C/2025/2595

30.4.2025

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/2025/2595)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

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

«Modena / di Modena»

PDO-IT-A0347-AM03 – 10.2.2025

1. **Dénomination du produit**

«Modena / di Modena»

2. **Type d'indication géographique**

☒ Appellation d'origine protégée (AOP)

☐ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☒ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie la zone géographique**

Italie

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

Ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts

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

Conformément à l'article 12, point d), du règlement d'exécution (UE) 2025/26, ces modifications relèvent de la définition d'une modification standard figurant à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143, car elles ne répondent pas aux définitions figurant à l'article 24, paragraphe 3, dudit règlement, à savoir:

— elles n'incluent pas un changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination ou de la catégorie de produit;

— elles n'annihilent pas le lien avec l'aire géographique visée dans le document unique;

— elles n'entraînent 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**

1. *Ajout d'une précision relative à la catégorie des vins mousseux*

Description:

Une précision relative à la catégorie des vins mousseux «Modena» a été ajoutée: «vino spumante» (vin mousseux) et «vino spumante di qualità» (vin mousseux de qualité).

Motif:

La modification a été apportée afin de préciser les catégories de vins mousseux produites.

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

2. *Intégration dans la base ampélographique des cépages de la famille des Lambruschi pour les types Lambrusco, Rosso et Rosato*

Description:

La base ampélographique des types Lambrusco, Rosso et Rosato a été complétée par les cépages de la famille des Lambruschi qui figurent sur la liste régionale des variétés cultivables, valable pour la province de Modène, et qui sont donc cultivés.

Motif:

La modification a été introduite afin d'aligner la disposition sur le registre régional et de permettre aux producteurs concernés de valoriser leurs productions en les affectant à l'AOC «Modena / di Modena» au lieu de devoir nécessairement les classer en IGT «Emilia/dell'Emilia».

Les modifications concernent l'article 2 du cahier des charges et la rubrique «Cépages principaux» du document unique.

3. *Réintroduction de la variété Grechetto Gentile dans la base ampélographique du type Bianco*

Description:

Réintroduction de la variété Grechetto Gentile dans la base ampélographique du type Bianco

Motif:

La variété Grechetto Gentile a été supprimée de la base ampélographique du type Bianco par simple erreur de transcription; il a donc été jugé nécessaire de le réintroduire par souci de rectification.

La modification concerne l'article 2 du cahier des charges et la rubrique «Cépages principaux» du document unique.

4. *Correction relative aux cépages complémentaires autorisés pour les types Rosso et Rosato*

Description:

Le paragraphe relatif aux cépages complémentaires autorisés pour les types Rosso et Rosato a été rectifié: la référence aux cépages Ancellotta et Fortana a été supprimée et, par conséquent, l'utilisation de tous les cépages noirs aptes à la culture pour la région d'Émilie-Romagne a été autorisée.

Motif:

La modification concerne l'article 2 du cahier des charges.

5. *Mises à jour et corrections formelles*

Description:

Des références à la législation ont été mises à jour et des corrections formelles ont été apportées à plusieurs endroits du cahier des charges.

Motif:

Les modifications visent à intégrer les références réglementaires actuellement en vigueur et à améliorer la clarté ainsi que la fluidité du texte.

La modification concerne les articles 5.2, 5.3, 7.1 et 10 du cahier des charges.

6. *Rectification du texte relatif à la méthode de production prévoyant l'élaboration en bouteille des vins mousseux et des vins pétillants*

Description:

Le texte relatif à la méthode de production prévoyant l'élaboration en bouteille des vins mousseux et des vins pétillants a été modifié par l'ajout des mots «y compris par».

Motif:

La modification a été introduite afin de préciser que, pour la pratique œnologique de la fermentation en bouteille, les expressions «fermentation en bouteille selon la méthode traditionnelle» ou «méthode traditionnelle» ou «méthode classique» ou «méthode traditionnelle classique» doivent être considérées comme une option, dans les conditions prescrites, et non comme une obligation pour les producteurs.

La modification concerne l'article 5.3 du cahier des charges.

7. *Réduction du rendement maximal de transformation des raisins en vin*

Description:

Le rendement maximal de transformation des raisins en vin, y compris l'éventuel excédent de vinification, a été abaissé de 80 % à 75 %, sans préjudice de la limite de 70 % pour le vin fini pouvant bénéficier de l'appellation «Modena / di Modena» AOC.

