C/2024/5570

20.9.2024

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/2024/5570)

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

«Curtefranca»

PDO-IT-A1042-AM02

Date de la communication: 26.6.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Normes viticoles - altitude des vignobles**

La contrainte relative à l'altitude des vignobles a été supprimée. La possibilité de cultiver la vigne dans des zones plus fraîches s'inscrit dans une stratégie globale de lutte contre la hausse généralisée des températures. Il s'agit également d'un alignement important sur le cahier des charges du Franciacorta compte tenu de la coexistence des deux dénominations dans la même zone de production.

Cette modification concerne l'article 4.1 du cahier des charges et ne concerne pas le document unique.

2. **Normes viticoles - rendements raisin/hectare**

Le rendement maximal revendicable du Curtefranca bianco a été abaissé de 11 à 10 tonnes/ha, l'alignant ainsi sur celui du Franciacorta. Certains avantages sont ainsi obtenus: tout d'abord, une meilleure qualité due à la réduction de la production, ensuite un avantage de gestion. Il en résulte une simplification considérable du système, notamment en ce qui concerne l'utilisation des excédents.

Cette modification concerne l'article 4.4 du cahier des charges et la rubrique 5.2 «Rendements maximaux» du document unique.

3. **Normes viticoles - quantité de raisins revendicable**

La quantité de raisins revendicable, pour les deux premières années à partir de la première campagne viticole suivant la plantation du vignoble, a été réduite pour l'aligner sur celle du Franciacorta.

Première année: zéro (inchangé); deuxième année: zéro (réduit de 4,4 tonnes/ha); troisième année: 6 tonnes/ha (nouvelle introduction).

Cette modification concerne l'article 4.5 du cahier des charges et ne concerne pas le document unique.

4. **Désignation et présentation**

Il convient de préciser que si les mentions de couleur, même facultatives, apparaissent dans le même champ visuel que les autres mentions obligatoires, elles ne doivent pas être au-dessus de la dénomination; cette exigence ne doit être remplie que dans ce contexte. Si une étiquette dite «de prestige» est également présente, il ne sera pas nécessaire d'appliquer à nouveau la condition ci-dessus. Dans le même temps, et afin d'harmoniser la communication de la dénomination, il sera obligatoire, sur l'étiquette de prestige, d'indiquer la dénomination Curtefranca en caractères d'une hauteur minimale de 3 mm.

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

La modification concerne l'article 7.6 du cahier des charges et la rubrique 9 - Autres conditions essentielles (dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage) du document unique.

5. **Règles de vinification, Caractéristiques à la consommation, Désignation et présentation - mises à jour de la réglementation**

Les références réglementaires aux articles 5, 6 et 7 du cahier des charges ont été mises à jour. Il s'agit de modifications formelles qui ne concernent pas le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Curtefranca

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

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

1. Vin

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 22 – BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

— 2204 – Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux du n° 2009

4. **Description du ou des vins**

—

1. Curtefranca rosso et Curtefranca rosso portant la mention «vigna»

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe d'un rouge vif avec des reflets rubis brillants. Dans la version «vigna», rouge intense avec des reflets grenat. Nez: fruité caractéristique, éventuellement herbacé, bouche: corps moyen, sec, vineux, harmonieux, velouté. Plus de structure et de complexité dans le «Vigna» grâce au vieillissement en fûts de bois et en bouteille. Titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % vol. (12 % vol. s'il porte la mention «vigna»); extrait non réducteur minimal: 18 g/l (20 g/l s'il porte la mention «vigna»).

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

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. Curtefranca bianco et Curtefranca bianco portant la mention «vigna»

DESCRIPTION SUCCINCTE

Couleur paille avec des reflets verdâtres, plus intense dans le «Vigna». Nez: délicat, floral, caractéristique. Bouche: sèche et souple, savoureuse, harmonieuse. Plus de structure et de complexité dans le «Vigna» grâce au vieillissement en fûts de bois et en bouteille. Titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % vol. (12 % vol. s'il porte la mention «vigna»); extrait non réducteur minimal: 15 g/l (17 g/l s'il porte la mention «vigna»).

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

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. Curtefranca rosso

   68 hectolitres par hectare

2. Curtefranca rosso

   10 000 kilogrammes de raisins par hectare

3. Curtefranca rosso avec mention «vigna»

   54,4 hectolitres par hectare

4. Curtefranca rosso avec mention «vigna»

   8 000 kilogrammes de raisins par hectare

5. Curtefranca bianco

   68 hectolitres par hectare

6. Curtefranca bianco

   10 000 kilogrammes de raisins par hectare

7. Curtefranca bianco avec mention «vigna»

   61,2 hectolitres par hectare

8. Curtefranca bianco avec mention «vigna»

   9 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone de production des raisins destinés à la production des vins «Curtefranca» comprend l'ensemble des territoires des communes suivantes: Paratico, Capriolo, Adro, Erbusco, Cour Franca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d'Iseo, Cellatica et Gussago, ainsi que la partie du territoire des communes de Cologne, Coccaglio, Rovato et Cazzago San Martino qui se trouve au nord des routes nationales n° 573 et n° 11 et une partie du territoire de la commune de Brescia.

7. **Cépages principaux**

Cabernet franc N. - Cabernet

Cabernet sauvignon N. - Cabernet

Carménère N. - Cabernet nostrano

Chardonnay B.

Merlot N.

Pinot bianco B. - Pinot

Pinot nero N. - Pinot

8. **Description du ou des liens**

Curtefranca

Le Curtefranca est situé à proximité du lac d'Iseo et en bénéficie. En été, la chaleur est atténuée par les courants d'air qui circulent le long du couloir de la vallée Camonica et du lac, et en hiver, le lac restitue la chaleur accumulée, modérant ainsi les températures. Du point de vue pédologique, la zone de production est hétérogène et compte six unités à vocation viticole. La vigne est présente spontanément depuis la préhistoire. Des documents des IX^{e}, X^{e} et XI^{e} siècles, ainsi qu'il ressort des cartes d'importants monastères, témoignent de la diffusion de la culture de la vigne un peu partout, facilitée par des conditions climatiques et pédologiques favorables.

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

Conditionnement, étiquetage, autres exigences

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Dans la présentation et la désignation du produit, les termes «bianco» et «rosso» sont facultatifs; s'ils sont indiqués dans le champ visuel dans lequel figurent toutes les mentions obligatoires, ils doivent figurer immédiatement en dessous de la dénomination «Curtefranca» et de la spécification «denominazione di origine controllata» et toujours en caractères d'imprimerie dont la hauteur et la taille ne doivent pas dépasser les deux tiers de ceux utilisés pour la dénomination.

Si une étiquette de prestige est présente, il est obligatoire d'y indiquer la dénomination «Curtefranca» en caractères d'une hauteur minimale de 3 millimètres. Les autres mentions pouvant figurer sur cette étiquette ne sont soumises à aucune contrainte de taille par rapport à la dénomination «Curtefranca».

Lien vers le cahier des charges

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/21586