C/2024/1928

8.3.2024

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/2024/1928)

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

"Ventoux"

PDO-FR-A0399-AM01

Data della comunicazione: 8.12.2023

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Aree e zone in cui si svolgono le diverse operazioni

Al capitolo I del disciplinare, la sezione IV, Aree e zone in cui si svolgono le diverse operazioni, è modificata per aggiornare l'elenco dei comuni che costituiscono la zona geografica e la zona di prossimità immediata:

— al punto 1°, Zona geografica, e al punto 3°, Zona di prossimità immediata, l'elenco dei comuni viene allineato al codice geografico ufficiale del gennaio 2023.

Tale modifica consente di identificare la zona geografica con riferimento alla versione vigente nel 2023 del codice geografico ufficiale pubblicato dall'INSEE e di tutelare giuridicamente la delimitazione della zona geografica;

— al punto 1°, Zona geografica, e al punto 3°, Zona di prossimità immediata, a seguito della revisione della superficie parcellare delimitata, due comuni del dipartimento del Vaucluse (Isle sur la Sorgue e Velleron) sono aggiunti alla zona geografica e rimossi dalla zona di prossimità immediata. Tali comuni sono contigui alla zona geografica e sono caratterizzati dagli stessi criteri di produzione previsti per la produzione del vino della DOP "Ventoux".

Il documento unico è modificato alla voce "Zona geografica" e alla voce "Zona di prossimità immediata".

2. Superficie parcellare delimitata

Al capitolo I del disciplinare, la sezione IV, Aree e zone in cui si svolgono le diverse operazioni, viene integrata al punto 2°, Superficie parcellare delimitata, per inserire le date dell'approvazione da parte dell'autorità nazionale competente della delimitazione delle parcelle della DOP.

Tale aggiornamento non incide sul documento unico.

3. Tipo di vitigni

Nel disciplinare, al capitolo I, sezione V, punto 1°, Assortimento varietale, l'elenco dei vitigni è modificato come segue:

— per i vini bianchi: i vitigni vermentino B e viognier B passano dall'elenco dei vitigni accessori all'elenco dei vitigni principali.

L'impianto di tali varietà nei vigneti è significativo e assicura complementarità al momento dell'assemblaggio. Se infatti il vermentino B produce vini equilibrati e grassi caratterizzati da una ricchezza di aromi, dal viognier B sono ottenuti vini più rotondi e aromatici in assemblaggio. Tali vitigni consentono di preservare l'equilibrio e la freschezza caratteristica dei vini della denominazione;

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

— per i vini rossi e rosati:

— il vitigno caladoc N è aggiunto all'elenco dei vitigni accessori con una percentuale del 5 % dell'assortimento varietale e del 10 % negli assemblaggi. Il nome di tale varietà non può figurare nell'etichettatura dei vini della denominazione.

L'inserimento di tale vitigno rientra tra le soluzioni adottate dalla denominazione per far fronte ai cambiamenti climatici. Tale varietà, introdotta come secondaria, è conforme al profilo dei vini della denominazione e consente di adattarsi alla siccità.

Il documento unico viene integrato alla voce "Varietà di uve da vino".

Nel disciplinare, alla sezione V, punto 2°, Norme di proporzione in azienda, è precisata la proporzione dei vitigni nell'assortimento varietale. Tale modifica non incide sul documento unico.

Nel disciplinare, alla sezione IX, punto 1°, Assemblaggio dei vitigni, è precisata la proporzione dei vitigni negli assemblaggi. Tale modifica non incide sul documento unico.

4. **Forma di allevamento**

Nel disciplinare, al capitolo I, sezione VI, punto 1°, lettera b), le norme di potatura sono modificate per consentire la potatura a Guyot semplice per tutti i vitigni della denominazione. Tale modifica permette di contrastare i cambiamenti climatici, in particolare per far fronte ai rischi presentati da gelate sempre più frequenti e con ripercussioni sui vigneti.

Il documento unico è modificato alla voce "Pratiche di vinificazione".

5. **Misure transitorie relative all'assortimento varietale**

Nel disciplinare, al capitolo I, sezione XI, punto 1°, la misura transitoria riguardante le norme relative all'assortimento varietale per taluni vitigni, applicabile fino alla raccolta del 2014, è soppressa in quanto ormai obsoleta.

