C/2025/2024

1.4.2025

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

(C/2025/2024)

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

«Blaye»

PDO-FR-A0712-AM03

Data della comunicazione: 13.1.2025

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Zona geografica

La sezione IV (Zona geografica) del disciplinare è modificata sulla base del codice geografico ufficiale che riconosce e stabilisce l'elenco dei comuni per dipartimento a livello nazionale. Questa modifica redazionale consente di identificare la zona geografica con riferimento alla versione del codice geografico ufficiale vigente pubblicato dall'INSEE e di tutelare giuridicamente la delimitazione della zona geografica.

Il documento unico è anch'esso modificato al punto 6.

2. Zona delimitata

La superficie parcellare delimitata è modificata per introdurre una procedura di identificazione delle parcelle da cui vengono raccolte le uve.

L'identificazione delle parcelle è effettuata da una commissione di esperti in base a criteri relativi all'ubicazione delle stesse.

Ogni produttore che desideri far identificare una parcella viticola presenta domanda al gruppo che ne trasmette una copia ai servizi dell'*Institut national de l'origine et de la qualité* (INAO) entro il 31 marzo dell'anno di raccolta.

L'elenco delle nuove parcelle identificate è approvato ogni anno dal comitato nazionale competente dell'INAO, previo parere della commissione di esperti summenzionata.

Gli elenchi dei criteri e delle parcelle individuate possono essere consultati presso i servizi dell'INAO e dell'organismo di tutela e di gestione interessato.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

3. Zona di prossimità immediata

La zona di prossimità immediata, definita in deroga per la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini, è soppressa.

Il documento unico è modificato di conseguenza al punto 9.

4. Assortimento varietale

Il vitigno Cot N (o Malbec) passa da vitigno accessorio a vitigno principale.

Le norme di proporzione in azienda sono riviste.

La proporzione nell'assortimento dell'insieme dei vitigni principali passa dal 50 all'85 %.

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

La proporzione dei vitigni accessori Carmenère N e Petit Verdot N è soppressa.

Sono modificate anche le regole di assemblaggio.

Si precisa inoltre che la denominazione è un vino di assemblaggio costituito da almeno due vitigni, con una proporzione di Merlot pari o superiore al 50 %.

Sono pertanto soppresse le norme di proporzione relative ai vitigni principali.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

5. **Densità d'impianto**

La norma relativa alla distanza tra i filari è modificata e la norma relativa alla distanza tra i ceppi è soppressa per introdurre una nuova disposizione che prevede che ogni ceppo disponga di una superficie massima di 1,67 m^2, ottenuta moltiplicando la distanza tra i filari per la distanza tra i ceppi dello stesso filare.

Il valore di 1,67 m^2 è direttamente correlato alla densità per ettaro. La densità minima d'impianto resta invariata.

Il documento unico è modificato di conseguenza al punto 5.1.1.

6. **Conduzione del vigneto - Disposizioni agroambientali**

Sono aggiunte le disposizioni ambientali seguenti:

— è obbligatorio rimuovere i ceppi morti dalle parcelle ed è vietato stoccarli all'interno delle parcelle stesse;

— è vietato il diserbo chimico delle capezzagne;

— è vietato il diserbo chimico totale delle parcelle;

— è vietata la pacciamatura con film plastico;

— gli operatori calcolano e registrano l'indice di frequenza dei trattamenti;

— è vietata qualsiasi modifica sostanziale della morfologia del sottosuolo, dello strato superficiale o degli elementi che consentono di garantire l'integrità e la stabilità del terreno di una parcella destinata alla produzione della denominazione di origine controllata, ad esclusione dei lavori di scasso classico.

Tali modifiche mirano a recepire in maniera più adeguata la domanda sociale di un minor utilizzo di prodotti fitosanitari e di una maggior sensibilità ambientale.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

7. **Pratiche enologiche**

L'arricchimento è ora rigorosamente vietato. Questa pratica, precedentemente autorizzata, non era di fatto attuata.

Il documento unico è modificato di conseguenza al punto 5.1.3.

