C/2025/201

7.1.2025

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/2025/201)

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

«Entre-deux-Mers»

PDO-FR-A0406-AM04

Data della comunicazione: 8.10.2024

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Descrizione**

È aggiunto il colore rosso.

L'obiettivo è promuovere con la denominazione «Entre-deux-Mers» i vini rossi prodotti nella zona.

Il documento unico è modificato di conseguenza.

2. **Zona geografica**

Per la zona geografica e la zona di prossimità immediata è stato aggiunto il riferimento al codice geografico ufficiale 2022.

La zona geografica non è stata modificata nel suo perimetro, ma è stato rivisto l'elenco dei comuni per tenere conto di alcuni cambi di denominazioni intervenuti a seguito di fusioni. Si tratta di una modifica puramente redazionale.

Il documento unico è modificato.

3. **Tipo di vitigni**

È stato aggiunto un elenco dei vitigni principali e accessori per il vino rosso. Si tratta dei vitigni tradizionali utilizzati nella Gironda: Cabernet-Sauvignon N, Cabernet franc N, Cot N (o Malbec), Merlot N, Petit Verdot N e Carmenère N.

È stato rivisto l'elenco dei vitigni accessori per i vini bianchi. I vitigni Mauzac B e Merlot blanc B non sono più utilizzati.

A seguito della soppressione dell'elenco delle «varietà secondarie di uve da vino», tutte le varietà di uve da vino sono state inserite nell'elenco «Varietà principale/i di uve da vino» al punto 7 del documento unico.

Il documento unico è modificato di conseguenza.

4. **Norme di proporzione in azienda**

In linea con le modifiche di cui sopra, sono state soppresse le norme di proporzione relative ai vitigni Mauzac B e Merlot blanc B.

È stata mantenuta la norma che prevede una proporzione dei vitigni principali pari o superiore al 70 % dell'assortimento varietale dell'azienda.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

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

5. **Norme di potatura**

Sono state integrate le norme di potatura al fine di definire un numero di gemme franche per ceppo (12) per i vitigni a bacca nera e modificare da 15 a 14 il numero di gemme per i vitigni a bacca bianca.

Il documento unico è modificato di conseguenza.

6. **Norme relative al palizzamento e all'altezza del fogliame**

Sono state integrate le norme relative al palizzamento e all'altezza del fogliame in relazione ai vitigni a bacca nera. L'altezza del fogliame palizzato è almeno pari a 0,6 volte la distanza tra i filari.

Tale altezza è misurata a partire da 0,10 metri sotto il filo di piegatura e fino al limite superiore della cimatura.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

7. **Produzione massima media per parcella**

Per i vitigni a bacca nera è stata aggiunta una produzione massima media per parcella, fissata a 8 500 kg per ettaro. Tale produzione corrisponde a un numero massimo di 14 grappoli per ceppo. Nei casi in cui l'irrigazione è consentita, la produzione massima media per parcella irrigata è fissata a 7 000 kg per ettaro. Tale produzione corrisponde a un numero massimo di 14 grappoli per ceppo.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

8. **Disposizioni agroambientali**

Sono state aggiunte le disposizioni ambientali seguenti:

— è obbligatorio rimuovere i ceppi morti dalle parcelle ed è vietato stoccarli all'interno delle parcelle stesse;

— è vietato il diserbo chimico totale delle parcelle;

— gli operatori calcolano e registrano l'indice di frequenza dei trattamenti.

Tali modifiche mirano a recepire in maniera più adeguata la domanda sociale di un minor utilizzo di prodotti fitosanitari e di una maggiore sensibilità nei confronti dell'ambiente.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

9. **Raccolta**

Sono stati aggiunti valori obiettivo specifici per i vini rossi:

— il tenore minimo di zuccheri delle uve non può essere inferiore a 200 g/l;

— i vini rossi presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 12 %.

Il documento unico è modificato di conseguenza.

10. **Resa**

Sono stati aggiunti valori obiettivo specifici per i vini rossi: 55 e 65 hl di resa limite.

Il documento unico è modificato di conseguenza.

11. **Norme analitiche**

Sono stati aggiunti valori obiettivo specifici per i vini rossi:

- ciascun lotto di vino commercializzato sfuso o confezionato presenta un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio + fruttosio) al massimo pari a 3 g/l;

— ciascun lotto di vino commercializzato sfuso o confezionato presenta un tenore di acidità volatile al massimo pari a 16,33 milliequivalenti per litro (0,80 g/l espresso in H2SO4);

— ciascun lotto di vino commercializzato sfuso presenta un tenore di anidride solforosa totale al massimo pari a 140 mg/l;

- in fase di confezionamento i vini rossi presentano un tenore massimo di acido malico pari a 0,3 g/l.