Tale aggiornamento non incide sul documento unico.

6. **Etichettatura**

Nel disciplinare, il capitolo I, sezione XII, punto 2°, viene integrato come segue:

— l'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata può specificare l'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. Tale menzione deve figurare nello stesso campo visivo delle menzioni obbligatorie ed essere impressa con caratteri dalla stessa grafica e dello stesso colore di quelli utilizzati per la denominazione, senza che le dimensioni di tale menzione superino i due terzi di quelle della denominazione;

— il vitigno caladoc, di interesse a fini di adattamento, non può essere menzionato nell'etichettatura.

Tali norme di etichettatura sono state riprese alla voce "Ulteriori condizioni essenziali" del documento unico.

7. **Riferimenti relativi alla struttura di controllo**

Nel disciplinare, il capitolo III, sezione II, Riferimenti relativi alla struttura di controllo, viene semplificato onde precisare che il controllo del rispetto del disciplinare è effettuato sulla base di un piano di controllo approvato e da parte di un organismo terzo che offre garanzie di competenza, imparzialità e indipendenza delegato dall'INAO, vale a dire l'autorità incaricata del controllo.

Tale modifica non incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Ventoux

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

—

Descrizione testuale concisa

La denominazione di origine "Ventoux" è riservata ai vini fermi bianchi, rossi e rosati.

I vini presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo pari a:

— 11,5 % per i vini bianchi e rosati;

— 12 % per i vini rossi.

Per i vini rossi, a eccezione di quelli che possono beneficiare della menzione "primeur" o "nouveau", il tenore di acido malico è inferiore a 0,4 grammi per litro, in fase di confezionamento.

COLORE DEI VINI, menzione complementare

—

TENORE DI ZUCCHERI FERMENTISCIBILI e fase cui si applica il valore

(glucosio e fruttosio)

(grammi per litro)

TENORE DI ACIDITÀ VOLATILE e fase cui si applica il valore

(in milliequivalenti per litro)

Vini che possono beneficiare della menzione "primeur" o "nouveau"

inferiore o uguale a 10,2

(partita non confezionata)

Vini rossi che possono beneficiare della menzione "primeur" o "nouveau"

inferiore a 2

(partita confezionata)

Vini bianchi e rosati

inferiore o uguale a 4

(in fase di confezionamento)

Vini rossi (con un titolo alcolometrico volumico naturale inferiore o uguale al 14 %)

inferiore o uguale a 3

(in fase di confezionamento)

Vini rossi (con un titolo alcolometrico volumico naturale superiore al 14 %)

inferiore o uguale a 4

(in fase di confezionamento)

Dopo l'arricchimento, il titolo alcolometrico volumico totale non supera il 13 % per i vini bianchi e rosati e il 13,5 % per i vini rossi.

I tenori di acidità totale, acidità volatile e anidride solforosa totale sono quelli stabiliti dalla normativa europea.

Ottenuti dai vitigni tradizionali della vasta regione del Rodano, i vini rossi che dominano la produzione beneficiano pienamente della varietà dei suoli presenti nella zona geografica. Ricchi, equilibrati e adatti all'invecchiamento sui terreni argilloso-calcarei sassosi, saranno piuttosto aromatici e generosi sui terreni sabbiosi e arenari ocracei. L'identità dei vini è determinata dall'assemblaggio dell'insieme di tali caratteristiche.

I vini rosati si distinguono per l'equilibrio aromatico e la freschezza, con una persistenza aromatica intensa fuori dal comune.

Poco presenti attualmente nel paesaggio e ottenuti anch'essi dai vitigni tradizionali della regione, i vini bianchi si distinguono per la complessità aromatica e la struttura, che consentono di apprezzarli ancora giovani.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	
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. Pratica colturale

— Densità:

— ciascun ceppo dispone di una superficie massima di 2,50 m². Tale superficie si ottiene moltiplicando la distanza interfilare per lo spazio tra i ceppi dello stesso filare;

— la distanza tra i filari non può essere superiore a 2,50 m;

— la distanza tra i ceppi dello stesso filare è compresa tra 0,80 e 1,50 metri.