8. **Data di commercializzazione tra depositari autorizzati**

La data di commercializzazione dei vini tra i depositari autorizzati è soppressa per consentire la commercializzazione tra tutti gli operatori della zona.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

9. **Data di immissione in consumo**

La data del 31 marzo è sostituita dal 1º aprile.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

10. **Legame**

La parte del documento unico relativa al legame (punto 8) è allineata a quella del disciplinare di produzione. La parte relativa alle varietà di uve da vino e all'assemblaggio è rivista in linea con le modifiche apportate al disciplinare.

11. **Misure transitorie**

Sono soppresse le misure transitorie relative alla zona delimitata e alla densità d'impianto giunte a scadenza. Parallelamente, è soppresso anche l'obbligo di tenuta di un registro ad esse collegato.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

12. **Obblighi di dichiarazione**

È introdotto un obbligo di dichiarazione preventiva di lavori, in linea con la disposizione agroambientale prevista in caso di modifiche sostanziali dei suoli.

Sono soppresse le deroghe alla dichiarazione preventiva di ritiro o di confezionamento per gli operatori di tipo continuo o semicontinuo.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

13. **Tabella dei punti principali da controllare**

La tabella è aggiornata per tener conto delle modifiche apportate al disciplinare di produzione.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

14. **Riferimento alla struttura di controllo**

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

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

15. **Altre modifiche formali**

Sono apportate modifiche puramente formali al testo del disciplinare di produzione.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Blaye

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

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 o dei vini**

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini prodotti sono rossi, secchi e fermi. Presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo pari al 12 % e, in seguito all'arricchimento, un titolo alcolometrico volumico totale non superiore al 14 % vol. Ogni partita di vino venduto presenta un tenore di acido malico ≤ 0,3 grammi per litro e un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio + fruttosio) ≤ 3 grammi per litro. Ogni partita di vino venduto sfuso presenta un tenore di acidità volatile pari o inferiore a 13,27 milliequivalenti per litro e un tenore di anidride solforosa totale pari o inferiore a 140 milligrammi per litro.

Questi vini rossi fermi sono ottenuti principalmente dal vitigno Merlot N, ben adattato ai pendii argilloso-calcarei della regione, su cui raggiunge una grande maturazione. Il Merlot N produce vini potenti e rotondi, di color rosso intenso, spesso caratterizzati da note aromatiche intense di frutti rossi che spesso, con l'invecchiamento, acquisiscono sentori speziati.

L'assemblaggio con gli altri vitigni principali, come il Cabernet franc N e il Cabernet-sauvignon N, apporta freschezza e struttura, aumentando così il potenziale d'invecchiamento dei vini e la loro complessità aromatica. Dal Cot N (o Malbec), anch'esso vitigno principale, si ottengono vini particolarmente adatti all'invecchiamento, ricchi di tannini, concentrati, potenti, molto colorati, con note di spezie e frutti neri.

Alla ricchezza e alla complessità di questi vini contribuiscono infine i vitigni accessori, come la Carmenère N o il Petit Verdot N.

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): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Densità d'impianto

Pratica colturale

La densità minima d'impianto delle vigne è di 6 000 ceppi per ettaro.

La distanza tra i filari è pari o inferiore a 2 metri.

Ogni ceppo dispone di una superficie massima di 1,67 m^2, ottenuta moltiplicando la distanza tra i filari e la distanza tra i ceppi dello stesso filare.

2. Norme di potatura

Pratica colturale

La potatura è effettuata entro e non oltre la fase foglie distese (fase 9 di Lorenz).

Gli unici metodi di potatura consentiti sono le cosiddette potature corte (a sperone) o lunghe (a rami lunghi), con un massimo di:

— 45 000 gemme franche per ettaro per il Merlot N;

— 50 000 per gli altri vitigni.

Ogni ceppo ha al massimo 10 gemme franche.

3. Arricchimento

Pratica enologica specifica

L'arricchimento è vietato.

5.2. *Rese massime*

1.