Il documento unico è modificato di conseguenza.

12. **Pratiche enologiche**

Sono state aggiunte pratiche specifiche per i vini rossi:

— dopo il travaso del vino è vietato l'uso di scaglie di legno di quercia la cui dimensione maggiore sia inferiore a 5 cm;

— sono vietati i trattamenti termici delle uve vendemmiate con ricorso a temperature superiori a 40 °C;

— le tecniche sottrattive di arricchimento sono consentite fino a un tasso di concentrazione del 15 %.

Il documento unico è modificato di conseguenza.

13. **Capacità del locale di vinificazione**

È stato aggiunto un valore obiettivo specifico per i vini rossi:

la capacità complessiva del locale di vinificazione e di conservazione è pari ad almeno due volte il volume del vino indicato nella dichiarazione di raccolta o di produzione dell'anno precedente.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

14. **Data di immissione in commercio**

È stata aggiunta una data di immissione in commercio specifica per i vini rossi:

i vini sono immessi in commercio a partire dal 1º gennaio del secondo anno successivo a quello della vendemmia.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

15. **Circolazione tra depositari autorizzati**

Il punto relativo alla data di commercializzazione dei vini tra depositari autorizzati è stato soppresso.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

16. **Legame**

La sezione concernente il legame è stata integrata con gli elementi relativi ai vini rossi.

Il documento unico è modificato.

17. **Misure transitorie**

Le misure transitorie giunte a scadenza sono soppresse.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

18. **Obblighi di dichiarazione**

Le deroghe alla dichiarazione preventiva di ritiro e alla dichiarazione preventiva di confezionamento per alcuni operatori sono state soppresse.

È stato aggiunto un obbligo di dichiarazione preventiva di assegnazione delle parcelle.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

19. **Riferimento alla struttura di controllo**

La formulazione del riferimento alla struttura di controllo è stata rivista per uniformarla ai disciplinari delle altre denominazioni. Si tratta di una modifica puramente redazionale.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

DOCUMENTO UNICO

1. **NOME DEL PRODOTTO**

Entre-deux-Mers

2. **TIPO DI INDICAZIONE GEOGRAFICA**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **CATEGORIE DI PRODOTTI VITIVINICOLI**

1. Vino

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 - BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI E 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 (DEI VINI)**

1. *vino bianco secco*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini bianchi sono vini secchi fermi. Presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,5 %. Ciascun lotto di vino commercializzato sfuso o confezionato presenta un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio + fruttosio) al massimo pari a 4 g/l. Il titolo alcolometrico volumico totale dopo l'arricchimento non è superiore al 13 %. Ciascun lotto di vino commercializzato sfuso o confezionato presenta un tenore di acidità volatile al massimo pari a 13,26 milliequivalenti per litro (0,65 g/l espresso in H2SO4). Ciascun lotto di vino commercializzato sfuso presenta un tenore di anidride solforosa totale al massimo pari a 180 mg/l. Le altre norme analitiche rispettano la normativa europea.

Questi vini bianchi secchi fermi sono generalmente di colore giallo paglierino con riflessi giallo-verdi. Sono generalmente vivaci all'attacco e in seguito corposi e rotondi. Sono caratterizzati da note aromatiche di fiori bianchi (ad esempio acacia, ecc.) e da un fruttato con note di agrumi e frutta esotica. Si tratta di vini destinati a essere consumati giovani.

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) —

2. *vini rossi*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini rossi sono vini fermi. Presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 12 %. Ciascun lotto di vino commercializzato sfuso o confezionato presenta un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio + fruttosio) al massimo pari a 3 g/l. Il titolo alcolometrico volumico totale dopo l'arricchimento non è superiore al 13 %. Ciascun lotto di vino commercializzato sfuso o confezionato presenta un tenore di acidità volatile al massimo pari a 16,33 milliequivalenti per litro (0,80 g/l espresso in H2SO4). Ciascun lotto di vino commercializzato sfuso presenta un tenore di anidride solforosa totale al massimo pari a 140 mg/l. In fase di confezionamento i vini rossi presentano un tenore massimo di acido malico pari a 0,3 g/l. Le altre norme analitiche rispettano la normativa europea.

Questi vini rossi sono caratterizzati da un colore intenso, porpora in età giovane, rosso rubino all'apice della maturità, che passa a tonalità granate con l'invecchiamento. L'aroma, dominato dai frutti rossi, soprattutto in giovane età, può arricchirsi di delicate varianti legnose e di fermentazione. Il bouquet svela gradatamente sfumature aromatiche di sottobosco e persino leggermente tartufate o mentolate. In alcuni casi si può distinguere una nota empireumatica. Il ritorno aromatico consente di consolidare la dominante fruttata del vino. Il sapore è fresco, strutturato e morbido, nonostante la caratteristica trama tannica.