Motif:

La modification a été apportée afin de limiter la production des vins portant le nom du cépage Lambrusco, y compris ceux issus de l'excédent de vinification des vins «Modena / di Modena» AOC bénéficiant de l'IGT «Emilia», type Lambrusco, sous-jacente, et d'éviter la surexploitation des raisins.

La modification concerne l'article 5.5 du cahier des charges.

8. *Fermentation et fermentation secondaire*

Description:

Un paragraphe concernant la préparation des vins bénéficiant de l'AOC «Modena / di Modena» a été ajouté afin d'autoriser la fermentation ou la fermentation secondaire des produits en amont et des vins au-delà du 31 décembre de chaque année et jusqu'au 30 juin de l'année suivante.

Motif:

La modification introduite vise à uniformiser les conditions de production sur l'ensemble du territoire de l'Émilie, compte tenu des particularités du cépage Lambrusco ainsi que des techniques de production traditionnelles ancrées dans la région.

La modification concerne l'article 5.6 du cahier des charges.

9. *Définition de l'intensité colorante*

Description:

Un paragraphe a été ajouté afin de définir le paramètre maximal de l'intensité colorante des différents produits, en fonction de leur stade d'élaboration.

Motif:

Cette modification vise à ce que le vin et les produits en amont du vin se maintiennent dans une gamme précise d'intensité colorante, dans le respect de la tradition et de l'authenticité des vins bénéficiant de l'AOC «Modena / di Modena». En effet, il a été observé ces dernières années que les produits de l'appellation «Modena / di Modena», dans les types portant le nom du cépage Lambrusco, présentant une intensité colorante supérieure à celle proposée par la présente modification, au stade de la commercialisation, sont utilisés comme de simples produits complémentaires dans la préparation de l'assemblage pour l'élaboration des vins finis et ne sont jamais directement destinés à la mise en bouteille.

La modification concerne l'article 5.7 du cahier des charges.

10. *Correction des caractéristiques à la consommation*

Les caractéristiques à la consommation des types existants ont été partiellement corrigées. Un paragraphe a été ajouté pour préciser que les vins peuvent présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation, dans les différents types, à l'exception des versions élaborées de la catégorie «vino spumante di qualità».

Motif:

La modification s'est avérée nécessaire afin de corriger les termes incorrects, imprécis ou incohérents avec la catégorie de produit, et permet d'améliorer et d'actualiser les descriptions. En outre, un paragraphe a été ajouté pour préciser que les vins de type «frizzante» et «spumante» peuvent présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation, à l'exception des versions élaborées de la catégorie «vino spumante di qualità». Cette caractéristique s'explique par un retour à la technique de production par fermentation secondaire en bouteille sans que les lies de fermentation ne soient éliminées.

La modification concerne l'article 6 du cahier des charges et la rubrique «Description du ou des vins» du document unique.

11. *Suppression du paragraphe relatif aux limites de l'acidité totale et de l'extrait non réducteur*

Description:

Le paragraphe qui prévoyait la possibilité, pour le ministère, de modifier, par décret, les limites indiquées de l'acidité totale et de l'extrait non réducteur a été supprimé.

Motif:

Ce paragraphe a été supprimé, car cette disposition était devenue obsolète au regard de la réglementation actuelle.

La modification concerne l'article 6.2 du cahier des charges.

12. *Rectification concernant la mention de la teneur en sucre sur l'étiquette*

Description:

Pour les types «spumante», la disposition prévoyant la mention de la teneur en sucre sur l'étiquette a été supprimée.

Motif:

La disposition en question était superflue.

La modification concerne l'article 7.2 du cahier des charges.

13. *Correction du texte pour étendre le terme «rosé», en lieu et place du terme «rosato», au type «rosato frizzante»*

Description:

La disposition déjà existante, limitée aux types «rosato spumante», qui permet d'utiliser le terme «rosé» sur l'étiquette en lieu et place du terme obligatoire «rosato», a également été étendue aux types «rosato frizzante», avec ou sans le nom du cépage.

Motif:

Cette modification a été introduite pour répondre aux demandes du marché et des producteurs.

La modification concerne l'article 7.3 du cahier des charges.

14. *Possibilité d'utiliser la mention «fermentation secondaire en bouteille» sur l'étiquette*

Description:

Un paragraphe a été ajouté pour permettre l'utilisation de la mention «fermentation secondaire en bouteille» sur l'étiquette.

Motif:

La modification a été apportée afin de bien informer le consommateur sur l'utilisation de la technique de production par fermentation secondaire en bouteille, qui a été réintroduite ces dernières années pour obtenir des vins pétillants. Ces derniers, souvent élaborés sans que les lies de fermentation ne soient éliminées, peuvent présenter un léger «voile» en raison de la présence de ces résidus.

