C/2024/6594

30.10.2024

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2024/6594)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Val d'Arno di Sopra / Valdarno di Sopra»

PDO-IT-A1497-AM02

Date de la communication: 31.7.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Ajout de nouveaux types de vin et suppression des sous-zones

De nouvelles catégories rappelant la tradition et l'histoire du territoire de l'appellation ont été ajoutées, notamment Orpicchio, Trebbiano, Malvasia nera, Canaiolo nero, Ciliegiolo, Foglia tonda et Pugnitello.

Le Rosato mousseux de qualité a été ajouté afin de favoriser la catégorie utilisée, tandis que le Bianco mousseux de qualité, inutilisé, a été supprimé.

En outre, afin de valoriser les différents types en fonction de la qualité de la production, des vins de «riserva» ont été ajoutés pour les types monocépages. Dans certains cas, comme pour le Sangiovese, le Cabernet franc et le Pugnitello, des rosés ont également été introduits.

La tradition de la Vendemmia Tardiva des raisins noirs et blancs ainsi que celle du Vin Santo et du Vin Santo Occhio di Pernice ont également été relancées.

En revanche, les anciennes sous-zones ont été supprimées parce qu'elles freinaient le développement de l'appellation.

La présente modification concerne tous les articles du cahier des charges et les rubriques «Description du ou des vins», «Rendements maximaux», «Lien avec la zone géographique» et «Cépages principaux» du document unique.

2. Modification des bases ampélographiques

Sur la base de l'expérience acquise au cours des dix premières années de l'appellation, les bases ampélographiques de certains types ont été adaptées pour mettre en valeur leur typicité et leur qualité.

Le Trebbiano a été inclus dans la base ampélographique du Bianco pour son caractère historique, tandis que le Sauvignon a été ajouté pour ses caractéristiques complémentaires.

La base ampélographique du Rosso a été modifiée à la suite de la suppression des anciennes sous-zones qui prévoyaient deux bases ampélographiques distinctes.

Les bases ampélographiques des types qui n'étaient pas encore présents ont été ajoutées.

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

3. Élargissement de la zone de production

Il a été demandé d'élargir la zone de production au territoire identifié par le ban de Cosme III de Médicis de 1716 sur la base de l'historicité de la dénomination et de l'homogénéité des conditions pédoclimatiques.

La présente modification concerne l'article 3 du cahier des charges et la rubrique «Zone géographique délimitée» du document unique.

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

4. **Modification et ajout des rendements et des titres alcoométriques volumiques naturels**

La production maximale de raisins par hectare a été uniformisée à 11 t/ha, sauf pour les types Vendemmia Tardiva et Vin Santo, pour lesquels une limite de 7,5 t/ha a été demandée.

En outre, le titre alcoométrique naturel minimal a été corrigé ou indiqué sur la base des tendances climatiques observées.

Cette modification vise à améliorer la qualité des productions.

La présente modification concerne l'article 4 du cahier des charges et la rubrique «Rendements maximaux» du document unique.

5. **Normes vitivinicoles et mise à la consommation**

Afin de renforcer les possibilités de contrôle et d'assurer une meilleure conformité territoriale, il a été décidé d'interdire l'élaboration et la mise en bouteille des vins mousseux de qualité en dehors du territoire de l'appellation. De plus, afin de préserver la territorialité de la production, tout en tenant compte de l'évolution climatique, il a été prévu d'exclure l'enrichissement des moûts et des vins.

À la suite de la réorganisation et de l'ajout des types susmentionnés, l'indication des types pouvant porter la mention «riserva» a également été adaptée, et les délais de mise sur le marché précisés.

Pour le vin mousseux de qualité, le délai de tirage a été indiqué afin d'assurer une qualité élevée, conformément à l'ensemble du cahier des charges.

La présente modification concerne l'article 5 du cahier des charges et la rubrique «Autres conditions» du document unique.

6. **Ajout et modification des caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques des vins**

Les caractéristiques à la consommation des différents types ont été ajustées et complétées, tant pour refléter les ajouts effectués que pour offrir une description plus fidèle de la réalité.