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. Densità

Pratica colturale

La densità minima d'impianto delle vigne è di 4 500 ceppi per ettaro.

La distanza interfilare non può essere superiore a 2,50 m e la distanza tra i ceppi dello stesso filare non può essere inferiore a 0,85 m.

2. Norme di potatura

Pratica colturale

La potatura va effettuata entro la fase foglie distese (fase 9 di Lorenz) con le tecniche seguenti:

sono ammessi unicamente i tipi di potatura seguenti:

— le potature a Guyot semplice e misto;

— la potatura a Guyot doppio;

— le potature corte (o a sperone) di tipo a cordone basso e a ventaglio.

Per i vitigni a bacca bianca e grigia:

in ogni caso, ciascun ceppo non può avere più di 14 gemme franche.

Per i vitigni a bacca nera:

in ogni caso, ciascun ceppo non può avere più di 12 gemme franche.

3. Irrigazione

Pratica colturale

Durante il periodo vegetativo della vite l'irrigazione è autorizzata in caso di siccità persistente che compromette il corretto sviluppo fisiologico della vite e la buona maturazione dell'uva. Essa è limitata a due sole volte per raccolto e per parcella.

4. Arricchimento

Pratica enologica specifica

Il titolo alcolometrico volumico totale dopo l'arricchimento non è superiore al 13 %.

Per i vini rossi,

— le tecniche sottrattive di arricchimento sono consentite fino a un tasso di concentrazione del 15 %;

— dopo il travaso del vino è vietato l'uso di scaglie di legno di quercia la cui dimensione maggiore sia inferiore a 5 cm;

— sono vietati i trattamenti termici delle uve vendemmiate con ricorso a temperature superiori a 40 °C.

5.2. *Rese massime*

1. Vino bianco

75 ettolitri per ettaro

2. Vino rosso

65 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 Gironda:

Ambarès-et-Lagrave, Artigues-près-Bordeaux, Auriolles, Bagas, Baigneaux, Baron, Bellebat, Bellefond, Beychac-et-Caillau, Blasimon, Blésignac, Bonnetan, Bossugan, Branne, Cabara, Cadarsac, Camarsac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelviel, Caumont, Cazaugitat, Cessac, Civrac-de-Dordogne, Cleyrac, Coirac, Coubeyrac, Courpiac, Cours-de-Monségur, Coutures-sur-Dropt, Créon, Croignon, Cursan, Daignac, Dardenac, Daubèze, Dieulivol, Doulezon, Escoussans, Espiet, Les Esseintes, Faleyras, Fargues-Saint-Hilaire, Flaujagues, Fossés-et-Baleyssac, Frontenac, Génissac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Grézillac, Guillac, Izon, Jugazan, Juillac, La Sauve, Ladaux, Lamothe-Landerron, Landerrouet-sur-Ségur, Lignan-de-Bordeaux, Listrac-de-Durèze, Loubens, Loupes, Lugaignac, Lugasson, Madirac, Martres, Mauriac, Mérignas, Mesterrieux, Mongauzy, Monségur, Montagoudin, Montignac, Montussan, Morizès, Mouliets-et-Villemartin, Moulon, Mourens, Naujan-et-Postiac, Nérigean, Neuffons, Pompignac, Porte-de-Benauge, Le Pout, Pujols, Le Puy, Rauzan, La Réole, Rimons, Romagne, Roquebrune, Ruch, Sadirac, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Brice, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Léon, Saint-Loubès, Saint-Martin-de-Lerm, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Guilleragues, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Saint-Vincent-de-Pertignas, Saint-Vivien-de-Monségur, Sainte-Florence, Sainte-Gemme, Sainte-Radegonde, Sallebœuf, Sauveterre-de-Guyenne, Soulignac, Soussac, Taillecavat, Targon, Tizac-de-Curton et Tresses.

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

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Carmenère N

Colombard B

Cot N - Malbec

Merlot N

Muscadelle B

Petit Verdot N

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Sauvignon gris G - Fié gris

Semillon B

Ugni blanc B

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

Le viti sono piantate solo sui terreni meno fertili. I vini provengono da parcelle o parti di parcelle oggetto di una delimitazione rigorosa e precisa basata su criteri oggettivi, tecnici e di produzione storica, su proposta di una commissione di esperti indipendenti. Sono pertanto esclusi dalla superficie parcellare delimitata i suoli profondi, molto ricchi di minerali e, soprattutto, caratterizzati da una forte riserva di acqua utile. Determinante ai fini della delimitazione della superficie parcellare è anche la collocazione topografica delle parcelle: sono esclusi i talweg, che impediscono un normale flusso dell'aria fredda, le parti basse delle parcelle concave, le zone che confinano con torrenti e i pendii resi idromorfi da ristagni.

