C/2025/313

13.1.2025

# 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/2025/313)

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

**«Châtillon-en-Diois»**

**PDO-FR-A0177-AM04**

**Data della comunicazione: 21.10.2024**

## DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Etichettatura**

Il capitolo I del disciplinare è integrato alla sezione XII, «Norme di presentazione ed etichettatura», punto 2), «Disposizioni specifiche», per includere le norme di etichettatura relative al riferimento all'unità geografica più ampia «Vignobles de la Vallée du Rhône» in base alle condizioni precisate nella convenzione sottoscritta tra i vari organismi di tutela e di gestione interessati. Questa menzione deve figurare nello stesso campo visivo di tutte le menzioni obbligatorie e con caratteri dello stesso aspetto grafico e colore di quelli che compongono il nome della denominazione, senza che le dimensioni del nome dell'unità geografica più ampia superino i due terzi di quelle della denominazione.

Questa modifica è riportata al punto «Condizioni supplementari» del documento unico.

2. **Zona geografica**

Al capitolo I del disciplinare, la sezione IV, «Aree e zone in cui si svolgono le diverse operazioni», è integrata al punto 1), «Zona geografica», per aggiornare e correggere alcuni nomi di comuni, senza modificare la zona geografica.

Sono stati eliminati i comuni «Aix-en-Diois» e «Molière-Glandaz». È stato aggiunto il comune «Solaure en Diois».

Tale correzione è riportata al punto «Zona geografica delimitata» del documento unico.

3. **Riferimento alla struttura di controllo**

Il capitolo III del disciplinare, sezione II, «Riferimenti relativi alla struttura di controllo», è aggiornato per precisare che il controllo del rispetto del disciplinare è effettuato da un organismo terzo che offre garanzie di competenza, imparzialità e indipendenza delegato dall'*Institut national de l'origine et de la qualité*, sulla base di un piano di controllo approvato.

Questo aggiornamento non incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Châtillon-en-Diois

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

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

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**

1. *DOC «Châtillon-en-Diois», vini rossi, rosati e bianchi*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

La denominazione di origine «Châtillon-en-Diois» è riservata ai vini fermi, rossi, rosati e bianchi.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): 12,5

— 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): —

2. *Vini bianchi della DOC «Châtillon-en-Diois»*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini bianchi sono ottenuti dai vitigni Aligoté B e Chardonnay B.

Il tenore minimo di zuccheri delle uve è di 170 grammi per litro di mosto.

I vini presentano un titolo alcolometrico volumico naturale del 10,5 %.

I vini bianchi presentano un tenore di zuccheri fermentescibili pari o inferiore al tenore di acidità totale espressa in grammi per litro di acido tartarico più 2, fino ad un massimo di 6, grammi di zuccheri per litro.

Gli altri criteri analitici sono conformi alla normativa europea.

I vini bianchi ottenuti dalle varietà Aligoté B e Chardonnay B sono secchi e freschi, solitamente con aromi di fiori bianchi e agrumi.

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): —

3. *Vini rossi e rosati della DOC «Châtillon-en-Diois»*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini rossi e rosati si ottengono dalla varietà Gamay (varietà principale) e dalle varietà Pinot noir e Syrah (varietà secondarie). Si tratta di vini prodotti mediante l'assemblaggio di uve o vini in cui la percentuale della varietà principale è pari o superiore al 60 %.

Il tenore minimo di zuccheri delle uve è di 170 g/l di mosto per l'elaborazione dei vini rosati e di 171 g/l di mosto per l'elaborazione dei vini rossi.

I vini presentano un titolo alcolometrico volumico naturale del 10,5 %.

Al momento del confezionamento i vini rossi hanno un tenore di acido malico pari o inferiore a 0,4 g/l e un tenore di zuccheri fermentescibili pari o inferiore a 3 g/l. I vini rosati presentano un tenore di zuccheri fermentescibili pari o inferiore al tenore di acidità totale espressa in grammi per litro di acido tartarico più 2, fino ad un massimo di 6, g/l di zuccheri. Gli altri criteri analitici sono conformi alla normativa europea.