Cette modification vise également à améliorer l'évaluation lors de l'approbation des vins et à en garantir l'exactitude.

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

7. **Disposition concernant les types Rosé, la mention «vigna» et le nom de l'unité géographique plus grande pouvant figurer sur l'étiquette**

Il a été prévu ce qui suit: le mot «rosé» peut également être utilisé pour les vins mousseux de qualité et les vins rosés; les vins portant la mention «vigna» doivent avoir les mêmes valeurs analytiques que ceux portant la mention «riserva»; le nom de l'entité géographique «Toscana» peut être utilisé sur l'étiquette, accompagné des indications pratiques.

Toutes les modifications visent à clarifier et à améliorer le positionnement qualitatif et concurrentiel des vins de l'appellation.

La présente modification concerne l'article 7 du cahier des charges.

8. **Dispositions relatives à la mise en bouteille**

Le choix de la capacité des récipients est libre, à condition qu'ils soient autorisés, mais l'utilisation du bouchon couronné est exclue.

Cela permet aux producteurs d'adapter leurs pratiques à l'évolution technologique et aux tendances de consommation, tout en préservant l'image de qualité élevée des vins de l'appellation.

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

9. **Mise à jour de la description du lien avec l'environnement**

À la suite de la nouvelle situation territoriale et de l'ajout de cépages autochtones, des ajustements partiels ont été apportés, y compris pour améliorer la description générale tant dans la rubrique A1 «Facteurs contribuant au lien» que dans la rubrique A2 «Facteurs humains contribuant au lien».

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

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

Val d'Arno di Sopra

Valdarno di Sopra

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

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

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

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. Bianco et Bianco riserva, y compris en ce qui concerne les cépages Chardonnay, Sauvignon, Malvasia bianca lunga, Orpicchio et Trebbiano

DESCRIPTION SUCCINCTE

— Robe: jaune paille plus ou moins intense, avec des reflets dorés plus marqués avec le vieillissement;

— Nez: fin et délicat, intense et floral, avec des arômes fruités et des notes minérales avec le vieillissement;

— Bouche: fine, délicate, sèche, harmonieuse, souple avec le vieillissement;

— Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 %; 12,50 % pour les mentions «riserva» et «vigna»;

— Extrait non réducteur minimal: 18,00 grammes par litre pour les cépages Chardonnay et Sauvignon; 17,00 grammes par litre pour les cépages Malvasia bianca lunga, Orpicchio et Trebbiano; 19,00 grammes par litre pour les cépages Chardonnay et Sauvignon, en cas d'utilisation de la mention «riserva» ou «vigna»; 18,00 grammes par litre pour les cépages Malvasia bianca lunga, Orpicchio et Trebbiano, en cas d'utilisation de la mention «riserva» ou «vigna».

Les 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: 4,5 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. Rosato mousseux de qualité

DESCRIPTION SUCCINCTE

— Méthode classique à partir de raisins du même millésime, qui doit être indiqué sur l'étiquette;

— Mousse: fine et persistante;

— Robe: rosée à pelure d'oignon plus ou moins pâle;

— Nez: légers accents de levure, parfois fruités;

— Bouche: vive, harmonieuse, modérément charpentée;

— Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 % vol.;

— Extrait non réducteur minimal: 18,00 g/l.

Les 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 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. Rosso et Rosso riserva, y compris en ce qui concerne les cépages Sangiovese, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Syrah, Malvasia nera, Canaiolo nero, Ciliegiolo, Pinot nero, Pugnitello, Foglia tonda

DESCRIPTION SUCCINCTE

— Robe: rouge rubis plus ou moins intense avec d'éventuels reflets grenat avec le vieillissement;

— Nez: fin, fruité, épicé, éventuellement éthéré avec le vieillissement; intense, complexe pour les vins de Cabernet sauvignon, de Cabernet franc et de Merlot; floral et fruité pour le vin de Sangiovese; avec des arômes de petits fruits rouges et d'épices pour le vin de Syrah;

— Bouche: sèche, pleine, harmonieuse pour les vins de Cabernet franc et de Cabernet sauvignon;

— Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,00 %; 13,00 % pour les mentions «riserva» et «vigna»;

— Extrait non réducteur minimal: 21,00 g/l pour tous les vins; 25,00 g/l pour les mentions «riserva» et «vigna».

