V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

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

(2023/C 34/08)

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

«Bonnezeaux»

PDO-FR-A0926-AM03

Data della comunicazione: 11.11.2022

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Codice geografico ufficiale**

I comuni della zona geografica e della zona di prossimità immediata sono stati aggiornati in base al codice geografico ufficiale.

Il perimetro della zona geografica delimitata resta invariato.

Il documento unico è modificato ai punti 6 e 9.

2. **Distanza tra i ceppi**

La distanza minima tra i ceppi dello stesso filare passa da 1 m a 0,90 m.

La modifica ha lo scopo di aumentare la densità d'impianto delle vigne senza modificare la distanza interfilare.

Viene inoltre aggiunta una disposizione particolare per le vigne piantate su parcelle con pendenze superiori al 10 %, per le quali è autorizzata una distanza minima tra i ceppi di 0,80 m.

Con tale aggiunta si vuol tener conto del caso specifico delle vigne piantate su parcelle con forti pendenze, per le quali sono necessari adeguamenti specifici in fase d'impianto (impianto parallelo anziché perpendicolare al pendio).

Il documento unico è modificato al punto 5.

3. **Potatura**

Le norme di potatura sono uniformate per tutte le denominazioni presenti nella zona Anjou-Saumur in Val de Loire.

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

Obiettivo di tale uniformazione è migliorare le conoscenze degli operatori e semplificare i controlli. Questa modifica dà ai viticoltori maggior flessibilità nell'adeguarsi al sopraggiungere di gelate, ora sempre più tardive.

Il documento unico è modificato al punto 5.

4. **Maturazione delle uve**

Il tenore zuccherino minimo delle uve passa da 238 a 255 grammi per litro. Tale aumento è realizzato per migliorare la qualità dei vini, nei quali sono presenti residui di zucchero.

Per tener conto delle difficoltà di fermentazione dei mosti dal tenore zuccherino più elevato: il titolo alcolometrico volumico effettivo minimo è stato abbassato all'11 % per i vini con titolo alcolometrico volumico naturale inferiore al 18 %; è stato soppresso il limite massimo del titolo alcolometrico volumico effettivo per i vini con titolo alcolometrico volumico naturale superiore o pari al 18 %.

Il documento unico è modificato al punto 4.

5. **Titolo alcolometrico volumico totale dopo l'arricchimento**

Il titolo alcolometrico volumico totale massimo dopo l'arricchimento per concentrazione parziale dei mosti è ridotto dal 19 al 18 %.

Il documento unico non è modificato.

6. **Legame**

Il legame è modificato facendo riferimento all'anno 2021 anziché 2018.

Il documento unico è modificato al punto 8.

7. **Misure transitorie**

Le misure transitorie giunte a scadenza sono soppresse.

Il documento unico non è modificato.

8. **Punti principali da verificare**

Ai punti principali da verificare è aggiunta la raccolta manuale per cernite successive.

Il documento unico non è modificato.

9. **Modifiche redazionali**

Sono state apportate alcune modifiche redazionali al disciplinare

che non comportano alcuna variazione del documento unico.

10. **Riferimento alla struttura di controllo**

La formulazione del riferimento alla struttura di controllo è stata rivista per uniformarla ai disciplinari delle altre denominazioni. Tale modifica, puramente redazionale,

non comporta alcuna variazione del documento unico.

11. **Etichettatura**

Le norme di etichettatura sono precisate e uniformate per tutte le denominazioni della zona Anjou-Saumur in Val de Loire. Si tratta di una modifica puramente redazionale.

Il documento unico è modificato al punto 9.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Bonnezeaux

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

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

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Si tratta di vini bianchi fermi ottenuti da uve raccolte in sovramaturazione (concentrazione naturale sulla pianta con presenza o meno di muffa nobile). Sono vini potenti, caratterizzati da grande dolcezza accompagnata da un complesso aroma fruttato (frutta secca ed esotica, fiori bianchi, ecc.). Il colore è leggermente dorato con riflessi verdi. Questi vini presentano: un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 15 %; un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) dopo la fermentazione inferiore o uguale a 51 g/l. Dopo la fermentazione, i vini con titolo alcolometrico volumico naturale inferiore al 18 % hanno un titolo alcolometrico volumico effettivo minimo dell'11 %. I tenori di acidità totale e di 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	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	25
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1.

Pratica enologica specifica

L'arricchimento è consentito in base alle norme stabilite dal disciplinare.

È vietato l'uso di scaglie di legno.

I vini sono sottoposti ad affinamento almeno fino al 15 marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia.

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).

2. *Densità*

Pratica colturale

La densità minima d'impianto delle vigne è di 4 000 ceppi per ettaro. La distanza interfilare non può essere superiore a 2,50 m e la distanza tra i ceppi dello stesso filare non può essere inferiore a 0,90 m.

Le parcelle vitate in cui la distanza tra i ceppi dello stesso filare è inferiore a 0,90 m, ma superiore o pari a 0,80 m, e con pendenza superiore al 10 % hanno diritto, per la vendemmia, alla denominazione di origine controllata.