La diversità dei suoli impone una gestione selettiva dei vigneti e una scelta dei vitigni in funzione delle diverse posizioni. I vini bianchi, ottenuti in gran parte dal vitigno Sauvignon B, che offre buone qualità di adattamento ed espressione, sono spesso prodotti in assemblaggio con gli altri vitigni principali, come il Sémillon B, che contribuisce alla loro rotondità, ma anche la Muscadelle B, che conferisce loro una certa complessità aromatica. Anche i vecchi vitigni locali, come il Colombard B e l'Ugni blanc B, contribuiscono ad arricchire le gamme aromatiche dei vini. I vini rossi, ottenuti principalmente dall'assemblaggio dei vitigni Merlot N, Cabernet-Sauvignon N e Cabernet franc N, sono rotondi, corposi e strutturati. Possono essere completati da Petit Verdot N, Cot N e Carmenère N. I vini rossi beneficiano generalmente di un lungo periodo di invecchiamento, necessario per il loro affinamento e per la loro migliore espressione prima dell'immissione in commercio.

Grazie alla profonda conoscenza del proprio terreno, i viticoltori sono in grado di scegliere sapientemente i vitigni in funzione dei tipi di suolo che, coltivati con il vitigno adatto, consentono ai vini di esprimere, nel caso dei bianchi, aromi di fiori bianchi, agrumi e frutta esotica e, nel caso dei rossi, aromi di frutti rossi, talvolta neri, e note mentolate.

Dall'XI al XV secolo, grazie ai legami privilegiati mantenuti da Bordeaux con l'Inghilterra e nonostante la guerra dei cent'anni e le guerre di religione, i grandi proprietari terrieri, monasteri o signori laici, sviluppano la zona vitivinicola dell'Entre-deux-Mers, la cui produzione è ampiamente destinata all'esportazione.

Nel XVIII secolo Montesquieu, il più grande sostenitore della viticoltura moderna, proprietario nell'Entre-deux-Mers della signoria di Raymond a Baron, mette il suo prestigio e la sua grande autorità al servizio della viticoltura, per difendere i suoi interessi, nonché per il bene dell'intera provincia. Egli dichiara: «Possiamo paragonare la vite, in questa provincia, al modo in cui gli alchimisti si vantano di produrre l'oro; questo materiale che tutti vedono, che tutti toccano, che tutti pigiano con i propri piedi, che è per i poveri come pure per i ricchi e che tuttavia nessuno conosce.»

All'inizio del XX secolo il vino bianco prodotto nell'Entre-deux-Mers è molto apprezzato dalla corte russa. La crisi degli anni '50 spinge i viticoltori a compiere grandi sforzi per la ristrutturazione delle aziende vitivinicole, il reimpianto dei vigneti e la loro eventuale riconversione, al fine di raggiungere un buon equilibrio tra tipo di suolo, esposizione, sito d'impianto, colore, vitigno e portainnesto. Successivamente, con l'aiuto dell'istituto di enologia di Bordeaux e della camera dell'agricoltura della Gironda, i viticoltori dell'Entre-deux-Mers acquisiscono una migliore padronanza dei metodi di elaborazione, vinificazione e invecchiamento e iniziano a modernizzare gli impianti per il controllo della temperatura, indispensabile per l'elaborazione dei vini bianchi secchi in fase di vinificazione.

Da una ventina d'anni a questa parte, il costante miglioramento della qualità consente un maggiore riconoscimento dei vini bianchi e rossi nonché una maggiore titolarità da parte dei viticoltori. I produttori di questa regione commercializzano sempre più spesso la propria produzione in bottiglie e la firmano con il proprio nome. Ogni azienda agricola si impegna quindi al massimo per ottenere un prodotto di qualità.

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 comuni del dipartimento della Gironda elencati nel disciplinare.

Denominazione geografica complementare

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione:

la DOC «Entre-deux-Mers» può essere completata dalla denominazione geografica «Haut-Benauge» conformemente alle disposizioni stabilite nel disciplinare, in particolare per quanto riguarda la zona geografica.

La denominazione geografica «Haut-Benauge» è indicata subito dopo il nome della denominazione di origine controllata in caratteri le cui dimensioni non superano, né in altezza né in larghezza, quelle dei caratteri del nome della denominazione di origine controllata.

Unità geografica più ampia

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione:

l'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata può precisare l'unità geografica più ampia «Vin de Bordeaux» o «Grand Vin de Bordeaux».

Le dimensioni dei caratteri dell'unità geografica più ampia non superano, né in altezza né in larghezza, i due terzi di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

Link al disciplinare del prodotto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-65434af2-3cc4-4a54-9fb7-f1e13ed9252e