C/2025/3214

13.6.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/3214)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Graves»

PDO-FR-A1012 — AM04 19.3.2025

1. **Nome del prodotto**

«Graves»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☒ Denominazione di origine protetta (DOP)

☐ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☒ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Francia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Syndicat viticole des Graves et Graves supérieures.

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le autorità francesi dichiarano che la domanda presentata è conforme alle prescrizioni dei regolamenti (UE) n. 1308/2013 e (UE) n. 2024/1143.

Le modifiche apportate al presente disciplinare sono modifiche ordinarie secondo la definizione di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143. Esse non sono considerate infatti modifiche dell'Unione ai sensi dell'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143. Più precisamente esse:

a) non modificano il nome o l'uso del nome, oppure la categoria di prodotto o prodotti designati dall'indicazione geografica;

b) non rischiano di annullare il legame con la zona geografica di cui al documento unico;

c) non comportano ulteriori restrizioni sulla commercializzazione del prodotto.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

1. *Aggiunta dei vini bianchi con zuccheri residui*

Il gruppo viticolo desidera eliminare la DOP «Graves supérieur» e includere la produzione di vini con zuccheri residui, attualmente beneficiari della suddetta denominazione, nella denominazione «Graves». Queste due denominazioni sono attualmente definite in un unico disciplinare.

La domanda comporta la soppressione nel disciplinare di tutti i riferimenti alla DOP «Graves supérieur». I vini in questione saranno d'ora in poi denominati «vini bianchi con zuccheri residui». Tutte le condizioni di produzione previste per questi vini sono mantenute senza modifiche. Una domanda di cancellazione della DOP «Graves supérieur», formulata dal gruppo di produttori della denominazione, sarà trasmessa alla Commissione europea.

Il gruppo di produttori intende riunire l'insieme delle produzioni presenti nel suo territorio sotto un'unica denominazione al fine di rendere la sua offerta più leggibile e di ridurre la confusione tra i consumatori. Le condizioni di produzione dei vini bianchi secchi e rossi a denominazione «Graves» non sono state modificate.

Si ricorda che, a norma del regolamento (CE) n. 1308/2013, il vino bianco con zuccheri residui appartiene alla categoria «Vino».

In linea con la presente modifica, il documento unico è stato aggiornato in diverse sezioni:

— Pratiche enologiche specifiche, arricchimento: aggiunta di una descrizione del regime di arricchimento per questo tipo di vino.

— Descrizione del vino (dei vini): aggiunta della descrizione del vino bianco con zuccheri residui.

— Rese massime: aggiunta delle rese massime per i vini bianchi con zuccheri residui.

— Ulteriori condizioni

2. *Percentuale di fallanze e altre pratiche colturali*

Nel disciplinare è stato aggiunto che i ceppi morti devono essere rimossi dalle parcelle e che è vietata la conservazione dei medesimi sulle parcelle stesse.

È stato inoltre aggiunto quanto segue:

— il divieto di diserbo chimico;

— il requisito della copertura erbacea;

— l'obbligo per gli operatori di calcolare gli indici di frequenza dei trattamenti.

L'obiettivo delle modifiche è di rispondere alle aspettative della società e limitare l'impatto dei fattori di produzione sulla biodiversità.

Tali modifiche non incidono sul documento unico.

3. *Misure transitorie*

Soppressione dal disciplinare delle misure transitorie, che hanno avuto termine nel 2020.

Questa modifica non incide sul documento unico.

4. *Etichettatura*

L'associazione di produttori propone di aggiungere al disciplinare la disposizione seguente:

A partire dalla vendemmia 2026, l'etichettatura dei vini dovrà contenere l'identificatore collettivo, conformemente alle disposizioni della carta in vigore stabilita dal Syndicat Viticole des Graves e messa a disposizione di tutti gli operatori.

Il gruppo di produttori ritiene che l'identificazione della denominazione rappresenti una sfida importante per la visibilità dei prodotti, la reputazione della denominazione e l'atto di acquisto dei consumatori.

Esso chiede pertanto l'introduzione di norme uniformi di etichettatura per i vini recanti la denominazione «Graves» e l'applicazione di una carta che definisca un identificatore collettivo obbligatorio. Tale identificatore consentirà di ottimizzare le azioni di comunicazione e di promozione collettiva.

Inoltre, il riferimento all'unità geografica più ampia è stato modificato in «Vin de Bordeaux» o «Grand Vin de Bordeaux» in linea con le pratiche regionali.

La modifica interessa il documento unico nelle condizioni supplementari.

5. *Soppressione della data di commercializzazione tra i depositari autorizzati*

La data di commercializzazione dei vini tra i depositari autorizzati è soppressa per consentire la commercializzazione tra tutti gli operatori della zona.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

6. *Struttura di controllo*

La formulazione del riferimento alla struttura di controllo è stata rivista al fine di armonizzare tale formulazione ai disciplinari delle altre denominazioni. Tale modifica è puramente redazionale.