I vini rossi, ottenuti principalmente dalla varietà Gamay, hanno caratteristiche particolari. Pure restando molto fruttati, possono sviluppare altre note più vegetali (ad esempio, di gariga). La consueta rotondità di questi vini è d'altronde completata da una struttura più tannica e da una mineralità in bocca dovute all'assemblaggio della varietà Gamay N con altre varietà (Pinot noir N ed eventualmente Syrah N).

I vini rosati hanno generalmente un color salmone, aromi di frutti rossi e una freschezza molto tipica in bocca.

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*

Pratica enologica specifica

Per l'elaborazione dei vini rosati è vietato l'impiego del carbone per uso enologico, da solo o in combinazione con altre sostanze in appositi preparati.

Oltre alla disposizione di cui sopra, i vini devono rispettare gli obblighi relativi alle pratiche enologiche stabiliti a livello dell'UE e dal *Code rural et de la pêche maritime* (codice rurale e della pesca marittima).

Pratica colturale

Ogni ceppo dispone di una superficie massima di 2,20 metri quadrati. Questa superficie si ottiene moltiplicando la distanza interfilare per lo spazio tra i ceppi.

Le viti presentano una distanza interfilare pari o inferiore a 2,50 metri.

La distanza tra i ceppi dello stesso filare non può essere inferiore a 0,80 m e non può superare 1,50 m.

Le viti sono sottoposte a potatura a Guyot oppure a potatura corta (cordone di Royat), con un massimo di 12 gemme franche per ceppo.

L'irrigazione può essere autorizzata.

### 5.2. *Rese massime*

60 ettolitri per ettaro

## 6. **Zona geografica delimitata**

La vendemmia, la vinificazione e l'elaborazione dei vini sono effettuate nel territorio dei seguenti comuni del dipartimento della Drôme: Barnave, Châtillon-en-Diois, Laval-d'Aix, Luc-en-Diois, Menglon, Montlaur-en-Diois, Montmaur-en-Diois, Poyols, Recoubeau-Jansac, Saint-Roman e Solaure en Diois.

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

Aligoté B

Chardonnay B

Gamay N

Pinot noir N

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

La zona geografica è situata sui declivi del parco naturale regionale del Vercors, tra le Prealpi della Drôme e la Provenza, a sud-est di Die, nella parte settentrionale delle catene subalpine meridionali nota come «Haut-Diois», e alla confluenza del Bez e della Drôme. È delimitata a nord dalla montagna del Glandasse (pareti rocciose del Vercors) e a sud dal Claps (gigantesca frana calcarea) di Luc-en-Diois.

La zona geografica si estende sul territorio di 12 comuni. In questa zona, i vigneti di montagna coprono solo 36 ettari e sono impiantati su versanti argilloso-calcarei a un'altitudine di norma compresa tra i 500 e i 650 metri, protetti dal vento settentrionale dai costoni del Vercors.

Il clima è temperato, con influssi mediterranei molto sfumati, ed è direttamente legato a questa altitudine e alla vicinanza del massiccio del Vercors.

I vigneti più emblematici e importanti per la produzione sono quelli del comune di Châtillon-en-Diois, addossato al massiccio del Glandasse (2 000 metri di altitudine) che domina la valle del Bez, affluente torrentizio della Drôme. La collina, che ha un'altitudine media di circa 550 metri, gode di un'esposizione a sud estremamente favorevole. Questa posizione offre ai vigneti un mesoclima particolare che incide molto positivamente sulla viticoltura e favorisce la notorietà della produzione.

I vini della denominazione di origine controllata «Châtillon en Diois» possono essere rossi o bianchi e, in misura più limitata, rosati. Per quanto riguarda l'assortimento varietale, i vigneti sono molto simili a quelli settentrionali: da un lato, quelli della Borgogna, da cui provengono le varietà Gamay N, Pinot noir N, Aligoté B e Chardonnay B, dall'altro quelli delle denominazioni di origine controllata delle «Côtes du Rhône septentrionales», con la varietà Syrah N, meno presente nel Diois.

L'uomo ha selezionato queste varietà in funzione della loro idoneità ai suoli marnosi o calcarei ben drenati presenti sulle «serre» (termine utilizzato localmente per designare rilievi e colline) e sui pendii ben esposti. La viticoltura è presente sin dall'epoca romana intorno al comune di Luc-en-Diois, nella valle del Bez e in tutta la valle della Drôme.