Le parcelle vitate con una densità d'impianto inferiore a 4 000 ceppi/ha, ma superiore o uguale a 3 300 ceppi/ha, beneficiano, per la vendemmia, del diritto alla denominazione di origine controllata, fermo restando il rispetto delle disposizioni relative alle norme di palizzamento e di altezza del fogliame previste dal disciplinare. In queste parcelle la distanza interfilare non può essere superiore a 3 m e la distanza tra i ceppi dello stesso filare non può essere inferiore a 1 m.

3. *Potatura*

Pratica colturale

Le viti sono potate con la tecnica della potatura corta, lunga o mista, con un massimo di 12 gemme franche per ceppo. Nella fase fenologica corrispondente a 11 o 12 foglie (gemme a fiore separate), il numero dei tralci fruttiferi dell'anno, per ceppo, è inferiore o uguale a 10.

4. *Raccolta*

Pratica colturale

L'uva viene raccolta manualmente mediante cernite successive.

5. *Irrigazione*

Pratica colturale

È vietata l'irrigazione.

5.2. *Rese massime*

30 ettolitri per ettaro

6. Zona geografica delimitata

Tutte le fasi di produzione hanno luogo nella zona geografica il cui perimetro comprende il territorio del seguente comune del dipartimento Maine-et-Loire sulla base del codice geografico ufficiale del 2021: Bellevigne-en-Layon (solo il territorio del comune delegato di Thouarcé).

I documenti cartografici che rappresentano la zona geografica sono consultabili sul sito internet dell'*Institut national de l'origine et de la qualité*.

7. Varietà di uve da vino

Chenin B

8. Descrizione del legame/dei legami

8.1.

1 *Informazioni sulla zona geografica*

a) *Descrizione dei fattori naturali rilevanti per il legame*

Situata nel cuore dei vigneti dell'Anjou, la zona geografica è circoscritta, dal 2021, al solo comune delegato di Thouarcé. Questo comune, appartenente al dipartimento Maine-et-Loire, presenta un territorio diviso in due dal fiume Layon sul quale si affaccia, sulla sponda destra, il borgo di «Bonnezeaux», arroccato in cima a una ripida collina. Questo borgo sembra prendere il nome da sorgenti di acque ferruginose.

I vigneti sorgono su tre colline in successione esposte a sud-ovest - «La Montagne», «Beauregard» e «Fesles» - che formano una striscia di terra lunga 2 800 m e larga 500 m. Le pendenze di queste colline si aggirano intorno al 15-20 % e sono particolarmente ripide su quella occidentale di «Beauregard» e sulla collina centrale, chiamata appunto «La Montagne», che sorge nei pressi del borgo di «Petit Bonnezeaux». A nord di queste tre colline delimitate si trova un altopiano leggermente ondulato situato a un'altitudine media di 90 m, mentre il fiume Layon è a 29 m sul livello del mare.

Il substrato geologico è costituito dalla cosiddetta «série de Saint-Georges-sur-Loire»: un complesso scistoso-arenaceo che va dall'Ordoviciano superiore al Devoniano inferiore. In alcuni punti, soprattutto sulla collina di «Fesles», questo substrato è coperto da formazioni ghiaioso-argillose o sabbioso-argillose del Cenomaniano. L'erosione ha messo a nudo il basamento scistoso, mentre nel sublitorale e nell'altopiano sono rimaste sabbia e argilla. I terreni delle parcelle, delimitate con precisione per la raccolta delle uve, sono poco profondi e molto ricchi di elementi grossolani e hanno un colore grigio-verdastro, talvolta vinaccia. Sono caratterizzati da riserve idriche inferiori a 100 mm e da un'ottima capacità di drenaggio.

La zona geografica gode di un clima oceanico temperato e poco piovoso, essendo protetta contro l'umidità oceanica dai rilievi più alti dello Choletais e dei Mauges. Le colline sono localmente esposte ai venti dominanti provenienti da ovest e sud-ovest. Le precipitazioni annue raggiungono i 550-600 mm mentre sui rilievi dello Choletais e dei Mauges superano gli 800 mm. Qui, durante il ciclo vegetativo della vite, le precipitazioni sono inferiori di circa 100 mm rispetto alla media del dipartimento. La flora tipicamente meridionale che cresce proprio su queste colline è testimonianza della relativa aridità della zona geografica e di una temperatura superiore a quella delle aree circostanti.

b) *Descrizione dei fattori umani rilevanti per il legame*

Probabilmente originario della regione dell'Anjou, il vitigno Chenin B ha trovato a Bonnezeaux un terreno d'elezione. Si tratta di una varietà rustica capace di esprimere il proprio potenziale in condizioni in cui il suolo presenta forti vincoli.

