C/2025/454

21.1.2025

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/2025/454)

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

«Coteaux de Die»

PDO-FR-A0397-AM02

Data della comunicazione: 21.10.2024

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Etichettatura**

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

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

2. **Zona geografica**

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

I nomi dei comuni «Aix-en-Diois» e «Molière-Glandaz» sono soppressi. È aggiunto il nome del comune di «Solaure en Diois».

Tale rettifica dei nomi dei comuni è riportata al punto «Zona geografica delimitata» del documento unico.

3. **Riferimento alla struttura di controllo**

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

Questo aggiornamento non incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Coteaux de Die

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

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 ED ACETI

2204 -Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino o dei vini**

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

La denominazione di origine «Coteaux de Die» è riservata ai vini bianchi fermi ottenuti dalla varietà Clairette B. Il tenore di zuccheri delle uve è superiore a 170 g/l di mosto. Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo dei vini è del 10,5 %. Dopo la fermentazione, il tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio + fruttosio) è pari o inferiore al tenore di acidità totale espressa in grammi per litro di acido tartarico più 2, fino ad un massimo di 6, grammi di zuccheri fermentescibili per litro. Dopo l'arricchimento, i vini non superano il titolo alcolometrico volumico totale del 13 %. Gli altri criteri analitici sono conformi alla normativa europea.

Questi vini hanno generalmente un colore pallido, fini aromi floreali o fruttati, ad esempio note di mela, e un buon equilibrio in bocca tra alcol e acidità.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima (in milliequivalenti per litro):

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Pratiche colturali

Pratica colturale

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

La distanza interfilare è pari o inferiore a 2,5 metri.

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

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

L'irrigazione può essere autorizzata.

2. Pratiche enologiche

Pratica enologica specifica

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*

60 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La vendemmia, la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini hanno luogo nel territorio dei comuni seguenti del dipartimento della Drôme: Aouste-sur-Sye, Aubenasson, Aurel, Barsac, Barnave, Beaufort-sur-Gervanne, Châtillon-en-Diois, Die, Espenel, Laval-d'Aix, Luc-en-Diois, Menglon, Mirabel-et-Blacons, Montclar-sur-Gervanne, Montlaur-en-Diois, Montmaur-en-Diois, Piegros-la-Clastre, Ponet-et-Saint-Auban, Pontaix, Poyols, Recoubeau-Jansac, Saillans, Saint-Benoît-en-Diois, Saint-Roman, Saint-Sauveur-en-Diois, Sainte-Croix, Suze, Solaure en Diois, Vercheny e Véronne.

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

Clairette B

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

La zona geografica è situata a sud-est del comune di Valence, nella parte settentrionale delle catene subalpine meridionali. A sud del Vercors, nella valle della Drôme, dove il clima è già caratterizzato da influssi mediterranei mitigati dalle vicine montagne, si è sviluppata una viticoltura basata principalmente sull'impianto di vitigni del sud come la Clairette.

L'uomo è riuscito ad adattare queste varietà, trovando le condizioni ideali al loro sviluppo nei terreni marnosi o calcarei formatisi sulle «serre» e sui pendii ben esposti e ben drenati. Le vicissitudini e gli ostacoli fisici hanno consentito ai viticoltori di acquisire esperienza e competenze nell'adattare queste varietà a situazioni diverse. Sui suoli sassosi sviluppatisi sulle terrazze quaternarie, sui conoidi di deiezione e sui ghiaioni ai piedi delle barre calcaree, ad esempio, la varietà più presente è la Clairette B. Quest'ultima, tipica della Provenza, si trova in tal caso al limite climatico della zona di maturazione e conferisce quindi acidità e finezza aromatica.

Di generazione in generazione, i produttori hanno sviluppato competenze specifiche nell'elaborare vini spumanti e fermi con diverse tecniche di vinificazione. Tutti questi vini hanno acquisito la loro fama proprio con la denominazione «Clairette de Die».

Sebbene la presenza della viticoltura e la notorietà del prodotto siano attestate sin dall'antichità, la diffusione del vino di Die è rimasta a lungo circoscritta. Tra il XV e il XVIII secolo, infatti, il «Clairette de Die» era consumato principalmente sul posto o nelle vicine montagne (Diois, Dévoluy, Trièves, Vercors). La sua reputazione nelle regioni limitrofe è dimostrata da un testo del 1748 riguardante un ordine di vino effettuato da un cliente di Mens (comune del Trièves): «... So infatti che per il Clerete de Die, soprattutto quello buono, la fermentazione è sempre bloccata prima del termine».

Nel 1781 Faujas de Saint-Fonds scrive nel suo libro «Histoire Naturelle de la Province du Dauphiné»: «In questa provincia esistono ancora vini che godono di reputazione, come il vino spumante di Die...».

Tale notorietà è stata presto legittimata e tutelata, dapprima, con il riconoscimento della «Clairette de Die» come denominazione di origine regolamentata mediante il decreto del 21 aprile 1910 e successivamente, nel 1942, con il conferimento alla «Clairette de Die» della denominazione di origine controllata. Il riconoscimento come DOC ha accelerato lo sviluppo della viticoltura e ha catalizzato un'intera comunità intorno a questa produzione.

I viticoltori si sono avvalsi di tutte le competenze acquisite per produrre sia vini spumanti che vini fermi con i vitigni adattati tradizionalmente al territorio. A quei tempi, il termine «Clerete» o «Clairette de Die» si riferiva a una serie di vini bianchi (vini fermi e vini spumanti, ottenuti da mosto parzialmente fermentato o da vino di base, ecc.) sempre ottenuti dai vitigni Muscat à petits grains B e Clairette B, ma in proporzioni molto variabili.

I viticoltori, tuttavia, hanno voluto rendere l'intera gamma di questi vini più riconoscibile per il consumatore. Il processo di produzione dei vini spumanti bianchi è stato perciò definito nei dettagli e in seguito, con il decreto del 26 marzo 1993, sono state stabilite le competenze necessarie per produrre i vini fermi della stessa zona geografica dei vini spumanti ed è stata loro conferita un'identità mediante il riconoscimento della denominazione di origine controllata «Coteaux de Die», destinata al vino bianco fermo proveniente esclusivamente dalla varietà Clairette B. Poiché le uve necessitano di una maturazione più lunga rispetto a quelle destinate all'elaborazione di vini spumanti, tale produzione è riservata alle annate in cui le condizioni climatiche ne consentono la migliore espressione.

Questi vini hanno generalmente un colore pallido, fini aromi floreali o fruttati, ad esempio note di mela, e un buon equilibrio in bocca tra alcol e acidità.

Agli inizi del XX secolo le poche attività industriali presenti nella regione (tendaggi, carta e seta) hanno chiuso i battenti. L'intera produzione vinicola del Diois, di cui la denominazione di origine controllata «Coteaux de Die» rappresentava allora una parte limitata, è diventata nel 2010 la principale attività economica della valle.

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

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione:

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

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

— che si tratti di una località accatastata;

— che quest'ultima figuri nella dichiarazione di raccolta.

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

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

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

Link al disciplinare del prodotto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-773c6ccd-2ed8-4dbd-b6fd-98a1716b9e22