C/2024/5920

1.10.2024

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

(C/2024/5920)

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

«Saint-Joseph»

PDO-FR-A0200-AM02

Data della comunicazione: 24.7.2024

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Etichettatura**

Il capitolo I del disciplinare della denominazione «Saint-Joseph» è integrato al punto XII - Norme in materia di presentazione ed etichettatura - punto 2) Disposizioni specifiche - per includere le norme di etichettatura relative al riferimento all'unità geografica più ampia «Vignobles de la Vallée du Rhône» in base alle condizioni precisate nella convenzione sottoscritta tra i vari organismi di tutela e di gestione interessati. Questa menzione deve figurare nello stesso campo visivo di tutte le menzioni obbligatorie e con caratteri dello stesso aspetto grafico e colore di quelli che compongono il nome della denominazione, senza che le dimensioni del nome dell'unità geografica più ampia superino i due terzi di quelle della denominazione.

Questa modifica è riportata al punto «Condizioni supplementari - Etichettatura» del documento unico.

2. **Obblighi di dichiarazione**

Il capitolo II del disciplinare della denominazione «Saint-Joseph» è aggiornato per rendere conformi al piano di controllo della denominazione gli obblighi di comunicazione degli operatori all'organismo di tutela e di gestione.

Questo aggiornamento non incide sul documento unico.

3. **Riferimento alla struttura di controllo**

Il capitolo III del disciplinare, sezione II, Riferimenti relativi alla struttura di controllo, viene aggiornato onde precisare che il controllo del rispetto del disciplinare è effettuato sulla base di un piano di controllo approvato e da parte di un organismo terzo che offre garanzie di competenza, imparzialità e indipendenza delegato dall'INAO.

Questo aggiornamento non incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

Saint-Joseph

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

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

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

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. Criteri analitici

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

La denominazione di origine «Saint-Joseph» è riservata ai vini fermi bianchi e rossi.

I vini presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,5 %.

In fase di confezionamento i vini rossi hanno un tenore di acido malico inferiore o uguale a 0,4 grammi per litro.

Nella fase di confezionamento i vini presentano un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio):

— inferiore o uguale a 3 grammi per litro, per i vini con un titolo alcolometrico volumico naturale inferiore o uguale a 13,5 %;

— inferiore o uguale a 4 grammi per litro, per i vini con un titolo alcolometrico volumico naturale superiore a 13,5 %.

Il titolo alcolometrico volumico totale dopo l'arricchimento non è superiore al 13 %.

I tenori di acidità totale, acidità volatile e anidride solforosa totale sono quelli stabiliti dalla normativa europea.

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) —

2. Descrizione organolettica dei vini

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Nel 2010, i vini rossi rappresentano il 90 % della produzione. Provengono principalmente dalla sola varietà Syrah N o «sérine».

Sono spiccatamente aromatici in termini di eleganza e finezza, spesso ricordano note fruttate, speziate, di liquirizia o di sottobosco. In bocca si distinguono per il carattere vellutato dei tannini. L'incidenza delle variazioni del suolo e dei mesoclimi si avverte principalmente sulle strutture tanniche, più rustiche e a più lenta maturazione per i vini provenienti da parcelle con suoli calcarei.

I vini bianchi, meno comuni, rappresentano solo il 10 % della produzione. Sono ottenuti principalmente dal vitigno Marsanne B (95 % del vitigno bianco), piantato principalmente su suoli caratterizzati dalla presenza di calcare. Si tratta di vini secchi molto aromatici con un note pronunciate di fiori melliferi bianchi. In bocca presentano un equilibrio originale sottolineato da una certa untuosità.

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Pratica colturale

— La densità minima d'impianto delle vigne è di 4 500 ceppi per ettaro.

— Ciascun ceppo dispone di una superficie massima di 2,30 m^2; questa superficie è ottenuta moltiplicando la distanza interfilare per la distanza tra i ceppi.

— Le viti presentano una distanza interfilare inferiore o uguale a 2,50 metri.

Le viti sono potate con un massimo di 10 gemme franche per pianta in base alle seguenti tecniche di potatura:

— corta a sperone (alberello, cordone di Royat a uno o due bracci);

— potatura a Guyot semplice.