60 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La raccolta delle uve, la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini hanno luogo nel territorio dei comuni seguenti:

dipartimento della Gironde:

Anglade, Berson, Blaye, Braud-et-Saint-Louis, Campugnan, Cars, Cartelègue, Cavignac, Cézac, Civrac-de-Blaye, Cubnezais, Donnezac, Etauliers, Eyrans, Fours, Générac, Laruscade, Marcenais, Marsas, Mazion, Plassac, Pleine-Selve, parte del comune di Pugnac corrispondente al territorio del vecchio comune di Lafosse prima della fusione dei due comuni avvenuta in data 1º luglio 1974, Reignac, Saint-Androny, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Ciers-sur-Gironde, Saint-Genès-de Blaye, Saint-Girons-d'Aiguevives, Saint-Mariens, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Palais, Saint-Paul, Saint Savin, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Yzan-de-Soudiac, Saugon e Val de Livenne.

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

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Carmenère N

Cot N - Malbec

Merlot N

Petit Verdot N

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

8.1. *Descrizione dei fattori naturali rilevanti per il legame*

La zona geografica della denominazione di origine controllata «Blaye» si trova nella parte settentrionale del dipartimento della Gironde, sulla riva destra dell'estuario. La presenza dell'estuario, in cui si incanalano correnti d'aria provenienti dall'oceano, associata a un soleggiamento prolungato (240 giorni di sole all'anno), conferisce alla regione un clima temperato e condizioni molto favorevoli alla viticoltura. La zona geografica comprende 40 comuni dei tre ex cantoni di Blaye, Saint-Ciers-sur-Gironde e Saint-Savin.

Il clima oceanico, accompagnato in certi anni da qualche depressione autunnale piovosa oppure da autunni inoltrati caldi e molto soleggiati, incide notevolmente sulle annate di produzione.

La regione del Blayais presenta tre complessi geomorfologici: la parte dell'estuario, con colline calcaree drenate verso ovest e sud-ovest da una rete idrografica corta e incassata; una parte interna costituita da un altopiano più argilloso, drenato verso nord da una rete idrografica lunga, ma che frammenta ben poco il paesaggio; infine, un entroterra più sabbioso a nord e a est, in cui si sono originati solo pochi corsi d'acqua temporanei, raramente indicati nella topografia.

La varietà geologica della regione si riflette nella natura dei suoli. Sullo zoccolo calcareo i suoli sono bruni, poco argillosi e spessi, sovente di tipo rendzina. All'interno dell'altopiano, i suoli bruni diventano più argillosi e tendenzialmente sabbiosi sui pendii. A nord e a est della zona geografica, i suoli localmente sabbio-ghiaiosi sono per lo più sabbiosi, da grigi a neri, acidi e spesso poggiati su un sottosuolo indurito ferrico di tipo «alios». Sono suoli podzuolici che si declinano in più sfumature. La caratterizzazione precisa dei diversi tipi di suoli presenti nella zona geografica della denominazione «Blaye» è stata stabilita da uno studio pedologico del maggio 2015.

La zona geografica è caratterizzata, in particolare, da due tipi principali di paesaggio. Da un lato, gli altipiani e le colline che dominano l'estuario, in cui la viticoltura è nettamente preponderante. Sorti intorno alla città di Blaye e alla sua cittadella, i piccoli borghi, i villaggi e le frazioni sono sparsi tra i vigneti, interrotti da piccole aree boschive principalmente nelle vallate. Dall'altro, gli altipiani della parte orientale, in cui la viticoltura è associata all'allevamento e i vigneti, in un paesaggio di lande o pini marittimi, occupano le radure.

8.2. *Descrizione dei fattori umani rilevanti per il legame*

Sin dall'antichità i Romani, insediatisi nella regione, impiantarono la vite e diedero inizio allo sviluppo del commercio dei vini. Le zone vitate si svilupparono rapidamente sulle rive dell'estuario, sfruttando il trasporto marittimo, dinamico e fiorente.

