C/2024/1315

7.2.2024

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/2024/1315)

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

«Valdadige / Etschtaler»

PDO-IT-A0474-AM05

Date de la communication: 8.11.2023

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Élargissement de la zone de production des raisins**

   Description: élargissement de la zone de production des raisins aux aires viticoles de l'ancienne commune administrative de Nave S. Rocco (aujourd'hui Terre d'Adige).

   Motifs: ces aires, d'une superficie d'environ 50 hectares, sont situées au cœur du Val d'Adige, au milieu de la zone de production de l'AOC «Valdadige», mais elles ne sont actuellement pas incluses dans le cahier des charges.

   La modification concerne l'article 3 du cahier des charges et la rubrique 6 «Aire géographique délimitée» du document unique.

2. **Rectification des unités administratives**

   Description: rectification des unités administratives reprises à l'article 3 du cahier des charges (Zone de production des raisins).

   Motifs: cette modification s'impose à la suite des récentes fusions de certaines communes; elle n'entraîne pas d'élargissement de la zone de production.

   La modification concerne l'article 3 du cahier des charges et la rubrique 6 «Aire géographique délimitée» du document unique.

3. **Élargissement de la zone de vinification**

   Description: élargissement de la zone de vinification à l'ensemble du territoire des provinces de Trente et de Bolzano.

   Motifs: certaines unités de production traditionnelles peuvent justifier l'élargissement de la zone de vinification de l'AOC «Valdadige» à l'ensemble du territoire des deux provinces, comme c'est déjà le cas pour la province de Vérone. En outre, il est jugé nécessaire d'aligner autant que possible la zone de vinification sur la zone d'élaboration des vins pétillants, qui couvre déjà l'ensemble du territoire des trois provinces.

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

4. **Correction d'un oubli**

   Description: correction d'un oubli de suppression à l'article 9 du cahier des charges.

   Motifs: il est jugé nécessaire de supprimer certains types qui ne sont plus prévus depuis le cahier des charges précédent.

   La modification concerne l'article 9 du cahier des charges et la rubrique 8.1 du document unique.

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

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

Valdadige

Etschtaler

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

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

1. Vin

8. Vin pétillant

4. **Description du ou des vins**

1. Valdadige bianco (blanc)

DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques organoleptiques: robe: jaune paille; nez: vineux, agréable et caractéristique; bouche: harmonieuse, fraîche, à l'acidité modérée, parfois moelleuse. Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,50 %. Extrait non réducteur minimal (g/l): 16,0. Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

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. Valdadige rosso (rouge)

DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques organoleptiques: robe: rouge rubis plus ou moins intense; nez: vineux, agréable; bouche: harmonieuse, à l'acidité modérée, parfois moelleuse. Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 %. Extrait non réducteur minimal (g/l): 19,0. Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

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)	

3. Valdadige rosato (rosé)

DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques organoleptiques: robe: rose plus ou moins intense; nez: vineux, agréable, délicat; bouche: souple, légèrement acide, parfois moelleuse. Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,50 %. Extrait non réducteur minimal (g/l): 16,0. Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

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)	

4. Valdadige Pinot bianco

DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques organoleptiques: robe: jaune paille; nez: agréable, caractéristique; bouche: harmonieuse, fraîche, sapide. Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,50 %. Extrait non réducteur minimal (g/l): 16,0. Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

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. Valdadige Pinot grigio

DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques organoleptiques: robe: jaune paille; nez: agréable, caractéristique; bouche: harmonieuse, pleine. Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,50 %. Extrait non réducteur minimal (g/l): 16,0. Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

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)	

6. Valdadige Chardonnay

DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques organoleptiques: robe: jaune paille; nez: agréable, caractéristique; bouche: fraîche, sapide, harmonieuse. Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,50 %. Extrait non réducteur minimal (g/l): 16,0. Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

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)	

7. Valdadige Chardonnay et Pinot bianco frizzante (pétillant)

DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques organoleptiques: mousse: fine, persistante; robe: jaune paille; nez: agréable, fruité; bouche: sèche ou moelleuse. Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 %. Extrait non réducteur minimal (g/l): 14,0. Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	5,5
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

8. Valdadige Schiava

DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques organoleptiques: robe: rouge grenat à rubis; nez: vineux, agréable; bouche: souple, à l'acidité modérée, parfois moelleuse. Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,50 %. Extrait non réducteur minimal (g/l): 16,0. Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

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*

1. Valdadige / Etschtaler

Pratique œnologique spécifique

Les différentes techniques d'enrichissement prévues par la réglementation de l'Union sont autorisées.