L'altezza massima del cordone è di 0,60 metri; quest'altezza è misurata da terra fino alla parte inferiore dei bracci della struttura della vite.

I vini sono ottenuti da uve raccolte manualmente. I grappoli d'uva sono trasportati interi fino al luogo di vinificazione.

2. Pratica enologica specifica

È vietato l'uso di scaglie di legno.

Oltre alle disposizioni di cui sopra, i vini devono rispettare gli obblighi relativi alle pratiche enologiche stabiliti a livello dell'Unione e dal *Code rural et de la pêche maritime* (codice rurale e della pesca marittima).

5.2. *Rese massime*

46 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La vendemmia, la vinificazione e l'elaborazione dei vini hanno luogo sul territorio dei seguenti dipartimenti e comuni:

— dipartimento Ardèche: Andance, Ardoix, Arras-sur-Rhône, Champagne, Charnas, Châteaubourg, Félines, Glun, Guilherand-Granges, Lemps, Limony, Mauves, Ozon, Peyraud, Saint-Désirat, Saint-Etienne-de-Valoux, Saint-Jean-de-Muzols, Sarras, Sécheras, Serrières, Talencieux, Tournon-sur-Rhône, Vion;

— dipartimento Loire: Chavanay, Malleval, Saint-Pierre-de-Boeuf.

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

Marsanne B

Roussanne B

Syrah N - Shiraz

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

La zona geografica è situata sulla riva destra del Rodano ed è racchiusa tra le zone geografiche delle denominazioni di origine controllata «Saint-Péray» a sud e «Condrieu» a nord.

Per quanto riguarda l'organizzazione delle denominazioni di origine controllata della Valle del Rodano, la denominazione di origine controllata «Saint-Joseph» fa parte delle denominazioni «Crus des Côtes du Rhône».

I vigneti si estendono per circa 60 chilometri lungo un asse nord-sud affacciato sul Rodano, privilegiando i siti climatici più favorevoli esposti a sud/sud-est e situati al confine orientale del Massiccio Centrale.

La zona geografica è dunque accuratamente delimitata nel territorio di 23 comuni del dipartimento Ardèche e di 3 comuni del dipartimento Loire.

Il clima, descritto localmente come «Lyonnais», è continentale, pur beneficiando delle ultime influenze mediterranee che risalgono dalla valle del Rodano. Il vento settentrionale, noto localmente come «Bise», è il più frequente. Freddo e secco, consente di asciugare il fogliame e di limitare lo sviluppo di malattie crittogamiche, ma genera anche condizioni termiche teoricamente poco propizie alla maturazione. Tale contesto implica la scelta di posizioni relativamente riparate e soleggiate. Più raro, il vento meridionale, caldo e umido, favorisce una buona maturazione ma è spesso un vettore di pioggia.

Storicamente, lo sviluppo della vite e del commercio dei vini sono strettamente legati alla riva sinistra del Rodano, tenuto conto, da un lato, del fatto che la parte orientale della zona geografica appartiene alla città di Vienne, denominata «vineuse» e capitale dell'Allobrogicum, e, dall'altro, degli stretti legami tra i comuni viticoli di Tournon e Tain-l'Hermitage, che si affacciano uno di fronte all'altro su un restringimento del fiume Rodano. La collina di Tain-l'Hermitage poggia inoltre su un substrato geologico costituito da una striscia di massiccio granitico che il Rodano ha staccato dalla montagna di Tournon. Infine, l'assortimento varietale della zona, su entrambe le sponde del Rodano, ha favorito un identico trio: Syrah N, Marsanne B e Roussanne B.

Malgrado le vicissitudini storiche, che hanno a volte spezzato il legame tra le due sponde, la comunità umana locale è stata in grado di valorizzare le proprie conoscenze tradizionali e di creare con determinazione una qualità specifica che si riflette nella reputazione e nella notorietà dei suoi vini conosciuti sia come «vins de Tournon» che, talvolta, come «vins de Mauves». Grazie a questa esperienza, i vigneti hanno potuto svilupparsi in altri comuni a nord di Tournon pur mantenendo la loro identità.