Les 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: 4,5 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. Rosato pour les cépages Cabernet franc, Pugnitello et Sangiovese

DESCRIPTION SUCCINCTE

— Robe: de rose pâle à rose intense;

— Nez: fin, délicat, fruité;

— Bouche: sèche, harmonieuse, délicate;

— Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 % vol.;

— Extrait non réducteur minimal: 18,00 g/l.

Les 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: 4,5 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. Vendemmia Tardiva

DESCRIPTION SUCCINCTE

— Robe: du jaune paille intense au jaune ambré, jusqu'au rouge brique foncé;

— Nez: délicat, intense, éthéré;

— Bouche: veloutée, douce, harmonieuse, avec une belle rondeur;

— Titre alcoométrique volumique total minimal: 15,00 % vol.;

— Extrait non réducteur minimal: 20,0 g/l.

Les 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: 4 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. Vin Santo

DESCRIPTION SUCCINCTE

— Robe: du jaune paille intense au jaune doré, jusqu'à l'ambré intense;

— Nez: éthéré, intense;

— Bouche: sèche à très douce;

Un léger voile est toléré pour les vins éventuellement non filtrés;

— Titre alcoométrique volumique total minimal: 16,00 % vol.;

— Extrait non réducteur minimal: 23,0 g/l.

Les 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: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 45

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

7. Vin Santo Occhio di Pernice

DESCRIPTION SUCCINCTE

— Robe: du rouge brique foncé au rose intense, jusqu'au rose pâle;

— Nez: éthéré, intense;

— Bouche: douce, veloutée, souple et ronde;

Un léger voile est toléré pour les vins éventuellement non filtrés;

— Titre alcoométrique volumique total minimal: 16,00 % vol.;

— Extrait non réducteur minimal: 26,0 g/l.

Les 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: 4 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 45

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

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

—

5.2. *Rendements maximaux*

1. Valdarno di Sopra: Bianco, y compris riserva; Rosato Spumante; Rosso, y compris riserva; Chardonnay, y compris riserva; Malvasia bianca lunga, y compris riserva; Orpicchio, y compris riserva; Sauvignon, y compris riserva; Trebbiano, y compris riserva

11 000 kilogrammes de raisins par hectare

2. Valdarno di Sopra: Bianco, y compris riserva; Rosato Spumante, Rosso, y compris riserva; Chardonnay, y compris riserva; Malvasia bianca lunga, y compris riserva; Orpicchio, y compris riserva; Sauvignon, y compris riserva; Trebbiano, y compris riserva – MENTION «VIGNA»

   9 000 kilogrammes de raisins par hectare

3. Cabernet franc, y compris riserva et rosato; Cabernet sauvignon, y compris riserva; Canaiolo nero, y compris riserva; Ciliegiolo, y compris riserva; Foglia tonda, y compris riserva; Malvasia nera, y compris riserva

   11 000 kilogrammes de raisins par hectare

4. Cabernet franc, y compris riserva et rosato; Cabernet sauvignon, y compris riserva; Canaiolo nero, y compris riserva; Ciliegiolo, y compris riserva; Foglia tonda, y compris riserva; Malvasia nera, y compris riserva – MENTION «VIGNA»

   9 000 kilogrammes de raisins par hectare

5. Merlot, y compris riserva; Pinot nero, y compris riserva; Pugnitello, y compris riserva et rosato; Sangiovese, y compris riserva et rosato; Syrah, y compris riserva

   11 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. Merlot, y compris riserva; Pinot nero, y compris riserva; Pugnitello, y compris riserva et rosato, Sangiovese, y compris riserva et rosato; Syrah, y compris riserva – MENTION «VIGNA»