Nel Medioevo la viticoltura fu relegata alle zone vicine al porto di Blaye. Sotto il regno di Luigi XIV, la posizione strategica di Blaye si rafforzò con la costruzione della cittadella da parte dell'architetto Vauban. La nuova vocazione militare della città perturbò notevolmente l'attività commerciale della regione.

Nel corso del XVIII secolo, con il ritorno della zona a una relativa serenità, nuovi esperimenti a livello di assortimento varietale, metodi colturali ottimizzati e processi di vinificazione innovativi per l'epoca, come l'invecchiamento in botte e poi in bottiglia grazie al cosiddetto «fiammifero olandese» (stoppino solforato) (ENJALBERT, H., *La naissance des grands vins et la formation du vignoble moderne de Bordeaux: 1647-1767*, 1978), segnarono una nuova stagione per il mercato vitivinicolo, che cominciò a godere anche di nuova prosperità.

I flagelli del XIX secolo (oidio, peronospora, filossera) non risparmiarono i vigneti del Blayais, in cui, nel 1853, la produzione di vino crollò al 10 % della raccolta normale. Agli inizi del XX secolo, a seguito di una causa intentata contro un proprietario, il tribunale civile di Blaye, con sentenza del 18 luglio 1929, diede una definizione della denominazione «Blaye» o «Blayais» per i vini rossi e bianchi prodotti nei tre cantoni di Blaye, Saint-Ciers-sur-Gironde e Saint-Savin. Il decreto dell'11 settembre 1936, che riconobbe la denominazione di origine controllata «Blaye» o «Blayais», confermò la zona geografica.

Dopo un calo delle rivendicazioni, alla fine degli anni '80 il Consorzio vitivinicolo delle denominazioni «Blaye» e «Premières Côtes de Blaye» cominciò a rivedere le condizioni di produzione, che furono trasposte dapprima in una carta e successivamente nel disciplinare.

8.3. *Interazioni causali*

Situata a cavallo tra i dipartimenti della Gironde, della Charente e della Charente Maritime, la regione offre una varietà di ambienti e paesaggi in cui i viticoltori hanno saputo creare, nel tempo, un'identità comune. Inizialmente le conoscenze locali hanno spinto i viticoltori a produrre vini rossi e bianchi: dopo il riconoscimento delle denominazioni, oggi vengono invece impiantate principalmente varietà a bacca rossa.

Tra gli antichi vigneti del bordolese, le viti della denominazione «Blaye», coltivate in un clima oceanico, hanno avuto bisogno sin dal XVIII secolo di pali di sostegno e poi della generalizzazione del palizzamento e di un metodo di potatura rigoroso per garantire una buona ripartizione della vendemmia e una superficie fogliare sufficiente alla fotosintesi necessaria per una maturazione ottimale.

I suoli, caratterizzati da un drenaggio soddisfacente (naturale o controllato dall'uomo) e su cui le viti sono impiantate a densità particolarmente elevate per la regione, conferiscono ai vini potenza e rotondità.

Grazie al preciso lavoro di caratterizzazione dei suoli della zona della denominazione, le parcelle, selezionate con cura principalmente sugli altipiani o sulle colline, consentono un'espressione ottimale delle varietà locali, scelte nel tempo per la loro attitudine alla conservazione e all'invecchiamento in modo da consentire il trasporto del vino su lunghe distanze. Per garantire un raccolto sufficiente senza un sovraccarico dei ceppi, garanzia di concentrazione dei frutti, la densità d'impianto è elevata.

I vini sono fatti invecchiare almeno fino al 15 marzo del secondo anno successivo a quello della vendemmia, in quanto tale lungo periodo è necessario a stabilizzarli, ad affinarli e a consentirne la migliore espressione.

Oggi il «Blaye» è il fiore all'occhiello delle denominazioni di origine controllata del Nord-Gironde.

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

Unità geografica ampliata

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 l'unità geografica più ampia «Vin de Bordeaux» o «Grand Vin de Bordeaux».

Le dimensioni dei caratteri dell'unità geografica più ampia non superano, né in altezza né in larghezza, i due terzi 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-7b05ccc5-8789-4e3c-abea-2774b314886b