— Norme di potatura:

Le viti sono sottoposte:

— a potatura corta (alberello o cordone) con un massimo di sei speroni per ceppo e di due gemme franche per sperone;

— a potatura a Guyot semplice con un massimo di otto gemme franche per capo a frutto e uno o due speroni di riserva con un massimo di due gemme franche; oppure

— per i vitigni syrah N e viognier B, a potatura a Guyot doppio con un massimo di sei gemme franche per capo a frutto e uno o due speroni con un massimo di due gemme franche.

— L'irrigazione può essere autorizzata.

2. Pratica enologica specifica

— Le tecniche sottrattive di arricchimento sono autorizzate per i vini rossi entro il limite di un tasso di concentrazione del 10 %.

— Per la produzione dei vini rosati, è ammesso l'impiego del carbone per uso enologico da parte del vinificatore, esclusivamente sui mosti provenienti dalla pressa e in proporzione non superiore al 20 % del volume totale vinificato dall'operatore in questione per la raccolta considerata.

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

5.2. *Rese massime*

66 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La vendemmia, la vinificazione e l'elaborazione dei vini hanno luogo nel territorio dei seguenti comuni del dipartimento Vaucluse sulla base del codice geografico ufficiale del 2023:

Apt, Aubignan, Le Barroux, Le Beaucet, Beaumettes, Beaumont-du-Ventoux, Bédoin, Blauvac, Bonnieux, Cabrières-d'Avignon, Caromb, Carpentras, Caseneuve, Crestet, Crillon-le-Brave, Entrechaux, Flassan, Fontaine-de-Vaucluse, Gargas, Gignac, Gordes, Goult, L'Isle-sur-la-Sorgue, Joucas, Lagnes, Lioux, Loriol-du-Comtat, Malaucène, Malemort-du-Comtat, Maubec, Mazan, Méthamis, Modène, Mormoiron, Murs, Pernes-Les-Fontaines, Robion, La Roque-sur-Pernes, Roussillon, Rustrel, Saignon, Saumane, Saint-Didier, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Pantaléon, Saint-Pierre-de-Vassols, Saint-Saturnin-lès-Apt, Velleron, Venasque, Viens, Villars e Villes-sur-Auzon.

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

Bourboulenc B - Doucillon blanc

Caladoc N

Carignan N

Cinsaut N - Cinsault

Clairette B

Counoise N

Grenache N

Grenache blanc B

Marsanne B

Marselan N

Mourvèdre N - Monastrell

Piquepoul noir N

Roussanne B

Syrah N - Shiraz

Vermentino B - Rolle

Viognier B

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

Descrizione dei fattori naturali rilevanti per il legame

Situata tra i vigneti della valle del Rodano, la zona geografica si estende a Est del Rodano, dai sobborghi di Vaison-la-Romaine a Nord ad Apt a Sud, dal fiume Ouvèze alla valle del Coulon.

Essa si sviluppa pertanto dalle Dentelles de Montmirail ai versanti del Luberon settentrionale, attraversando i Monts du Vaucluse ed estendendosi ai piedi del "Gigante di Provenza", il Mont Ventoux, che con i suoi 1 912 metri di altitudine domina l'intero paesaggio. La zona geografica copre il territorio di 51 comuni del dipartimento Vaucluse.

La geomorfologia della zona geografica, nata dall'orogenesi pirenaica, è caratterizzata da numerose colline su substrato calcareo. La spessa formazione di calcare duro dell'Urgoniano (Cretaceo inferiore) costituisce l'ossatura di tali rilievi, la cui struttura attuale si è formata al momento del sollevamento delle Alpi durante il Miocene medio.

Ne derivano suoli rossi mediterranei, suoli bruni calcarei aridi e poco evoluti e suoli di erosione colluviali, eluviali e scheletrici, tutti relativamente sassosi e alimentati dai ghiaioni calcarei che nascono dai rilievi.

I suoli dalla trama sabbiosa, leggera e ricca di pietrisco nati dai *safres*, termine del Comtat che designa la formazione arenario-sabbioso-marnosa del Miocene, sono, probabilmente, i più rappresentativi. Particolarmente interessanti sono i terreni sabbiosi e arenari ocracei risalenti al Cretaceo che caratterizzano il paesaggio della parte meridionale della zona geografica (ocre del Roussillon).

