C/2025/5875

4.11.2025

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/2025/5875)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Spoleto»

Numéro de référence UE: PDO-IT-A0848-AM03 - 5.8.2025

1. **Dénomination du produit**

«Spoleto»

2. **Type d'indication géographique**

☐ IGP

☑ 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 attesté 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 déclaré que la présente modification répond à la définition de «modification standard» visée à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143, du fait:

— qu'elle ne comporte pas de changement de la dénomination ou de son utilisation, ni des produits ou de la catégorie de produits désignés par l'indication géographique,

— quelle ne risque pas de rompre le lien avec l'aire géographique visée dans le document unique,

— qu'elle n'entraîne pas de nouvelles restrictions touchant 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

Suppression du type «Spoleto» bianco

Description

Le type «Spoleto» bianco a été supprimé du cahier des charges.

La modification concerne les articles 1er, 2, 4, 6 et 7 du cahier des charges de production et les rubriques 6 («Caractéristiques organoleptiques») et 7.2 («Rendements maximaux») du document unique.

☑ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

Suppression du type «Spoleto» Trebbiano spoletino superiore

Description

Le type «Spoleto» Trebbiano spoletino superiore a été supprimé du cahier des charges.

La modification concerne les articles 1er, 2, 4, 5, 6, 7 et 8 du cahier des charges de production et les rubriques 6 («Caractéristiques organoleptiques») et 7.2 («Rendements maximaux») du document unique.

☑ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

Ajout de la mention VSQ

Description

La mention VSQ a été ajoutée pour désigner de manière unique la catégorie de vin mousseux produit.

La modification concerne l'article 1er du cahier des charges.

☐ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

Introduction du type «Spoleto» Trebbiano spoletino riserva

Description

Description La typologie «Spoleto» a été ajoutée, Trebbiano spoletino riserva, caractérisée par une période de vieillissement obligatoire d'au moins 18 mois, dont au moins 3 en bouteille.

La modification concerne les articles 1er, 2, 4, 5, 6 et 7 du cahier des charges de production et les rubriques 6 («Caractéristiques organoleptiques») et 7.2 («Rendements maximaux») du document unique.

☑ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

Suppression de l'altitude moyenne maximale des vignes

Description

Aux fins de l'admissibilité des vignobles, l'exclusion des vignobles situés à une altitude moyenne supérieure à 400 m au-dessus du niveau de la mer a été supprimée.

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

☐ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

Date fixée pour les dérogations concernant la vinification et la mise en bouteille

Description

En ce qui concerne la vinification, le passerillage, le vieillissement et la mise en bouteille effectués hors de l'aire de production, des dérogations sont prévues pour les producteurs qui peuvent justifier avoir réalisé ces opérations au moins trois ans avant l'entrée en vigueur du cahier des charges. Le texte a été modifié afin d'y inclure la date précise d'entrée en vigueur du cahier des charges.

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

☐ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

Correction des références législatives

Description

Certaines références législatives ont été corrigées par l'emploi des expressions plus génériques «législation de l'Union européenne en vigueur» et «législation nationale en vigueur».

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

☐ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

Macération pelliculaire

Description

Pour les types «Spoleto» Trebbiano spoletino et «Spoleto» Trebbiano spoletino riserva, la possibilité de recourir à la macération pelliculaire a été ajoutée.

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

☐ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

Mise à la consommation du «Riserva»

Description

À la suite de l'introduction du nouveau type «Spoleto» Trebbiano spoletino riserva, les règles de mise à la consommation correspondantes ont été énoncées.

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

☐ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

Modification des caractéristiques organoleptiques

Description

À la suite de l'introduction de la possibilité de recourir à la macération pelliculaire, la description de la robe du «Spoleto» Trebbiano spoletino a été modifiée.

Cette modification concerne l'article 5 du cahier des charges et la rubrique 6 («Caractéristiques organoleptiques») du document unique.

☑ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

Introduction de la désignation géographique plus étendue «Umbria» (Ombrie)

Description

La possibilité d'utiliser la désignation géographique plus large «Umbria» dans l'étiquetage et la présentation des vins a été introduite et des règles ont été établies pour en régir l'utilisation.

Cette modification concerne l'article 7 du cahier des charges et la rubrique 11 («Exigences applicables supplémentaires») du document unique.

☑ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

Emballage

Description

Les modifications sont les suivantes:

— suppression de la possibilité d'utiliser d'autres contenants que le verre,

— suppression du volume minimum autorisé de 0,187 litre,

— relèvement à 18 litres du volume maximal autorisé,

— interdiction d'utiliser des bouchons couronnes,

— suppression de la spécification «naturel en forme de champignon» pour le bouchon du vin mousseux.

La modification concerne l'article 8 du cahier des charges.

☐ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

Suppression du paragraphe relatif à l'apposition de collerettes sur les contenants

Description

Le paragraphe imposant d'apposer une collerette ou, à défaut, le numéro de lot attribué par l'organisme délégué, avant la mise sur le marché du produit a été supprimé.

La modification concerne l'article 8 du cahier des charges.

☐ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

Suppression de la référence à l'organisme de contrôle

Description

L'article du cahier des charges qui incluait auparavant les références à l'organisme de contrôle a été modifié et ces informations ont été remplacées par un renvoi à la publication figurant sur le site officiel de l'autorité compétente de l'État membre.