I viticoltori hanno inoltre presto compreso l'interesse di raccogliere le uve di questa varietà a maturazione avanzata e con tecniche particolari. Nel 1845 il conte Odart afferma nel «*Traité des cépages*»: «È inoltre necessario che l'uva sia raccolta solo quando ha superato il grado di maturazione, che giunge nel periodo di Ognissanti, quando la tunica, ammorbidita dalle piogge, si sfalda». La condizione di sovramaturazione fa quindi parte integrante della raccolta. Nel 1816, nel suo «*Topographie de tous les vignobles connus*», Jullien precisa che: «Nel caso dei buoni cru, la vendemmia viene effettuata a più riprese: le prime due vendemmie, costituite soltanto dalle uve più mature, servono per la produzione dei vini spediti all'estero, mentre i vini della terza vendemmia sono destinati al consumo interno [...]».

Le osservazioni e le analisi condotte dai produttori nel corso delle generazioni hanno portato i vini di «Bonnezeaux» ai vertici della produzione dell'Anjou. Nella traduzione della «Nuova Geografia Universale» del geografo inglese William Guthrie (1708-1770), pubblicata nel 1802, si legge che i vini dell'Anjou possono essere divisi in tre categorie e che quelli della prima categoria, in cui rientra anche il *cru* di Bonnezeaux, provengono dai piccoli comuni di Faye, Saint-Lambert, Rablé, Maligny, Chavagne e Thouarcé.

Il prestigio dei vigneti di «Bonnezeaux» è riconosciuto anche nelle epoche successive. La crisi della fillossera ne frena fortemente lo sviluppo, tanto che la produzione permette di rifornire solo il mercato locale. Il dinamismo e la serietà dell'associazione dei produttori di «Bonnezeaux», intenzionati a mantenere basse rese e a salvaguardare la pratica delle cernite successive, hanno permesso a questi vini di riconquistare il mercato nazionale prima di varcare nuovamente i confini francesi. La denominazione di origine controllata «Bonnezeaux» è stata riconosciuta il 6 novembre 1951.

8.2.

2 *Informazioni sulla qualità e le caratteristiche del prodotto*

Questi vini sono apprezzati per la potenza che esprimono. La loro grande dolcezza, unita a un elevato contenuto di zuccheri fermentescibili, è accompagnata da un aroma fruttato sovente complesso (frutta secca, frutta esotica, fiori bianchi, ecc.) che il loro colore, spesso leggermente dorato con riflessi verdi, difficilmente lascia intuire. L'equilibrio tra acidità, alcol e untuosità permette a questi vini di evolvere nel tempo verso una maggiore complessità.

3 *Interazioni causali*

Questi vigneti, caratterizzati da ripide colline esposte a sud-ovest e da terreni poco profondi e sassosi con un eccezionale comportamento termico, sono favorevoli a un ciclo vegetativo precoce e alla maturazione del vitigno Chenin B. I venti dominanti che soffiano sui pendii, uniti a un bassissimo apporto idrico alle viti su terreni scheletrici, garantiscono la concentrazione degli acini per appassimento o essiccazione sulla pianta, tipici di questi vigneti. I produttori hanno saputo sfruttare questa particolarità. L'attaccamento dei viticoltori alla qualità dell'uva è dimostrato anche dal mantenimento di rese molto basse.

I vini di «Bonnezeaux» hanno acquisito prestigio e notorietà grazie alla vendemmia tardiva delle uve di Chenin B, effettuata su queste colline attraverso più cernite per selezionare uve molto mature. La storia e la reputazione dei vini di «Bonnezeaux» sono strettamente legate a quelle dei vini dell'Anjou e dei «Coteaux du Layon».

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

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, l'elaborazione e l'affinamento dei vini, è costituita dal territorio dei seguenti comuni del dipartimento Maine-et-Loire sulla base del codice geografico ufficiale del 2021:

Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (solo il territorio dei comuni delegati di Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou e Rablay-sur-Layon), Blaison-Saint-Sulpice, Brissac Loire Aubance (solo il territorio dei comuni delegati di Les Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital e Vauchrétien), Brossay, Chalonnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (solo il territorio dei comuni delegati di Chanzeaux e Valanjou), Denée, Doué-en-Anjou (solo il territorio del comune delegato di Brigné), Les Garennes-sur-Loire, Lys-Haut-Layon (solo il territorio del comune delegato di Tigné), Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Rochefort-sur-Loire, Saint-Melaine-sur-Aubance, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou, Val-du-Layon.

Etichettatura: indicazioni facoltative

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

tutte le indicazioni facoltative, il cui uso può essere disciplinato dagli Stati membri in virtù delle disposizioni dell'UE, sono riportate sulle etichette in caratteri le cui dimensioni non superano, in altezza, larghezza e spessore, il doppio di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

Etichettatura: denominazione geografica «Val de Loire»

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Le dimensioni dei caratteri della denominazione geografica «Val de Loire» non superano, né in altezza né in larghezza, i due terzi di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

Etichettatura: unità geografica più piccola

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

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. Il nome della località accatastata è stampato in caratteri le cui dimensioni non superano, né in altezza né in larghezza, la metà di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

Link al disciplinare del prodotto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-2bee3ad4-2dc7-4d79-9977-b2e2f0980fbb