Pur caratterizzata dal clima mediterraneo, la zona geografica rappresenta l'area di transizione verso i settori alpini più freddi. Inoltre costituisce una delle zone con maggiore soleggiamento del dipartimento (2 800 ore l'anno a Carpentras). La pluviometria media annuale è pari a 700 millimetri, con le precipitazioni che si concentrano fondamentalmente in autunno e raggiungono il livello minimo in estate, durante il periodo di maturazione delle uve. Alla fine della stagione estiva, inoltre, l'escursione termica giornaliera è più marcata rispetto al resto del dipartimento, per la presenza di notti più fresche.

Il maestrale è certamente presente, ma gli eccessi in termini di violenza e di bassa temperatura sono considerevolmente limitati dalla barriera climatica offerta dalla catena delle Dentelles de Montmirail e dai contrafforti del Mont Ventoux (il Monte di tutti i venti), mentre permangono gli effetti positivi che tale vento offre in quanto caratterizzato dal fatto di essere secco.

In tale territorio di transizione, sulle "montagne contadine" tanto care a Jean Giono, la vigna è sempre associata all'arboricoltura meridionale, che rappresenta un vero e proprio mosaico di colture, con ciliegi, albicocchi e olivi.

Descrizione dei fattori umani rilevanti per il legame

La bottega di un vasaio e alcuni oggetti in terracotta utilizzati per il vino, risalenti al 30 a.C., rappresentano le prime tracce registrate della professione viticola, che, come di consueto nella zona, era legata alla presenza dei Greci e, successivamente, dei Romani.

A partire dall'antichità, la vigna non ha mai smesso di essere coltivata lungo le pendici del Mont Ventoux. Tale cima, la più alta e la più spettacolare del massiccio calcareo del Vaucluse (chiamata talvolta "Gigante di Provenza"), domina e influenza tutto il vigneto, cui dà il nome fin da tempi antichissimi. Le prime testimonianze scritte risalgono al IX secolo.

Naturalmente i vini del "Ventoux" hanno beneficiato della presenza ad Avignone del Papa, alla cui tavola sono stati serviti dal 1309 al 1414. I catasti dei comuni del Comtat-Venaissin redatti tra il 1414 e il 1417 indicano le superfici impiantate all'epoca.

Tra il XVI e il XVIII secolo, i consoli di Pernes emanarono dei "divieti di vendemmia", segno che la produzione di vini di qualità rappresentava già allora una preoccupazione per le autorità locali.

I registri notarili, mediante i *baux à complant* (contratti di locazione del terreno con obbligo per il locatario di coltivarvi la vigna), consentono di attestare la presenza di alcuni vitigni attuali fin dal XV secolo, come le varietà piquepoul noir N, bourboulenc B o clairette B. Nel 1876, nella sua relazione sull'irrigazione, J.A. BARRAL citava in particolare i vitigni piquepoul noir N, grenache N e syrah N per i vini rossi e clairette B e bourboulenc B per i vini bianchi.

Il processo per il riconoscimento ufficiale della qualità dei vini della zona ebbe inizio il 29 luglio 1939, quando fu istituito il Sindacato dei viticoltori dei "Côtes du Ventoux et des Monts de Vaucluse". Tale processo sfociò, nel 1951, nel riconoscimento dei vini come denominazione di origine "Vin délimité de qualité supérieure" e, successivamente,

nel 1973, nel riconoscimento dei vini come denominazione di origine controllata "Côtes du Ventoux" mediante decreto del 27 luglio 1973. In un intento di semplificazione e con l'obiettivo di mettere in evidenza il nome geografico, con decreto del 17 ottobre 2009 la denominazione di origine controllata fu poi ribattezza "Ventoux".

Nell'ambito di tale denominazione di origine controllata, la seconda della valle del Rodano per volume, nel 2009 sono stati sfruttati 6 374 ettari, per una produzione pari a 271 000 ettolitri di vino, essenzialmente rosso (66 % della produzione) e rosato (30 % della produzione).

La produzione è assicurata da 142 cantine private e 14 cantine cooperative. I vini della denominazione di origine controllata "Ventoux" sono fermi e secchi e si declinano in tre colori, rosso, rosato e bianco.

I vini rossi presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 12 %, mentre quello dei vini bianchi e rosati è pari all'11,5 %. I vini possono beneficiare della menzione "primeur" o "nouveau".