   9 000 kilogrammes de raisins par hectare

7. Val d'Arno di Sopra Vin Santo, Vin Santo Occhio di Pernice

   7 500 kilogrammes de raisins par hectare

8. Val d'Arno di Sopra Vendemmia Tardiva

   7 500 kilogrammes de raisins par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone de production est située dans la région de Toscane et comprend notamment l'ensemble du territoire des communes de Cavriglia, Montevarchi, Bucine, Civitella in Val di Chiana, Castelfranco-Piandiscò, Terranuova Bracciolini, Loro Ciuffenna, San Giovanni Valdarno, Castiglion Fibocchi, Laterina-Pergine Valdarno, la partie de la commune d'Arezzo située entre les limites des communes de Civitella, Laterina-Pergine Valdarno et Castiglion Fibocchi et la rive gauche du canal de la Chiana et du fleuve Arno, jusqu'à la limite de la commune de Capolona, dans la province d'Arezzo, ainsi que l'ensemble du territoire des communes de Figline et Incisa Valdarno, Reggello et Rignano sull'Arno dans la province de Florence.

7. **Cépages principaux**

Cabernet franc N. – Cabernet

Cabernet sauvignon N. – Cabernet

Canaiolo nero N. – Canaiolo

Chardonnay B.

Ciliegiolo N.

Foglia tonda N.

Malvasia nera di Brindisi N. – Malvasia nera di Lecce N.

Malvasia nera di Lecce N. – Malvasia nera di Brindisi N.

Malvasia bianca lunga B. – Malvasia

Merlot N.

Orpicchio B.

Pinot nero N. – Pinot

Pugnitello N.

Sangiovese N.

Sauvignon B.

Syrah N.

Trebbiano toscano B. – Trebbiano

8. **Description du ou des liens**

«VALDARNO DI SOPRA» ou «VAL D'ARNO DI SOPRA»

La zone bénéficie de conditions orographiques et climatiques particulières qui, en synergie avec l'intervention humaine, donnent des vins de grande qualité.

Les tracés des routes romaines bordées par les vignes, autrefois empruntées par les Étrusques, sont encore visibles, ainsi que les terrasses en pierres sèches du Moyen-Âge le long des chemins de pèlerinage vers Rome.

Le ban de Cosme III de Médicis (1716) désignait le Val d'Arno comme une zone de production de vin de qualité. La période de l'oïdium a été suivie d'un grand développement, marqué par l'expérimentation de divers nouveaux cépages. Depuis les années 1970, des vins d'excellence, reconnus à l'échelle internationale, ont vu le jour, conduisant à la naissance de l'appellation.

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

Mise sur le marché

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

— Bianco et Bianco riserva, y compris en ce qui concerne les cépages Chardonnay, Sauvignon, Malvasia bianca lunga, Orpicchio et Trebbiano: au plus tôt le 1er février de l'année suivant celle de la récolte des raisins. Pour les vins «riserva», au moins 12 mois après la période de récolte des raisins, dont 6 mois dans des fûts en bois et 3 mois en bouteille.

— Rosato mousseux de qualité: élevage d'au moins 48 mois à compter de la date de tirage.

— Rosso et Rosso riserva, y compris en ce qui concerne les cépages Sangiovese, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Syrah, Malvasia nera, Canaiolo nero, Ciliegiolo, Pinot nero, Pugnitello, Foglia tonda: au plus tôt le 31 mars de l'année suivant celle de la récolte des raisins. Pour les vins «riserva», au moins 24 mois après la fin de la période de récolte des raisins, dont 12 mois dans des fûts en bois et 3 mois en bouteille.

— Rosato pour les cépages Cabernet franc, Pugnitello et Sangiovese: au plus tôt le 1er février de l'année suivant celle de la récolte des raisins.

— Vendemmia Tardiva: au plus tôt le 1er novembre de l'année suivant celle de la récolte des raisins.

— Vin Santo: pas avant un vieillissement dans des récipients en bois (dits «caratelli») d'une capacité n'excédant pas 225 l; ce vieillissement est considéré comme terminé le 1er novembre de la quatrième année suivant la récolte.

— Vin Santo Occhio di Pernice: pas avant un vieillissement dans des récipients en bois (dits «caratelli») d'une capacité n'excédant pas 225 l; ce vieillissement est considéré comme terminé le 1er novembre de la quatrième année suivant la récolte.

Lien vers le cahier des charges

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/21633