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

☐ Cette modification concerne le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour le vin

«Spoleto»

Numéro de référence UE: PDO-IT-A0848-AM03 - 5.8.2025

1. **Dénominations**

«Spoleto»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ 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 n° 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013**

1) Vin

5) Vin mousseux de qualité

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

«Spoleto» Trebbiano spoletino

Caractéristiques organoleptiques

Aspect

Robe: du jaune paille à un jaune doré soutenu.

Nez

Arôme: vineux, caractéristique.

Bouche

Bouche: sèche, fraîche, parfois acide.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

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	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 total minimal: 11,50 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 18,0 g/l

Produit de la vigne

«Spoleto» Trebbiano spoletino riserva

Caractéristiques organoleptiques

Aspect

Robe: du jaune paille au jaune doré soutenu, d'intensité variable.

Nez

Arôme: vineux, caractéristique.

Bouche

Bouche: sèche, fraîche, parfois acide.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

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	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 total minimal: 12,00 % vol.;

Extrait non réducteur minimal: 20,0 g/l

Produit de la vigne

«Spoleto» Trebbiano spoletino spumante

Caractéristiques organoleptiques

Aspect

Robe: jaune paille, avec d'éventuels reflets tirant sur le vert.

Mousse: fine et persistante.

Nez

Arôme: vineux, caractéristique.

Bouche

Bouche: sèche, fraîche, parfois acide.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	-
Acidité totale minimale	6,0
Unité d'acidité totale minimale	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 total minimal: 11,00 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 15,0 g/l

Produit de la vigne

«Spoleto» Trebbiano spoletino passito

Caractéristiques organoleptiques

Aspect

Robe: jaune doré tirant sur l'ambré.

Nez

Arôme: intense, éthéré, avec des notes de fruits mûrs.

Bouche

Bouche: ample et veloutée.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	-
Acidité totale minimale	4,0
Unité d'acidité totale minimale	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 total minimal: 17,00 % vol., dont 14,00 % vol. acquis.

Extrait non réducteur minimal: 22,0 g/l

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

Rendement des vignes conduites selon la technique dite «maritate»

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

Les rendements unitaires des vignes conduites selon la technique dite «maritate» ne peuvent en aucun cas dépasser 50 kg par plant.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

Trebbiano Spoletino

Rendement maximal

Rendement maximal	11 000
Unité de rendement maximal	Kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

«Spoleto» Trebbiano spoletino spumante

Rendement maximal

Rendement maximal	12,000
Unité de rendement maximal	Kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

«Spoleto» Trebbiano Spoletino Passito

Rendement maximal

Rendement maximal	11 000
Unité de rendement maximal	Kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins/catégorie/variété/type

«Spoleto» Trebbiano Spoletino Riserva

Rendement maximal

Rendement maximal	11 000
Unité de rendement maximal	Kilogrammes de raisins par hectare

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

Italia – Trebbiano spoletino B. – Trebbiano

9. **Description succincte de l'aire géographique délimitée**

Les raisins destinés à la production du vin AOC «Spoleto» doivent être obtenus dans l'aire décrite dans le cahier des charges, qui comprend l'intégralité du territoire de la commune de Montefalco et une partie des communes de Campello sul Clitunno, de Castel Ritaldi, de Foligno, de Spoleto et de Trevi.

10. **Lien avec l'aire géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1) Vin

Résumé du lien

Essentiellement plat, le territoire est traversé par le fleuve Clitunno et de nombreux ruisseaux et affluents. Le territoire concerné se situe à une altitude comprise entre 200 et 550 mètres au-dessus du niveau de la mer, et son climat est fortement influencé par les collines qui bordent la vallée. La présence, à l'est, des Apennins d'Ombrie et des Marches fait que les vents dominants sont de secteur ouest. Les précipitations annuelles moyennes atteignent 800 mm (climat tempéré avec des étés secs). Les origines du Trebbiano Spoletino sont inconnues, mais il peut certainement être considéré comme indigène et autochtone de l'aire délimitée, étant donné que sa culture est attestée depuis le XIX^{e} siècle.

Catégorie de produit de la vigne

5) Vin mousseux de qualité

Résumé du lien

Essentiellement plat, le territoire est traversé par le fleuve Clitunno et de nombreux ruisseaux et affluents. Le territoire concerné se situe à une altitude comprise entre 200 et 550 mètres au-dessus du niveau de la mer, et son climat est fortement influencé par les collines qui bordent la vallée. La présence, à l'est, des Apennins d'Ombrie et des Marches fait que les vents dominants sont de secteur ouest. Les précipitations annuelles moyennes atteignent 800 mm (climat tempéré avec des étés secs). Les origines du Trebbiano Spoletino sont inconnues, mais il peut certainement être considéré comme indigène et autochtone de l'aire délimitée, étant donné que sa culture est attestée depuis le XIX^{e} siècle.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Utilisation de la désignation géographique plus étendue «Umbria» dans l'étiquetage et la présentation des vins.

Cadre juridique

Législation nationale.

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage.

Description de l'exigence/de la dérogation

Le nom «Umbria», qui désigne une unité géographique plus étendue, peut être utilisé dans l'étiquetage et la présentation des vins.

Le nom «Umbria» doit être séparé du nom géographique de l'appellation ainsi que de la mention «Denominazione di Origine Controllata» (appellation d'origine contrôlée).

La taille des caractères du nom «Umbria» doit être inférieure à celle du nom de l'appellation «Spoleto». La police de caractères, le style, l'espacement, la mise en relief, la couleur et l'intensité colorimétrique doivent quant à eux être identiques.

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

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/23399