Les moûts et les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Valdadige», avec la mention «Chardonnay» et «Pinot bianco», ne peuvent être élaborés en version «vin pétillant» qu'au moyen de la technique de la remise en fermentation naturelle.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Valdadige bianco (blanc)

   15 000 kilogrammes de raisins par hectare

2. Valdadige rosso (rouge)

   15 000 kilogrammes de raisins par hectare

3. Valdadige rosato (rosé)

   15 000 kilogrammes de raisins par hectare

4. Valdadige Pinot bianco

   15 000 kilogrammes de raisins par hectare

5. Valdadige Pinot grigio

   15 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. Valdadige Chardonnay

   15 000 kilogrammes de raisins par hectare

7. Valdadige Schiava

   15 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. **Aire géographique délimitée**

La zone de production des raisins destinés à l'élaboration des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Valdadige» comprend les communes suivantes:

Province de Trente:

Avio, Ala, Aldeno, Altavalle (uniquement en ce qui concerne l'ancienne commune administrative de Faver), Arco, Besenello, Calliano, Cavedine, Cembra Lisignago, Dro, Giovo, Isera, Lavis, Madruzzo, Mezzocorona, Mezzolombardo, Mori, Nago-Torbole, Nogaredo, Nomi, Pomarolo, Riva del Garda, Roverè della Luna, Rovereto, San Michele all'Adige, Segonzano, Tenno, Terre d'Adige, Trambileno, Trento, Vallelaghi uniquement en ce qui concerne les anciennes communes administratives de Padergnone et de Vezzano, Villalagarina, Volano.

Province de Bolzano: Andriano, Appiano, Bolzano, Bronzolo, Caines, Caldaro, Cermes, Cornedo all'Isarco, Cortaccia, Cortina all'Adige, Egna, Fiè, Gargazzone, Lagundo, Laives, Lana, Magrè all'Adige, Marlengo, Merano, Montagna, Nalles, Ora, Parcines, Postal, Renon, Rifiano, Salorno, San Pancrazio, Scena, Terlano, Termeno, Tesimo, Tirolo, Vadena.

Province de Vérone: Brentino Belluno, Dolcè, Rivoli Veronese.

7. **Cépages principaux**

Cabernet franc N. – Cabernet

Cabernet sauvignon N. – Cabernet

Chardonnay B.

Garganega B.

Lagrein N.

Lambrusco a foglia frastagliata N. – Enantio N.

Merlot N.

Müller Thurgau B.

Nosiola B.

Pinot bianco B. – Pinot blanc

Pinot grigio – Pinot gris

Pinot nero N. – Pinot

Riesling italico B. – Riesling

Sauvignon B.

Schiava gentile N. – Schiava

Schiava grigia N. – Schiava

Schiava grossa N. – Schiava

Teroldego N.

Trebbiano toscano B. – Trebbiano

8. **Description du ou des liens**

8.1. *AOP «Valdadige» ou «Etschtaler» — catégorie vin (1) et catégorie «vin pétillant» (8)*

Facteurs naturels contribuant au lien

La zone de l'AOP «Valdadige» s'étend dans l'amphithéâtre morainique glaciaire du fleuve Adige, rempli des sables porphyriques et granitiques issus des hautes chaînes montagneuses bordant le lac de Garde, qui en caractérisent les sols, de même que les formations calcaires dolomitiques. Les terrains en pente à forte teneur en éléments grossiers permettent à l'eau de pluie de s'écouler rapidement, évitant ainsi la stagnation; ces sols, riches en sels minéraux, se caractérisent par une teneur élevée en silice.

Le climat de la région est typique de la bande préalpine et montagneuse, caractérisé par des hivers froids et des étés frais à tempérés; les températures sont marquées, en particulier en été et en automne, par une forte amplitude thermique entre le jour et la nuit. La pluviométrie annuelle moyenne varie de 850 à 1 000 mm, avec des précipitations plus importantes pendant les mois d'hiver.

Facteurs historiques et humains contribuant au lien

Le Valdadige est une région frontalière; il constitue ainsi une voie de communication entre l'Italie et l'Europe du Nord, ainsi qu'un territoire de liaison et de développement économique, dont la vocation viticole et œnologique remonte à l'époque romaine. Au Moyen Âge, les communautés monacales et les seigneurs ont jalonné le territoire de châteaux et de couvents, rendant cette région très riche en cultures, principalement en vignobles. De nombreux documents et découvertes archéologiques témoignent de la culture et de la transformation des raisins de cuve.

