisations individuelles sont prévues afin de protéger les droits préétablis de ceux qui ont traditionnellement procédé à la mise en bouteille en dehors de la zone de production délimitée.

Utilisation du nom de l'unité géographique plus grande «Umbria»

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Le nom de l'unité géographique plus grande «Umbria» peut être utilisé pour l'étiquetage et la présentation des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Montefalco Sagrantino». Le nom «Umbria» doit être séparé du nom géographique de l'appellation ainsi que de la mention «Denominazione di Origine Controllata e Garantita» (appellation d'origine contrôlée et garantie). La taille des caractères du nom «Umbria» doit être inférieure à celle du nom de l'appellation «Montefalco Sagrantino». La police de caractères, le style, l'espacement, la mise en évidence, la couleur et l'intensité colorimétrique doivent quant à eux être identiques.

Lien vers le cahier des charges du produit

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/19833