C/2026/5265

13.10.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/5265)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Lessona»

Numéro de référence UE: PDO-IT-A1191-AM02 — 16.7.2026

1. **Dénomination du produit**

«Lessona»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Italie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts) – Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica (département de la souveraineté alimentaire et de l'hippisme) – Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare (direction générale de la promotion de la qualité agroalimentaire) - PQA I

6. **Qualification en tant que modification standard**

Il est déclaré que l'approbation et la communication de la présente modification standard remplissent les conditions d'approbation d'une modification standard prévues par le règlement (UE) 2024/1143 et respectent les dispositions adoptées en vertu de celui-ci.

Il est également déclaré que la présente modification répond à la définition de «modification standard» conformément à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 pour les motifs ci-après:

— elle n'inclut pas de changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou de la catégorie de produit ou produits désignés par l'indication géographique;

— elle ne risque pas d'annihiler le lien avec l'aire géographique visée dans le document unique;

— elle n'entraîne pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Intitulé

Augmentation du titre alcoométrique naturel minimal des raisins

Description

La valeur du titre alcoométrique volumique naturel minimal des raisins est augmenté de 11,50 % vol. à 12 % vol.

La présente modification concerne l'article 4 du cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Possibilité de produire du Lessona avec la mention «Vigna»

Description

La possibilité de produire du Lessona avec la mention «Vigna» à partir de vignobles ayant un âge minimal de trois ans est ajoutée pour tous les types.

La présente modification concerne les articles 4 et 7 du cahier des charges.

Cette modification concerne la rubrique «Exigences applicables supplémentaires» du document unique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Vieillissement du Lessona «Riserva»

Description

La période de vieillissement du Lessona «Riserva» a été réduite de 46 à 42 mois, tandis que la période minimale de vieillissement sous bois reste inchangée.

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

La modification concerne le point «Pratiques vitivinicoles» du document unique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Avancement de la date de mise sur le marché du Lessona «Riserva»

Description

La date de mise sur le marché du Lessona «Riserva» est avancée de 4 mois (du 1er septembre au 1er mai de chaque année).

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

La modification concerne le point «Pratiques vitivinicoles» du document unique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modifications formelles du cahier des charges n'ayant pas d'incidence sur le contenu du texte

Description

Des modifications formelles sans incidence sur le contenu du texte ont été apportées aux articles du cahier des charges. Il s'agit de mises à jour des références juridiques, de modifications des titres des articles, de l'ajout d'une spécification globale, de corrections d'erreurs rédactionnelles ou de fautes de frappe (rendement en vin et termes dans le lien avec l'environnement).

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Mise à jour des coordonnées de l'organisme de contrôle

Description

À la suite des modifications apportées au règlement (UE) nº 1308/2013 avec l'entrée en vigueur du règlement (UE) 2024/1143, le contenu obligatoire du cahier des charges ne comprend plus le nom et l'adresse des autorités ou organismes chargés de vérifier le respect des dispositions du cahier des charges, ni leurs compétences.

En outre, conformément à l'article 40, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143, les États membres doivent publier les noms et adresses des autorités compétentes, des organismes délégataires et des personnes physiques visés à l'article 39, paragraphe 3, dudit règlement pour chaque produit désigné par une indication géographique et mettre à jour ces informations.

Par conséquent, l'article faisant référence à l'organisme de contrôle a été modifié pour remplacer cette information par une référence à la publication sur le site internet officiel de l'autorité compétente de l'État membre.

La présente modification concerne l'article 10 du cahier des charges.

La présente modification ne concerne pas le document unique.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Possibilité de relever des notes boisées

Description

La phrase suivante a été ajoutée: «En cas de conservation dans des contenants en bois, la bouche et/ou le nez peuvent révéler de légères notes boisées.».

La présente modification concerne l'article 6 du cahier des charges.

La modification concerne la rubrique «Description du ou des vins» du document unique.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour le vin

«Lessona»

Numéro de référence UE: PDO-IT-A1191-AM02 — 16.7.2026

1. **Dénomination(s)**

Lessona

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Italie

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du nº 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013**

1. Vin

6. **Description du ou des vins**

Produit vitivinicole

Lessona également avec mention «Riserva»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Couleur: rouge grenat, prenant des nuances orangées en vieillissant.

Nez

Arôme: parfum caractéristique rappelant la violette, fin et intense.

Bouche

Saveur: sèche, agréablement tannique, avec une sapidité caractéristique et un arrière-goût agréable et persistant.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

En cas de conservation dans des contenants en bois, la bouche et/ou le nez peuvent révéler de légères notes boisées.

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	—
Acidité totale minimale:	5,0
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	—
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,00 % vol. également pour le Lessona «Riserva» portant la mention «Vigna».

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

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

Pratique vitivinicole

Vieillissement sous bois

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

Les vins suivants sont soumis à une période d'élevage:

Lessona: 22 mois, dont 12 mois sous bois

Lessona «Riserva»: 42 mois, dont 30 mois sous bois

Pratique vitivinicole

Mise à la consommation

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

Lessona: 1er septembre de la deuxième année suivant celle de la récolte des raisins.

Lessona «Riserva»: 1er mai de la quatrième année suivant celle de la récolte des raisins.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

Lessona

Rendement maximal

Rendement maximal:	8 000
Unité de rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

Lessona «Riserva»

Rendement maximal

Rendement maximal:	7 200
Unité de rendement maximal:	kilogrammes de raisins par hectare

8. **Indication de la variété ou des variétés de raisin à partir de laquelle/desquelles le ou les vins sont obtenus**

— Nebbiolo N. - Spanna

— Uva rara N.

— Vespolina N. - Ughetta

9. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

La zone de production des raisins destinés à la production des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Lessona» comprend l'ensemble du territoire de la commune de Lessona.

10. **Lien avec l'aire géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

L'aire de production du Lessona est située dans le Haut-Piémont dont elle constitue la partie occidentale. Les racines historiques qui ont déjà été attestées par des actes officiels enregistrés en 1436 sont profondes. Le territoire est situé sur une langue de sédiments marins reposant sur une roche porphyrique profonde. Sols alluviaux assez meubles et sables très acides, rougeâtres et très minéraux. Le climat est assez doux du fait de la proximité de Monte Rosa, qui contribue à protéger des courants septentrionaux. Le terroir de Lessona permet au caractère noble du cépage Nebbiolo de s'exprimer et enrichit sa palette aromatique d'une minéralité de rouille typique et d'une sapidité minérale forte et nette.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Utilisation de la mention «Vigna»

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Dans la désignation du vin Lessona et Lessona «Riserva», l'appellation d'origine peut être accompagnée de la mention «Vigna» suivie du nom du lieu ou du nom traditionnel correspondant, pour autant que:

— les raisins proviennent entièrement du même vignoble;

— cette mention figure sur la liste régionale appropriée conformément à la législation en vigueur;

— les producteurs qui, dans la désignation et la présentation du vin Lessona «Riserva», souhaitent accompagner l'appellation d'origine de la mention «Vigna», aient effectué la vinification des raisins et mis le vin en bouteille;

— la vinification des raisins et le vieillissement du vin aient été effectués dans des récipients séparés et que la mention «Vigna» suivie du nom du lieu ou du nom traditionnel correspondant ait été inscrite dans la déclaration de production des raisins, dans les registres et dans les documents d'accompagnement;

— la mention «Vigna» suivi du nom du lieu soit indiquée en caractères au moins 50 % plus petits que ceux utilisés pour indiquer l'appellation d'origine.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/24186