La modification concerne l'article 7.4 du cahier des charges.

15. *Augmentation de la capacité maximale des bouteilles destinées à la mise à la consommation*

Description:

La capacité maximale des bouteilles en verre destinées à la mise à la consommation a été portée de 1,5 à 9 litres, accompagnée d'une interdiction explicite de l'utilisation de la «bonbonne».

Motif:

La modification s'est avérée nécessaire pour offrir davantage d'opportunités commerciales aux producteurs, étant donné que les consommateurs demandent parfois des bouteilles d'une capacité supérieure destinées principalement à des occasions conviviales ou à d'autres événements particuliers. Le format de la «bonbonne» de 5 litres a été exclu afin de préserver la forme traditionnelle de la bouteille.

La modification concerne l'article 8.1 du cahier des charges.

16. *Dispositifs de fermeture*

Description:

Le paragraphe relatif aux dispositifs de fermeture autorisés a été reformulé pour intégrer des précisions concernant l'utilisation du bouchon à vis, du bouchon couronné et du bouchon ras de bague accompagné d'un ficelage à l'aide d'une ficelle. En particulier, la disposition concernant les types «spumante» a été séparée.

Motif:

La modification a été apportée afin de clarifier les dispositifs de fermeture, de permettre une meilleure lecture, d'éviter les interprétations divergentes et de prévenir toute confusion avec les types «frizzante».

La modification concerne l'article 8.3 du cahier des charges.

17. *Réécriture du lien avec le milieu géographique*

Description:

L'article relatif au lien avec le milieu géographique a été mis à jour et complété par des notes relatives à l'introduction des cépages de la famille des Lambruschi qui figurent sur la liste régionale des variétés cultivables, valable pour la province de Modène, et qui sont donc cultivés.

Motif:

La modification de l'article s'est avérée nécessaire afin d'introduire des cépages dans la base ampélographique. Il a également été jugé utile de réécrire la rubrique «Lien avec la zone géographique» du document unique afin de l'adapter au cahier des charges. Cette réécriture doit donc être considérée comme purement formelle.

La modification concerne l'article 9 du cahier des charges et la rubrique «Lien avec la zone géographique» du document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Modena

di Modena

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

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

4. Vin mousseux

5. Vin mousseux de qualité

8. Vin pétillant

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 22 – BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 – Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

4. **Description du ou des vins**

—

1. *«Modena» Lambrusco rosso spumante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Mousse: fine et persistante;

Robe: rouge rubis ou grenat, d'intensité variable;

Nez: délicat, parfumé, ample et caractérisé par des notes florales;

Bouche: de «dosage zéro» à «doux», fraîche, harmonieuse avec de légers accents de levure;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol.;

Extrait non réducteur minimal: 18 g/l.

Peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation, à l'exception de la version élaborée de la catégorie «vino spumante di qualità».

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre 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 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. *«Modena» Lambrusco rosato spumante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Mousse: fine et persistante;

Robe: rosée, plus ou moins intense;

Nez: parfumé, caractéristique, avec des notes florales et fruitées;

Bouche: de «dosage zéro» à «doux», fraîche, harmonieuse avec de légers accents de levure;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol.;

Extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

Peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation, à l'exception de la version élaborée de la catégorie «vino spumante di qualità».

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre 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 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. *«Modena» rosso spumante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Mousse: fine et persistante;

Robe: rouge rubis ou grenat, d'intensité variable;

Nez: délicat, parfumé, ample et caractérisé par des notes florales;

Bouche: de «dosage zéro» à «doux», fraîche, harmonieuse avec de légers accents de levure;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol.;

Extrait non réducteur minimal: 18 g/l.

Peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation, à l'exception de la version élaborée de la catégorie «vino spumante di qualità».

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre 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 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. *«Modena» rosato spumante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Mousse: fine et persistante;

Robe: rosée, plus ou moins intense;

Nez: parfumé, caractéristique, avec des notes florales et fruitées;

Bouche: de «dosage zéro» à «doux», fraîche, harmonieuse avec de légers accents de levure;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol.;

Extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

Peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation, à l'exception de la version élaborée de la catégorie «vino spumante di qualità».