In queste valli i viticoltori hanno dovuto cercare gli appezzamenti migliori sulle «serre» o sulle terrazze, talvolta inerpicate fino a 650 metri di altitudine come nel comune di Laval-d'Aix.

Dall'asse stradale principale, molto arretrato rispetto ai vigneti, la presenza della vite nel paesaggio si avverte a fatica. Salendo, si intravedono vigneti di montagna costellati di capannoni e capanne di viticoltori che attestano l'attività vitivinicola e che sono molto presenti in certe aree, ad esempio nel comune di Châtillon-en-Diois dove se ne contano quasi un'ottantina.

La selezione rigorosa degli appezzamenti, basata sia sulla loro vocazione naturale che sugli usi locali, consente di raccogliere uve destinate all'elaborazione di vini bianchi in tutti i comuni della zona geografica, ma limita tale possibilità, per i vini rossi, ai soli comuni di Châtillon-en-Diois e Menglon. Questi vini sono stati riconosciuti come denominazione di origine controllata «Châtillon-en-Diois» con il decreto del 3 marzo 1975.

Il riconoscimento ha accelerato lo sviluppo della viticoltura e ha catalizzato un'intera comunità intorno a questa produzione.

Il mesoclima montano presente su queste colline consente l'espressione di aromi fruttati che accompagnano la tipica freschezza dei vini rosati e bianchi e la rotondità dei vini rossi.

Anche se la presenza della vite e del vino è attestata fin dalla Gallia romana, la notorietà del vino era inizialmente circoscritta alle montagne vicine a causa della pessima qualità delle vie di comunicazione.

Agli inizi del XX secolo l'industria conciaria e tessile locale ha chiuso i battenti e il vino a denominazione di origine controllata «Châtillon-en-Diois», come tutte le altre denominazioni di origine controllata dei vini del Diois, è diventata la principale risorsa economica della valle.

Dal 1960 nel comune di Châtillon-en-Diois si tiene ogni anno una sagra del vino per promuovere i vini locali. La sagra, conosciuta dal 1995 come «Festival Arts et Vigne», garantisce una più ampia diffusione della reputazione di questo prodotto.

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

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione:

a) Tutte le indicazioni facoltative sono riportate sulle etichette in caratteri le cui dimensioni non superano, né in altezza né in larghezza, il doppio di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

b) L'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata può precisare il nome di un'unità geografica più piccola, a condizione:

— che si tratti di una località accatastata;

— che quest'ultima figuri nella dichiarazione di raccolta.

Il nome della località accatastata è menzionato subito dopo il nome della denominazione di origine controllata e stampato in caratteri le cui dimensioni non superano, né in altezza né in larghezza, la metà di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine protetta.

c) L'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata può specificare l'unità geografica più grande «Vignobles de la Vallée du Rhône» in base alle condizioni precisate nella convenzione sottoscritta tra i vari organismi di tutela e di gestione interessati.

Questa menzione deve figurare nello stesso campo visivo di tutte le menzioni obbligatorie e con caratteri dello stesso aspetto grafico e colore di quelli che compongono il nome della denominazione, senza che le dimensioni del nome dell'unità geografica più ampia superino i due terzi di quelle della denominazione.

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata.

Descrizione della condizione:

La zona di prossimità immediata, definita in deroga per la vinificazione e l'elaborazione dei vini, è costituita dal territorio dei seguenti comuni del dipartimento della Drôme: Aubenasson, Aurel, Barsac, Chamaloc, Chastel-Arnaud, La Chaudière, Die, Espenel, Eygluy-Escoulin, Marignac-en-Diois, Ponet-Saint-Auban, Pontaix, Rimon-et-Savel, Romeyer, Saillans, Saint-Andéol, Saint-Benoit-en-Diois, Sainte-Croix, Saint-Julien-en-Quint, Saint-Sauveur-en-Diois, Vachères-en-Quint, Vercheny e Véronne.

**Link al disciplinare del prodotto**

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-a92477d7-4838-4aa9-a88a-b571322adec6