Ottenuti dai vitigni tradizionali della vasta regione del Rodano, i vini rossi che dominano la produzione beneficiano pienamente della varietà dei suoli presenti nella zona geografica. Ricchi, equilibrati e adatti all'invecchiamento sui terreni argilloso-calcarei sassosi, saranno piuttosto aromatici e generosi sui terreni sabbiosi e arenari ocracei. L'identità dei vini è determinata dall'assemblaggio dell'insieme di tali caratteristiche.

I vini rosati si distinguono per l'equilibrio aromatico e la freschezza, con una persistenza aromatica intensa fuori dal comune.

Poco presenti attualmente nel paesaggio e ottenuti anch'essi dai vitigni tradizionali della regione, i vini bianchi si distinguono per la complessità aromatica e la struttura, che consentono di apprezzarli ancora giovani.

L'influsso dei rilievi (Dentelles de Montmirail, Mont Ventoux e Mont du Vaucluse), più marcato rispetto al resto del dipartimento, è determinante per l'identità della zona geografica e per l'impatto che può avere sulle caratteristiche colturali e, naturalmente, sui vini prodotti.

Attenuando il vento dominante nella zona, il maestrale, senza deviarlo completamente, tali rilievi limitano gli eccessi di tale vento in termini di violenza, consentendo al contempo alle vigne di beneficiare dell'effetto "seccante" che questo esplica, tanto prezioso per proteggere tali vigne in modo naturale dagli attacchi crittogamici.

La presenza di tali rilievi, e in particolare l'altitudine elevata del Mont Ventoux, assicurano altresì un flusso d'aria più fredda, soprattutto di notte. Tale relativa frescura che viene a prodursi durante la stagione estiva, durante la quale si contrappone a temperature diurne talvolta canicolari, favorisce la sintesi degli antociani e la conservazione dell'acidità delle uve, contribuendo così alla finezza degli aromi e alla colorazione dei vini rossi.

Naturalmente il clima mediterraneo e il considerevole soleggiamento che ne deriva completano le condizioni che consentono la produzione di uve che conseguono facilmente maturità e concentrazione intensa sui suoli carbonatici e sassosi della zona.

Unitamente alle competenze dimostrate nel corso della storia dalla comunità di produttori, tali fattori naturali distinguono chiaramente i vini della denominazione di origine controllata "Ventoux" dai vicini cugini della valle del Rodano.

Oltre che nel riconoscimento della denominazione di origine protetta "Muscat du Ventoux", le competenze viticole si traducono anche nella presenza nella zona di numerosi vivaisti-viticoltori, con ancora un mercato di piante innestate con sede a Carpentras.

Le consuetudini umane, in particolare quelle culturali, sono strettamente legate a tale ambiente particolare e hanno consentito il riconoscimento del Mont Ventoux come Riserva di Biosfera da parte dell'UNESCO nel 1990. Tale qualifica internazionale ha voluto riconoscere una biodiversità eccezionale e una ricchezza culturale e storica, ma anche consuetudini umane rispettose di tale patrimonio. L'intento di tale Riserva è conciliare la tutela delle risorse naturali, dei paesaggi e degli ecosistemi e di assicurare lo sviluppo delle attività umane.

La fama dei vini "Ventoux" affonda le sue radici in un lontano passato. Fin dalla seconda metà del XIX secolo, i vini sono esportati oltre il territorio nazionale. È così che un negoziante di Mazan, Nicolas SAUTEL, il 4 luglio 1860 ottiene a Londra dal British Institute of Universal Genius una medaglia d'oro e una *crown of genius* (corona del genio) per l'ottimo vino.

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

Zona di prossimità immediata

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 sulla base del codice ufficiale geografico del 2023:

— dipartimento Alpes-de-Haute-Provence: Aubenas-les-Alpes, Banon, Céreste, L'Hospitalet, Montjustin, Montsalier, Oppedette, Redortiers, Reillanne, Revest-des-Brousses, Revest-du-Bion, La Rochegiron, Sainte-Croix-à-Lauze, Saumane, Simiane-la-Rotonde, Vachères, Villemus;

— dipartimento Bouches-du-Rhône: Alleins, Aureille, Barbentane, Cabannes, Châteaurenard, Eygalières, Eyguières, Eyragues, Graveson, Lamanon, Mallemort, Mollégès, Mouriès, Noves, Orgon, Plan-d'Orgon, Rognonas, Saint-Andiol, Sénas, Vernègues, Verquières;