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre 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 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. *«Modena» bianco spumante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Mousse: fine et persistante;

Robe: jaune paille d'intensité variable;

Nez: délicat, parfumé, caractéristique, avec des notes florales et fruitées;

Bouche: de «dosage zéro» à «doux», fraîche, harmonieuse avec de légers accents de levure;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol.;

Extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

Peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation, à l'exception de la version élaborée de la catégorie «vino spumante di qualità».

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 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. *«Modena» Lambrusco rosso frizzante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Mousse: vive, évanescente;

Robe: rouge rubis ou grenat, d'intensité variable;

Nez: délicat, parfumé, caractéristique, avec des notes florales;

Bouche: de sèche à douce, fraîche, sapide;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,50 % vol.;

Extrait non réducteur minimal: 18 g/l.

Peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre 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 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. *«Modena» Lambrusco rosato frizzante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Mousse: vive, évanescente;

Robe: rosée, plus ou moins intense;

Nez: agréable, prononcé, parfumé, caractéristique, avec des notes florales et fruitées;

Bouche: de sèche à douce, fraîche, sapide;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,50 % vol.;

Extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

Peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre 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 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

8. *«Modena» Lambrusco novello frizzante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Mousse: vive, évanescente;

Robe: rouge rubis ou grenat, d'intensité variable;

Nez: vineux, intense, caractéristique, avec des notes florales et fruitées;

Bouche: fraîche, sapide, intense, harmonieuse;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol.;

Extrait non réducteur minimal: 20 g/l.

Peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre 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 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

9. *«Modena» rosso novello frizzante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Mousse: vive, évanescente;

Robe: rouge rubis ou grenat, d'intensité variable;

Nez: vineux, intense, caractéristique, avec des notes florales et fruitées;

Bouche: fraîche, sapide, intense, harmonieuse;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol.;

Extrait non réducteur minimal: 20 g/l.

Peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre 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 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

10. *«Modena» rosso frizzante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Mousse: vive, évanescente;

Robe: rouge rubis ou grenat, d'intensité variable;

Nez: délicat, parfumé, caractéristique, avec des notes florales;

Bouche: de sèche à douce, fraîche, sapide, intense, harmonieuse;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,50 % vol.;

Extrait non réducteur minimal: 18 g/l.

Peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre 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 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

11. *«Modena» rosato frizzante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Mousse: vive, évanescente;

Robe: rosée, plus ou moins intense;

Nez: agréable, prononcé, parfumé, caractéristique, avec des notes florales et fruitées;

Bouche: de sèche à douce, fraîche, sapide;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,50 % vol.;

Extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

Peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre 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 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

12. *«Modena» bianco frizzante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Mousse: vive, évanescente;

Robe: jaune paille d'intensité variable;

Nez: délicat, parfumé, caractéristique, avec des notes florales et fruitées;

Bouche: de sèche à douce, fraîche, harmonieuse;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,50 % vol.;

Extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

Peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre 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 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. Modena / di Modena

Pratique œnologique spécifique

Les pratiques d'élaboration des vins correspondent aux méthodes traditionnelles, loyales et constantes, qui reposent exclusivement sur la remise en fermentation naturelle en bouteille et la remise en fermentation naturelle en cuve close, essentielles pour conférer aux vins «Modena» ou «di Modena» AOC leurs caractéristiques distinctives. Les opérations d'enrichissement et l'adjonction de la liqueur d'expédition sont autorisées dans le respect des conditions et des limites fixées par la réglementation de l'Union.

5.2. *Rendements maximaux*

1. «Modena» bianco

23 000 kilogrammes de raisins par hectare

2. «Modena» rosso

23 000 kilogrammes de raisins par hectare

3. «Modena» rosato

23 000 kilogrammes de raisins par hectare

4. «Modena» Lambrusco

23 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone de production comprend l'ensemble du territoire administratif des communes de: Bastiglia, Bomporto, Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro di Modena, Cavezzo, Concordia sul Secchia, Finale Emilia, Fiorano Modenese, Formigine, Guiglia, Maranello, Marano sul Panaro, Medolla, Mirandola, Modena, Nonantola, Novi di Modena, Prignano sul Secchia, Ravarino, S. Cesario sul Panaro, S. Felice sul Panaro, S. Possidonio, S. Prospero, Sassuolo, Savignano sul Panaro, Serramazzoni, Soliera, Spilamberto, Vignola, toutes situées dans la province de Modène.