Le influenze mediterranee, avvertibili sui pendii meglio esposti di questo territorio, attenuano i rigori settentrionali e le raffiche fresche del vento del nord. Associate alle caratteristiche di drenaggio e calore dei terreni di arene o ghiaioni coltivati a terrazze su questi pendii scoscesi che gli uomini hanno saputo conservare e riconquistare, nonché a un assortimento varietale stabile nel tempo, tali influenze mediterranee consentono di ottenere un potenziale di raccolta che le conoscenze condivise riescono a preservare. Mantenendo la tradizione della raccolta manuale dell'uva, i viticoltori di «Saint-Joseph» contribuiscono a salvaguardare l'originalità e le caratteristiche di questi vigneti collinari.

I vini rossi, ottenuti da uve che beneficiano di buone condizioni di maturazione e vendemmiate in situazioni di regime idrico controllato, sono inoltre degni di nota per la loro morbidezza ed eleganza, la corposità e la complessità aromatica.

I vini bianchi, pur rappresentando solo una piccola parte della produzione, racchiudono a loro volta tutta l'esperienza e le influenze di questi pendii. Provengono principalmente da suoli carbonati, su parcelle dall'esposizione ottimale da cui traggono questo particolare equilibrio in cui il carattere untuoso domina la vivacità e viene a sostenere una miscela aromatica di fiori e miele.

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

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione:

a) L'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata può precisare il nome di un'unità geografica più piccola, a condizione:

— che si tratti di una località accatastata;

— che quest'ultima figuri nella dichiarazione di raccolta.

b) L'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata può precisare l'unità geografica più ampia «Cru des Côtes du Rhône» o «Vignobles de la Vallée du Rhône». Le condizioni d'uso dell'unità geografica più ampia «Vignobles de la Vallée du Rhône» sono precisate nella convenzione sottoscritta tra i diversi organismi di tutela e di gestione interessati. Questa menzione deve figurare nello stesso campo visivo di tutte le menzioni obbligatorie e con caratteri dello stesso aspetto grafico e colore di quelli che compongono il nome della denominazione, senza che le dimensioni del nome dell'unità geografica più ampia superino i due terzi di quelle della denominazione.

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, è costituita dal territorio dei seguenti comuni:

— dipartimento Ardèche: Alboussière, Arlebosc, Boffres, Bogy, Champis, Charmes-sur-Rhône, Cheminas, Colombier-le-Cardinal, Cornas, Eclassan, Etables, Gilhac-et-Bruzac, Peaugres, Plats, Quintenas, Saint-Barthélemy-le-Plain, Saint-Cyr, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Romain-d'Ay, Saint-Romain-de-Lerps, Saint-Péray, Soyons, Thorrenc, Toulaud, Vernosc-lès-Annonay, Vinzieux;

— dipartimento Drôme: Albon, Andancette, Beaumont-Monteux, Beausemblant, Bourg-les-Valence, Chanos-Curson, Chantemerle-les-Blés, Châteauneuf-sur-Isère, Chavannes, Clérieux, Crozes-Hermitage, Erôme, Gervans, Granges-les-Beaumont, Larnage, Laveyron, Mercurol, La Motte-de-Galaure, Ponsas, Pont-de-l'Isère, La Roche-de-Glun, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Donat-sur-l'Herbasse, Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Uze, Saint-Vallier, Serves-sur-Rhône, Tain-l'Hermitage, Triors, Valence, Veaunes;

— dipartimento Isère: Chonas-l'Amballan, Le Péage-de-Roussillon, Reventin-Vaugris, Les Roches-de-Condrieu, Sablons, Saint-Alban-du-Rhône, Saint-Clair-du-Rhône, Saint-Maurice-l'Exil, Salaise-sur-Sanne, Seyssuel, Vienne;

— dipartimento Loire: Bessey, La Chapelle-Villars, Chuyer, Lupé, Maclas, Pélussin, Roisey, Saint Michel sur Rhône, Saint-Romain-en-Jarez, Vérin;

— dipartimento Rhône: Ampuis, Condrieu, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Saint-Romain-en-Gal, Tupin-et-Semons.

Link al disciplinare del prodotto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-20ed76a6-b4c3-43a1-8cfd-e8b40379c325