C/2024/3119

8.5.2024

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/2024/3119)

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

«Monreale»

PDO-IT-A0787-AM02

Date de la communication: 8.2.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Annulation et introduction de types de vin**

Description: suppression des types suivants:

«Monreale» Ansonica o Inzolia, «Monreale» Catarratto, «Monreale» Grillo; «Monreale» Chardonnay; «Monreale» Pinot bianco; «Monreale» bianco superiore, «Monreale» Pinot nero; «Monreale» Sangiovese; «Monreale» Calabrese o Nero d'Avola; «Monreale» Perricone, «Monreale» Cabernet Sauvignon; «Monreale» Merlot; «Monreale» vendemmia tardiva; «Monreale» novello.

Ajout du type «Monreale» Syrah riserva e rosato.

Motifs: l'objectif est d'améliorer la caractérisation de l'appellation par l'utilisation des variétés traditionnellement cultivées dans la zone.

La modification suivante concerne tous les articles du cahier des charges et les rubriques «Description des vins», «Rendements maximaux», «Variétés à raisins de cuve», «Lien avec la zone géographique» du document unique.

2. **Modification de la base ampélographique**

Description: modification de la base ampélographique du «Monreale» bianco, du «Monreale» rosso également «riserva» et du «Monreale» rosato.

Suppression des types qui ne sont plus prévus à l'article 1er.

Motifs: l'objectif est d'améliorer la caractérisation de la dénomination par l'utilisation exclusive des variétés traditionnellement cultivées dans la zone.

La modification suivante concerne l'article 2 du cahier des charges.

3. **Annulation/nouvelle introduction des rendements et des titres alcoométriques naturels minimaux**

Description: suppression des vins de cépage Ansonica ou Insolia, Catarratto, Grillo, Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero, Calabrese ou Nero d'Avola, Perricone, Cabernet Sauvignon, Merlot, et de la mention «Vendemmia tardiva».

Ajout du rendement et du titre alcoométrique volumique naturel minimal des raisins pour le Syrah rosato et Syrah Riserva.

Motifs: l'objectif est d'améliorer la caractérisation de la dénomination par l'utilisation exclusive des variétés traditionnellement cultivées dans la zone.

La modification suivante concerne l'article 4 du cahier des charges et la rubrique «Rendements maximaux» du document unique.

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

4. **Suppression de mentions et modification de la durée minimale de vieillissement pour le type Rosso Riserva**

Description: suppression des références à la mention «Superiore» et «uve sottoposte ad appassimento» (raisins soumis à passerillage).

Modification de l'unité de mesure en mois pour la période minimale de vieillissement pour le type Rosso Riserva.

Motifs: modifications résultant de la modification des articles précédents, ainsi que des articles 1er et 2.

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

5. **Modification et introduction des caractéristiques physico-chimiques des vins**

Description: modification des caractéristiques à la consommation en augmentant l'extrait réducteur minimal du «Monreale» rosso, «Monreale» riserva et «Monreale» Syrah et ajout des caractéristiques à la consommation des types «Monreale» Syrah riserva, «Monreale» Syrah rosato et «Monreale».

Augmentation, pour le type «Monreale» bianco, du titre alcoométrique volumique total minimal à 11,50 % vol.

Motifs: l'objectif est d'améliorer la caractérisation de la dénomination par l'utilisation exclusive des variétés traditionnellement cultivées dans la zone.

La modification suivante concerne l'article 6 du cahier des charges et la rubrique «Description du ou des vins» du document unique.

6. **Indications particulières prévues sur l'étiquette**

Description: ajout de l'article 7 pour uniformiser le dispositif du cahier des charges. Suppression de la mention «Novello» et introduction de la possibilité d'intégrer la mention «vigna» et de l'utilisation de l'unité géographique plus large «Sicilia».

Motifs: modifications résultant de la modification des articles précédents et visant à permettre aux producteurs de faire partie d'un système régional «Sicilia» avec l'introduction sur l'étiquette de la référence de la région autorisée par le cahier des charges de l'AOC «Sicilia».

La modification suivante concerne l'article 7 du cahier des charges et la rubrique «Autres conditions» du document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

«Monreale»

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

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

1. Vin

4. **Description des vins**

1. «Monreale» rosso

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge rubis plus ou moins intense;

nez: agréable, fin, vineux;

bouche: harmonieuse, riche en structure;

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

extrait non réducteur minimal: 22,0 g/l.

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

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 en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)

2. «Monreale» rosato

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rose pâle plus ou moins intense;

nez: fruité, parfumé;

bouche: harmonieuse, fraîche, parfois persistante;

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

extrait non réducteur minimal: 15,0 g/l.