7. **Cépages principaux**

Ancellotta N. – Lancellotta

Fortana N. – Uva d'oro

Lambrusco Barghi N. – Lambrusco

Lambrusco Benetti N. – Lambrusco

Lambrusco Grasparossa N. – Groppello Grasparossa

Lambrusco Maestri N. – Groppello Maestri

Lambrusco Marani N. – Lambrusco

Lambrusco Montericco N. – Lambrusco

Lambrusco Oliva N. – Lambrusco

Lambrusco Salamino N. – Lambrusco

Lambrusco Viadanese N. – Lambrusco

Lambrusco a foglia frastagliata N. – Enantio N.

Lambrusco del Pellegrino N. – Lambrusco

Lambrusco di Sorbara N. – Lambrusco

Malbo gentile N.

Montù B. – Montuni

Pignoletto B. – Grechetto gentile

Trebbiano modenese B. – Trebbiano

Trebbiano romagnolo B. – Trebbiano

Trebbiano toscano B. – Procanico

8. **Description du ou des liens**

8.1. *A) Informations sur la zone géographique*

1) Facteurs naturels contribuant au lien

La province de Modène, située au centre de la région d'Émilie, présente toutes les caractéristiques climatiques de la Vallée du Pô, même s'il existe des différences notables du fait que la moitié de la province s'étend sur le territoire vallonné et montagneux des Apennins. La position particulière de la plaine, située au pied de l'Apennin, est à l'origine d'un régime thermo-pluviométrique typiquement continental, avec des étés chauds et des hivers rigoureux. Les vents humides du sud y arrivent généralement secs, donnant lieu à une faible pluviométrie, bien inférieure à celle observée, par exemple, dans le centre de l'Italie. Les valeurs moyennes des indices relatifs à l'ensoleillement, à l'amplitude thermique et aux précipitations confirment le degré élevé de continentalité du climat local, caractérisé, entre autres, par une répartition irrégulière des précipitations, avec deux maxima (printemps et automne) marqués par un excès hydrologique dangereux et deux minima (hiver et été) associés à une pénurie critique. En ce qui concerne notamment les précipitations, l'environnement de la plaine de Modène présente des valeurs de plus en plus faibles par rapport au reste de la plaine d'Émilie, surtout pendant les mois d'été, de sorte que la pluviométrie naturelle ne couvre en moyenne pas plus de la moitié des besoins en eau des cultures agricoles. La nature argileuse et compacte d'une grande partie des sols de la région de Modène n'a certes pas facilité l'exercice de l'activité agricole à travers les siècles et constitue encore aujourd'hui l'un des aspects les plus difficiles. Ces caractéristiques géographiques sont décrites dans le chapitre consacré à l'environnement géographique du volume VI «Ducato di Modena e Reggio», inclus dans l'œuvre littéraire de Giuseppe Gorani «L'Italia del XVIII secolo», dont le chapitre débute par cette phrase: «La nature semble avoir particulièrement favorisé la ville et le territoire de l'État de Modène».

L'activité humaine, en particulier, a créé les conditions nécessaires au maintien d'un environnement naturel et fertile, grâce aux canalisations de rejet, à la protection contre les excès hydrologiques, ainsi qu'à des techniques et systèmes culturaux intégrant des amendements organiques pour atténuer les effets négatifs de l'excès d'argile dans les sols agricoles.

2) Facteurs humains contribuant au lien

Caton mentionne la *vitis labrusca* dans le «De agri cultura», tout comme Varron dans le «De re rustica». Pline, quant à lui, dans son «Histoire naturelle», décrit les caractéristiques de la *vitis vinifera*, «dont les feuilles, à l'instar de celles de la *vitis labrusca* prennent une teinte sanguine avant de tomber». Au XIV^{e} siècle, le Bolonais Pier de' Crescenzi, dans son traité d'agriculture, observe à propos des lambrusques: «elles sont noires, donnent couleur et clarté aux vins, mais elles sont mises entières dans les pots, avec leurs rafles brisées, et n'altèrent en rien le goût du vin». Il s'agit du premier document attestant qu'à cette époque, l'habitude de produire du vin à partir de ces vignes était déjà bien établie, ces dernières n'étant peut-être plus si «sauvages». En effet, il convient de rappeler que les anciennes lambrusques correspondaient soit à des vignes sauvages (*vitis vinifera silvestris*), soit à des vignes de la sous-espèce *vitis vinifera sativa*, qui naissaient spontanément à partir de graines dans des lieux non cultivés. C'est pour cette raison que le Lambrusco est considéré comme l'un des cépages les plus autochtones du monde, car il résulte de l'évolution génétique de la *vitis vinifera silvestris occidentalis*, dont la domestication a eu lieu sur le territoire de Modène. Le vin Lambrusco a toujours été tenu en haute estime par les ducs, si bien que, deux siècles et demi auparavant, dans son «testament olographe» de juin 1430 Nicolas III d'Este avait ordonné que «sur la totalité du vin acheminé de Modène