— dipartimento Drôme: Arpavon, Aubres, Aulan, Ballons, Barret-de-Lioure, La Baume-de-Transit, Beauvoisin, Bellecombe-Tarendol, Bénivay-Ollon, Bésignan, Bouchet, Buis-les-Baronnies, Châteauneuf-de-Bordette, Chaudebonne, Clansayes, Condorcet, Curnier, Eygalayes, Eygaliers, Eyroles, Ferrassières, Izon-la-Bruisse, Laborel, Lachau, Mérindol-les-Oliviers, Mévouillon, Mirabel-aux-Baronnies, Mollans-sur-Ouvèze, Montauban-sur-l'Ouvèze, Montaulieu, Montbrun-les-Bains, Montfroc, Montguers, Montségur-sur-Lauzon, Nyons, La Penne-sur-l'Ouvèze, Piégon, Pierrelongue, Les Pilles, Plaisians, Le Poët-en-Percip, Propiac, Reilhanette, Rioms, Rochebrune, Rochegude, La Roche-sur-le-Buis, La Rochette-du-Buis, Saint-Auban-sur-l'Ouvèze, Sainte-Euphémie-sur-Ouvèze, Sainte-Jalle, Saint-Ferréol-Trente-Pas, Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-Paul-Trois-Châteaux, Saint-Restitut, Saint-Sauveur-Gouvernet, Sèderon, Solérieux, Suze-la-Rousse, Tulette, Valouse, Venterol, Vercoiran, Vers-sur-Méouge, Villebois-les-Pins, Villefranche-le-Château, Vinsobres;

— dipartimento Vaucluse: Althen-des-Paluds, Ansouis, Aurel, Auribeau, Avignon, La Bastide-des-Jourdans, La Bastidonne, Beaumes-de-Venise, Beaumont-de-Pertuis, Bédarrides, Bollène, Brantes, Buisson, Buoux, Cabrières-d'Aigues, Cadenet, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Castellet-en-Luberon, Caumont-sur-Durance, Cavaillon, Châteauneuf-de-Gadagne, Châteauneuf-du-Pape, Cheval-Blanc, Courthézon, Cucuron, Entraigues-sur-la-Sorgue, Faucon, Gigondas, Grambois, Jonquerettes, Jonquières, Lacoste, Lafare, Lagarde-d'Apt, Lagarde-Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Lauris, Lourmarin, Ménerbes, Mérindol, Mirabeau, Mondragon, Monieux, Monteux, Morières-les-Avignon, Mornas, La Motte-d'Aigues, Oppède, Orange, Pertuis, Peypin-d'Aigues, Puget, Puyméras, Puyvert, Rasteau, Roaix, La Roque-Alric, Sablet, Saint-Christol, Sainte-Cécile-les-Vignes, Saint-Léger-du-Ventoux, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Martin-de-la-Brasque, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Saint-Trinit, Sannes, Sarrians, Sault, Savoillan, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Sivergues, Sorgues, Suzette, Taillades, Le Thor, La Tour-d'Aigues, Travaillan, Uchaux, Vacqueyras, Vaison-la-Romaine, Vaugines, Vedène, Villedieu, Villelaure, Violès, Vitrolles-en-Luberon.

Etichettatura

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione:

tutte le indicazioni facoltative, il cui uso può essere disciplinato dagli Stati membri in virtù delle disposizioni dell'UE, sono riportate sulle etichette in caratteri le cui dimensioni non superano, né in altezza, né in larghezza né in spessore, il doppio di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

Il nome della denominazione di origine controllata può essere integrato dalla menzione "primeur" o "nouveau". I vini che beneficiano della menzione "primeur" o "nouveau" devono necessariamente essere presentati con l'indicazione dell'annata.

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 l'unità geografica figuri nella dichiarazione di raccolta.

L'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata può specificare l'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. Tale menzione deve figurare nello stesso campo visivo delle menzioni obbligatorie ed essere impressa con caratteri dalla stessa grafica e dello stesso colore di quelli utilizzati per la denominazione, senza che le dimensioni di tale menzione superino i due terzi di quelle della denominazione.

— Il vitigno caladoc N, di interesse a fini di adattamento, non può essere menzionato nell'etichettatura.

Link al disciplinare del prodotto

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-388160e1-3c7f-41a8-987b-04c846cd7601