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

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 en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)

3. «Monreale» bianco

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: jaune paille plus ou moins intense;

nez: fin, élégant;

bouche: délicate, typique;

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

extrait non réducteur minimal: 17,0 g/l.

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

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 en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)

4. «Monreale» rosso riserva

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: du rouge rubis intense au grenat;

nez: intense, harmonieux;

bouche: caractéristique, structurée;

titre alcoométrique volumique total minimal: 12,50 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 24,0 g/l.

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

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 en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)

5. «Monreale» Syrah

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge rubis intense;

nez: caractéristique, fruité;

bouche: riche en structure, harmonieuse, agréablement tannique;

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

extrait non réducteur minimal: 23,0 g/l.

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

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 en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)

6. «Monreale» Syrah riserva

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge rubis plus ou moins intense;

nez: agréable, fin, vineux;

bouche: harmonieuse, riche en structure;

titre alcoométrique volumique total minimal: 12,50 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 24,0 g/l.

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

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 en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)

7. «Monreale» Syrah rosato

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rose pâle plus ou moins intense;

nez: fruité, parfumé;

bouche: harmonieuse, fraîche, parfois persistante;

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

extrait non réducteur minimal: 15,0 g/l.

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

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 en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

—

5.2. *Rendements maximaux*

1. «Monreale» Rosso

12 000 kilogrammes de raisins par hectare

2. «Monreale» Rosso Riserva

12 000 kilogrammes de raisins par hectare

3. «Monreale» Bianco

12 000 kilogrammes de raisins par hectare

4. «Monreale» Syrah

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

5. «Monreale» Syrah Rosato

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. «Monreale» Syrah Riserva

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Les raisins destinés à la production des vins bénéficiant de l'appellation d'origine «Monreale» doivent provenir de vignobles cultivés à l'intérieur de la zone indiquée ci-après:

le territoire de la commune de Monreale, à l'exception des zones suivantes:

— la zone nord du territoire communal délimitée au sud par la limite territoriale avec la commune de Borgetto, par l'isohypse 600 qui va de Monte Mirto vers Monte della Fiera, Monte della Signora et Pizzo Aiello, par la limite territoriale avec la commune de San Giuseppe Jato, par le Cozzo Frantanoni et par le sentier qui conduit de Serra del Frassino à la route provinciale Piana degli Albanesi - San Giuseppe Jato jusqu'aux limites territoriales de la commune de Piana degli Albanesi;

— la zone sud-est comprise entre les limites territoriales communales et l'itinéraire routier suivant:

  — la route nationale 118, qui va de la limite territoriale de la commune de Marineo à la bifurcation Ficuzza, la route communale qui, depuis la bifurcation Ficuzza, mène au hameau Ficuzza, le sentier carrossable qui conduit de Ficuzza au canton Nicolosi en suivant l'isohypse 600 jusqu'aux limites territoriales avec la commune de Corleone.

Le territoire de la commune de Piana degli Albanesi, à l'exception de la zone suivante:

— la zone nord délimitée au sud par la limite territoriale avec la commune de Monreale, la Piana degli Albanesi - San Giuseppe Jato, la route provinciale Piana degli Albanesi - Santa Cristina Gela jusqu'aux limites territoriales avec la commune de Santa Cristina Gela.

L'ensemble du territoire de la commune de Camporeale.

L'ensemble du territoire de la commune de San Giuseppe Jato.

L'ensemble du territoire de la commune de San Cipirello.

L'ensemble du territoire de la commune de Santa Cristina Gela.

L'ensemble du territoire de la commune de Corleone.

L'ensemble du territoire de la commune de Roccamena.

7. **Variétés à raisins de cuve**

Ansonica B. - Inzolia

Calabrese N. - Nero d'Avola N.

Catarratto bianco comune B. - Catarratto

Catarratto bianco lucido B. - Catarratto

Perricone N.

Syrah N.

8. **Description du ou des liens**

Monreale

La zone géographique délimitée couvre une zone située dans le nord-ouest de la Sicile et comprend une partie de la commune de Monreale et une partie de la commune de Piana degli Albanesi, ainsi que l'ensemble du territoire des communes de Camporeale, San Giuseppe Jato, San Cipirello, Santa Cristina Gela, Corleone et Roccamena, toutes situées dans la province de Palerme.

Les sols de la zone de production se distinguent principalement par les associations suivantes:

— association «régosols - sols bruns - sols bruns légèrement lessivés» avec texture allant du sableux à l'argileux;

— association «sols bruns - sols bruns vertisols» qui est l'association typique des collines basses en pentes douces à des altitudes comprises principalement entre 300 et 600 m au-dessus du niveau de la mer.