à Paris, la moitié du droit de douane ne soit pas perçue», afin de favoriser le commerce de ce vin. Les auteurs les plus significatifs du XIX^{e} siècle confirment qu'au fil des siècles, Modène a toujours été un territoire propice à la production de vins «mossi» (gazeux), qui ont acquis une notoriété et une tradition particulières de production et de consommation et dont les caractéristiques sont exclusivement ou essentiellement dues à l'environnement, y compris tous les facteurs naturels et humains qui le définissent. L'origine historique de l'appellation «Modena» ou «di Modena» est certainement connue depuis le milieu du XIX^{e} siècle grâce à la méthode de production du vin pétillant/mousseux rouge typique, issu d'un assemblage de différents cépages de la famille des Lambruschi, traditionnellement cultivés dans la province de Modène. Le vin obtenu était dénommé «Lambrusco di Modena», du nom du chef-lieu de la province. Les résultats commerciaux importants et remarquables, qui se sont consolidés au cours de plus d'un siècle d'activité, ont fait du «Lambrusco di Modena» l'un des vins les plus prestigieux du patrimoine œnologique provincial. L'influence des facteurs humains se manifeste en particulier dans la définition des aspects techniques et de production qui constituent les éléments en lien avec le cahier des charges.

La base ampélographique des vignobles

Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Modena» ou «di Modena» doivent être issus de raisins provenant des vignobles présentant, dans l'exploitation, la composition ampélographique suivante:

Lambrusco – cépages: Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Salamino, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri, Lambrusco Montericco, Lambrusco Oliva, Lambrusco a foglia frastagliata, Lambrusco Viadanese, Lambrusco Barghi, Lambrusco Benetti, Lambrusco del Pellegrino, seuls ou conjointement, à hauteur de 85 % minimum. Les raisins des cépages Ancellotta, Malbo gentile, Fortana peuvent être utilisés, seuls ou conjointement, dans la limite de 15 %;

Bianco – cépages: Montuni, Grechetto gentile, Trebbiano (toutes les variétés et clones aptes à la culture dans la région d'Émilie-Romagne), seuls ou conjointement, à hauteur de 85 % minimum. D'autres cépages blancs non aromatiques, aptes à la culture dans la région d'Émilie-Romagne, peuvent être utilisés dans la limite de 15 %;

Rosso, Rosato – cépages: Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Salamino, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri, Lambrusco Montericco, Lambrusco Oliva, Lambrusco a foglia frastagliata, Lambrusco Viadanese, Lambrusco Barghi, Lambrusco Benetti, Lambrusco del Pellegrino, à hauteur de 85 % minimum; le total restant peut être composé de raisins d'autres cépages noirs, seuls ou conjointement, aptes à la culture dans la région d'Émilie-Romagne.

Les modes de conduite

L'environnement pédoclimatique de la région de Modène favorise une croissance naturelle de la vigne. Les exploitations viticoles ont opté pour des modes de conduite reposant sur un système de palissage à cordons permanents et à branches tombantes visant à contenir la croissance vigoureuse des plants. Le système de conduite doit également permettre une répartition adéquate des bourgeons ainsi que l'expression du potentiel productif des plants, faciliter la capture d'énergie rayonnante et faire bénéficier les grappes d'une quantité suffisante d'air et de lumière. Les modes de conduite les plus répandus sont le cordon libre, le cordon de Royat, le «*Geneva double courtain*» (double rideau de Genève), le Guyot et la taille Sylvoz. La densité de plantation est de 2 500 à 3 000 pieds par hectare sur les sols de plaine, tandis qu'elle est de 3 000/4 000 pieds par hectare sur les sols en bordure des Apennins et du bas Apennin associés à des calanques.

Les porte-greffes les plus utilisés sont les suivants: Kober5BB, SO4, 420A et 1103P.

Les pratiques relatives à l'élaboration des vins

Les pratiques d'élaboration des vins correspondent aux méthodes traditionnelles, loyales et constantes, qui reposent exclusivement sur la remise en fermentation naturelle en bouteille et la remise en fermentation naturelle en cuve close, essentielles pour conférer aux vins «Modena» ou «di Modena» AOC leurs caractéristiques distinctives. Les opérations d'enrichissement et l'adjonction de la liqueur d'expédition sont autorisées dans le respect des conditions et des limites fixées par la réglementation de l'Union.