L'intervention humaine, visant la spécialisation constante des vignobles, a contribué à l'image de la zone viticole du Valdadige, caractérisée par une succession harmonieuse de vignobles et de fortifications érigées pour protéger la vallée de l'Adige.

Lien de cause à effet entre l'environnement et le produit

Le climat tempéré et doux, avec toutefois un écart thermique important entre le jour et la nuit, surtout dans la période précédant la récolte, permet d'obtenir des raisins à forte teneur en polyphénols et présentant une grande richesse en arômes. Les sols calcaires, favorablement exposés au sud et situés à des altitudes moyennes, influencent les vins de l'appellation «Valdadige», en conférant aux différentes productions des arômes et des saveurs aux notes fruitées, principalement de fruits des bois, et aux notes épicées, notamment pour les vins Rosso, Enantio et Schiava. Ces particularités sont dues à la composition du sol, riche en roches porphyriques et granitiques et en sels minéraux, au drainage élevé, et marqué par la présence d'éléments grossiers. Cette composition détermine la structure et la caractérisation des vins rouges, qui présentent une forte teneur en anthocyanes et en polyphénols, une coloration intense, une bonne teneur en tannins, ainsi que le développement de notes de fruits mûrs et d'épices, tandis que les sols à teneur plus élevée en sable confèrent aux vins blancs des notes fruitées et minérales bien équilibrées.

8.2. *AOP «Valdadige» — catégorie vin (1)*

C'est d'un savant assemblage que naît le vin rouge «Valdadige», d'excellente qualité gustative. En particulier, l'Enantio contribue à la stabilité et à la structure de la couleur rouge rubis avec des reflets violets, alors que le Merlot et le Teroldego participent à l'arôme agréable et complexe et à la saveur douce; enfin, le Schiava confère au vin sa saveur caractéristique.

Le vin «Valdadige» Schiava est issu du cépage homonyme qui prend le nom d'un ancien mode de conduite qui consistait à lier la vigne à un tuteur, dont la plante devenait ainsi «esclave» («schiava»). La production est obtenue à partir des cépages autochtones Schiava grossa, Schiava grigia et Schiava gentile; après un court contact avec la peau du raisin, la fermentation se poursuit sans peau.

Le «Valdadige» bianco, un des premiers types du Valdadige (avec le rouge), est un assemblage de plusieurs cépages. La plénitude du Chardonnay, le caractère aromatique du Müller Thurgau et l'élégance acidulée du Trebbiano toscano rendent ce vin particulièrement composite et intéressant. Il est vinifié par pressurage doux, fermentation sans peau et à température contrôlée.

Le «Valdadige» Chardonnay est issu du cépage homonyme, qui a été introduit dans le Valdadige à la fin du XIX^{e} siècle et qui a immédiatement trouvé son habitat idéal sur les reliefs de piémont. La fraîcheur et l'élégance caractérisent ce vin, dont le nez nettement fruité s'harmonise bien avec la finesse des notes de pêche, d'abricot et de pomme verte. Ce vin sec, au corps bien structuré, est toutefois équilibré et très souple, notamment grâce à sa grande saveur.

Le «Valdadige» Pinot grigio est l'un des cépages de qualité les plus importants des climats tempérés. Il préfère les sols vallonnés et bien exposés, dont la ventilation et les écarts de température entre le jour et la nuit en exaltent les parfums. Le nez évoque des arômes de fleurs blanches et des notes de poire, de pomme verte et de fruits tropicaux. Il présente une bonne structure et une fraîcheur agréable.

8.3. *AOP «Valdadige» — catégorie «vin pétillant» (8)*

Le vin pétillant de l'AOP «Valdadige» est élaboré à partir des cépages Chardonnay et Pinot bianco, qui confèrent également à cette catégorie de vin des arômes agréablement fruités. Ce vin pétillant présente une mousse fine et persistante et une couleur jaune paille; sa bouche sèche ou moelleuse en fait un produit agréable et polyvalent.

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

Dérogations pour les opérations de vinification hors zone

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Les opérations de vinification peuvent être effectuées sur l'ensemble du territoire de la province de Vérone et des provinces autonomes de Trente et de Bolzano.

Lien vers le cahier des charges

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/20431