L'altitude moyenne des terres plantées en vigne va de 300 à 600 mètres au-dessus du niveau de la mer.

Le climat correspond à celui de la zone climatique «Lauretum type II», sous-zone allant de chaude à froide (zone phytoclimatique de la classification Mayr-Pavari). La température moyenne annuelle passe de 12-17° de la sous-zone froide à 15-23° de la sous-zone chaude. La température moyenne du mois le plus froid est supérieure à 3° pour la sous-zone froide et à 7° pour la sous-zone chaude. La pluviosité moyenne est de 800 mm par an, avec une concentration en automne et en hiver. La sécheresse s'étend de mai à octobre, avec des épisodes orageux sporadiques en août.

Les facteurs humains liés au territoire de production sont essentiels, car ils ont contribué, grâce à une tradition consolidée au fil du temps, à l'obtention des vins portant la dénomination «Monreale».

La zone géographique de production fait partie de ce qui était autrefois le puissant archevêché de Monreale, qui s'est constitué lors de la période normande. Vers le milieu des années 1170, le roi normand Guillaume II d'Hauteville fonde en effet l'abbaye de Santa Maria la Nuova à Monreale en la dotant de nombreux privilèges et possessions, puis la «promeut» archevêché.

En 1182, par un acte solennel rédigé dans les trois langues officielles de l'époque normande (grec, latin et arabe), les limites de la zone octroyée sont précisées et de nombreux cantons apparaissent plantés en vignes. Pendant plusieurs siècles, l'ensemble du territoire aura comme point de référence Monreale et son puissant archevêché, doté d'une identité politique, culturelle et économique propre; toute l'activité économique du territoire est contrôlée et planifiée par l'archevêque de Monreale, seigneur spirituel et temporel d'un territoire immense, et les revenus qui en sont tirés en continu sont utilisés à la fois pour l'exercice religieux et pour le maintien d'un vaste appareil bureaucratique, mais également pour l'entretien de la majestueuse cathédrale de Monreale.

Au fil des siècles, la viticulture a donc conservé un rôle très important de culture pour le territoire et ce, jusqu'à nos jours. L'histoire récente est marquée par une évolution positive de l'appellation, avec la plantation de nouveaux vignobles, la création de nouvelles exploitations, la professionnalisation des opérateurs qui ont contribué à accroître le niveau de qualité et la réputation de l'AOC «Monreale», comme en témoignent les récompenses nationales et internationales reçues par les vins de l'AOC Monreale produits par les exploitations de la zone géographique de référence.

Les facteurs humains ont contribué tout au long de l'histoire à la définition précise des aspects techniques de production, qui font partie intégrante du cahier des charges. Le paysage majoritairement composé de collines de la zone de production et l'exposition favorable des vignobles contribuent à créer un environnement bien aéré et lumineux et présentant un sol caractérisé par sa capacité de drainage naturelle, particulièrement adapté à la culture de la vigne.

L'histoire viticole séculaire de ce territoire, depuis l'époque grecque et romaine jusqu'à nos jours, attestée par de nombreux documents, atteste de manière générale et essentielle du lien étroit et de l'interaction existant entre les facteurs humains et la qualité et les caractéristiques particulières des vins de l'AOC «Monreale». Plus exactement, cette histoire témoigne du fait que la culture du vin est intimement liée à la vie de la population depuis des temps reculés, de la manière dont l'homme intervenant sur ce territoire spécifique a, au fil des siècles, transmis les techniques traditionnelles de culture de la vigne et les pratiques œnologiques, et même certaines terminologies. Notons en outre que, dans les documents archivés, un avis datant de 1616 établit la distinction entre raisins «latins» et raisins «de lignage», les premiers étant francs de pied, tandis que les raisins «de lignage», terme encore utilisé dans certaines parties de la zone de Monreale, sont produits à partir de vignes greffées.

Toutes ces pratiques et techniques traditionnelles ont été améliorées et affinées à l'ère moderne et contemporaine grâce aux progrès scientifiques et technologiques indiscutables qui ont été réalisés jusqu'à obtenir les vins renommés «Monreale».

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

Utilisation sur l'étiquette de l'unité géographique plus grande

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 «Sicilia» peut figurer sur l'étiquetage et peut être utilisé pour la présentation des vins bénéficiant de l'AOP «Monreale» conformément à la réglementation de l'Union et nationale en vigueur.

Lien vers le cahier des charges

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/20594