Les auteurs latins (Caton, Pline, Columelle) décrivent dans leurs écrits la production d'un vin gazeux (Lambrusco) capable de libérer de la mousse, d'où l'image d'un vin pétillant.

Il a toutefois fallu attendre l'évolution des connaissances, depuis la fin du XVII[e] siècle jusqu'au XIX[e] siècle, pour comprendre la cause biologique et la nature chimique de la fermentation alcoolique ainsi que certains aspects relatifs à la technique œnologique associée. Plus tard, d'autres découvertes ont néanmoins permis que tout le dioxyde de carbone produit lors de la fermentation reste dissous dans le vin: il fallait, d'une part, un contenant capable de supporter la pression et, de l'autre, un bouchon empêchant le dioxyde de carbone de s'échapper. Ces deux conditions se sont réalisées entre la fin du XVII[e] siècle et le début du XVIII[e] siècle. Cette propension pour les vins pétillants blancs et rouges est rappelée par des auteurs des XVII[e] et XVIII[e] siècles, jusqu'à l'aboutissement de la longue évolution génétique qui a permis une meilleure identification des vignes sauvages des Latins parmi les cépages blancs, et surtout rouges (famille des Lambruschi de Modène), décrits par les ampélographes du XIXe siècle (notamment Acerbi, Mendola et Agazzotti). Outre les progrès technologiques, un important changement climatique (petite ère glaciaire) a eu lieu, avec des automnes froids et humides, des retards de maturation et des fermentations incomplètes qui ont entraîné des reprises de fermentation en fût et, par conséquent, la casse des fûts. À partir de la moitié du XIX[e] siècle jusqu'à la moitié du XX[e] siècle, la méthode la plus répandue pour obtenir un Lambrusco naturellement pétillant, de manière industrielle, était la fermentation secondaire en bouteille. On obtenait ainsi un Lambrusco pétillant trouble, sans dégorgement, tout comme la plupart du produit. Ainsi, la première cave de production de Lambrusco pétillant de toute l'Émilie a commencé son exploitation en 1860 à Modène. Quoi qu'il en soit, les meilleures productions étaient soumises à l'élimination des lies, y compris par des méthodes susceptibles d'en réduire les pertes tant qualitatives que qualitatives, au début à l'aide de soutireuses isobarométriques (développées par Martinotti à la fin du XIX[e] siècle), tandis qu'à l'heure actuelle, même les vins pétillants et mousseux refermentés en bouteille sont soumis à l'élimination du dépôt de lies de levures après l'avoir fait descendre vers le bouchon et après congélation du goulot de la bouteille.

8.2. *B) Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit découlant essentiellement ou exclusivement du milieu géographique*

L'AOC «Modena» ou «di Modena» désigne la production de vin rouge avec possibilité de mentionner le cépage Lambrusco ou les deux types Rosso et Rosato, ainsi que la production de vin blanc avec la mention du type Bianco. D'un point de vue analytique et organoleptique, ces vins présentent des caractéristiques très nettes et distinctives, décrites à l'article 6 du cahier des charges, qui permettent de les identifier clairement et de les relier à leur milieu géographique.

Les raisins produits dans la région de Modène donnent donc des vins à la robe rouge rubis et des vins rouges bien colorés avec parfois des reflets violacés, présentant une acidité moyenne à élevée et une structure moyenne à faible. Les vins blancs se distinguent par une robe jaune paille, une bonne acidité et une structure moyenne.

La fraîcheur et le parfum des arômes, caractérisés par des notes florales et fruitées, contribuent à leur équilibre gustatif.

8.3. *C) Description de l'interaction causale entre les éléments visés au point A) et ceux visés au point B)*

À Modène, la viticulture revêt une importance socio-économique considérable et est liée à la production de vins pétillants et mousseux. Le sol est le facteur environnemental le plus important, influant tant sur l'équilibre entre végétation et production que sur la qualité du vin. Malgré leur variabilité liée à l'environnement et aux interventions agronomiques, les terres agricoles de la région de Modène se distinguent donc par une bonne fertilité et se répartissent en trois types représentatifs:

a) des sols meubles, de couleur jaune ou rougeâtre, pauvres en chaux et souvent aussi en phosphore total et assimilable, situés dans la bande de collines, mais aussi à des altitudes plus élevées. Les sols en plaine sont dénommés «terres partiellement décarbonées de la plaine de piémont», tandis que sur les reliefs on distingue deux types de sols: les «terres peu calcaires en bordure des Apennins» et les «terres calcaires du bas Apennin localement associées à des calanques»;

b) des sols francs, excellents tant sur le plan physique que chimique, issus des alluvions des rivières Secchia et Panaro, situés dans la plaine centrale; ces sols sont dénommés «terres calcaires des éminences fluviales avec les sols Sant'Omobono à texture franche limoneuse argileuse»;

c) des sols argileux, très compacts mais fertiles et chimiquement riches, qui constituent la majeure partie de la plaine et sont désignés sous le nom de «terres argileuses des vallées assainies».

Les sols de plaine sont issus des alluvions du pléistocène et de l'holocène, tandis que ceux des collines et des montagnes, d'origine crétacée et éocène, sont très riches en composants extrêmement fins et colloïdaux. Les sols de plaine sont pratiquement dépourvus d'éléments grossiers qui, en revanche, sont souvent présents dans les sols cultivés en colline et en montagne sous forme de fragments caillouteux susceptibles d'entraver les opérations culturales normales.

Dans la plaine centrale de la province de Modène, présentant des sols «Sant'Omobono à texture franche limoneuse argileuse», l'indice de Winkler est compris entre 1 900 et 2 000 degrés-jours, avec des précipitations d'environ 450 mm entre avril et octobre. La vigueur des vignobles y est élevée, et la production moyenne à élevée. Les raisins produits sur ce territoire donnent un vin assez bien coloré, de faible structure, présentant un titre alcoométrique modéré, une bonne acidité et des notes florales et fruitées très marquées. Dans la plaine située au nord de la province de Modène, où prédominent les sols dénommés «terres argileuses des vallées assainies», l'indice de Winkler est compris entre 1 900 et 2 000 degrés-jours, avec des précipitations d'environ 450 mm entre avril et octobre. La vigueur des vignobles y est élevée, et la production constante. Les raisins produits sur ce territoire donnent un vin bien coloré, de bonne structure, au corps souple, à l'acidité moyenne et aux notes fruitées marquées. Dans la plaine au sud de la province de Modène, où prédominent les sols dénommés «terres partiellement décarbonées de la plaine de piémont», l'indice de Winkler est compris entre 2 169 et 2 193 degrés-jours. D'avril à octobre, les précipitations moyennes varient entre 437 et 449 mm. Le territoire composé de piémonts et de collines de la province de Modène se caractérise par des sols de type «terres peu calcaires en bordure des Apennins» et de «terres calcaires du bas Apennin localement associées à des calanques». L'indice de Winkler varie de 1 890 degrés-jour dans la zone de Vignola, située à une altitude de 120 à 125 m, à 2 028 degrés-jours à Levizzano Rangone, situé à une altitude de 135 m. Les raisins produits dans ces zones donnent un vin à la robe rouge tirant vers le violacé, structuré, avec un corps souple, une faible acidité et des notes fruitées très marquées. L'histoire du Lambrusco et de la production des vins pétillants dans la région de Modène remonte à bien longtemps et recèle le charme des premiers témoignages des poètes et écrivains de l'époque classique (Virgile, Caton, Varron), qui évoquaient dans leurs œuvres la «Labrusca vitis», soit un cépage sauvage produisant des fruits au goût âpre et poussant en lisière des campagnes. Le Lambrusco, vin rouge pétillant ou mousseux à la robe rouge rubis brillante, se déguste entre 12 et 14 °C afin d'en apprécier pleinement les arômes et les parfums. Né à Modène, il s'est ensuite diffusé sur les marchés nationaux et internationaux. Plusieurs éléments témoignent de l'importance de la viticulture à Modène: une superficie plantée en vignes de 7 620 hectares, composés à 87 % de cépages Lambrusco, la plus ancienne exploitation vinicole de l'Émilie-Romagne, la présence de la cave coopérative italienne la plus ancienne encore en activité, ainsi que de trois caves coopératives qui ont célébré leur centième anniversaire, mais surtout le fait que la production de vins sous appellation d'origine AOP et IGP domine largement à Modène. Grâce à l'utilisation de l'appellation d'origine, les producteurs de la région de Modène souhaitent faire valoir auprès des consommateurs que leurs produits offrent de meilleures garanties que d'autres: leur origine est notamment précisée, ainsi que leur mode d'élaboration et les caractéristiques spécifiques qui les distinguent des productions ne s'identifiant pas à un territoire bien défini.

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

—

Lien vers le cahier des charges

http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22200