I recapiti dell'INAO sono stati aggiornati.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

Graves

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**

1. *Vino fermo rosso*

I vini rossi sono ottenuti da un assortimento varietale equilibrato, in cui il vitigno Cabernet Sauvignon N fornisce aromi e struttura e il vitigno Merlot N profumo e morbidezza. I vitigni Cabernet franc N, Petit Verdot N, Malbec N e Carmenère N li integrano. Se giovani, questi vitigni sviluppano spesso aromi di frutti rossi, con note speziate e tostate. Eleganti e strutturati, fini e aromatici, questi vini evolvono con armonia e il loro aroma può assumere note finemente affumicate. A seconda delle annate e della loro provenienza, raggiungono il culmine dell'affinamento tra i 5 e i 10 anni. Titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 11 %. Titolo alcolometrico totale del 13,5 % dopo l'arricchimento. La fermentazione malolattica è obbligatoria per i vini rossi. Il tenore di acido malico è pari o inferiore a 0,30 grammi per litro. Il tenore di zuccheri fermentescibili è pari o inferiore a 3 grammi per litro.

Le altre caratteristiche analitiche dei vini rossi rispettano i limiti stabiliti dalla normativa dell'Unione europea.

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. *Vino bianco fermo secco*

I vini bianchi sono eleganti e carnosi. Elaborati a partire dal vitigno Sémillon B, sviluppano in genere note floreali e un grasso naturale che non esclude la freschezza. Se associati al vitigno Sauvignon B, che conferisce vivacità ed espressione, e al vitigno Muscadelle B, che apporta note leggermente moscate, tali vini presentano spesso aromi di fiori e di agrumi, accompagnati a volte da note esotiche o mentolate. La lavorazione in barrique, cui si ricorre talvolta, consente di acquisire ricchezza e complessità dopo alcuni anni di invecchiamento. Titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,5 % Titolo alcolometrico volumico totale del 13 % dopo l'arricchimento. Il tenore di zuccheri fermentescibili è pari o inferiore a 4 grammi per litro.

Le altre caratteristiche analitiche dei vini bianchi secchi rispettano i limiti stabiliti dalla normativa dell'Unione europea.

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) 13,27

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

3. *Vini bianchi con zuccheri residui*

I vini bianchi con zuccheri residui, prodotti con uve raccolte a sovramaturazione e vendemmiate con cernite manuali successive, sono elaborati principalmente a partire dal vitigno Sémillon B, che dà vini rotondi, ampi, di colore dorato e con aromi di frutta candita. L'eventuale assemblaggio con il vitigno Sauvignon B e il vitigno Muscadelle B conferisce freschezza al vino. Pur essendo adatti a qualche anno di invecchiamento, questi vini possono essere apprezzati anche giovani. Titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 13,5 %. Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo del 12 %. In seguito all'arricchimento, il tenore di zuccheri fermentescibili è pari o inferiore a 34 grammi per litro.

Le altre caratteristiche analitiche dei vini bianchi con zuccheri residui rispettano i limiti stabiliti dalla normativa dell'Unione europea.

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): 25

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

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Densità e distanza

Pratica colturale

La densità minima d'impianto della vigna è di 5 000 ceppi per ettaro. La distanza tra i filari non può essere superiore a 2 m e la distanza tra i ceppi dello stesso filare non può essere inferiore a 0,80 m.

2. Regole di potatura della vigna

Pratica colturale

La potatura è effettuata entro la fase foglie distese (fase 9 di Lorenz). Le viti sono potate secondo le seguenti tecniche, con un massimo di dodici gemme franche per ceppo:

— potatura corta (a sperone) o lunga (a rami lunghi);

— potatura corta a due cordoni oppure a ventaglio a quattro bracci.

3. Irrigazione

Pratica colturale

Per la produzione di vini rossi e bianchi, durante il periodo vegetativo della vite la potatura può essere autorizzata solo in caso di siccità persistente che compromette il corretto sviluppo fisiologico della vigna e la buona maturazione dell'uva.

4. Arricchimento

Pratica enologica specifica

Le tecniche sottrattive di arricchimento sono autorizzate per i vini rossi entro il limite di un tasso di concentrazione del 15 %.

In seguito all'arricchimento i vini rossi non superano il titolo alcolometrico volumico totale del 13,5 %.

In seguito all'arricchimento i vini bianchi non superano il titolo alcolometrico volumico totale del 13 %.

Per i vini bianchi con zuccheri residui, l'arricchimento tramite zuccheraggio a secco o mosto concentrato rettificato non può portare, dopo l'arricchimento, ad un titolo alcolometrico volumico totale superiore al 15 %. L'arricchimento tramite concentrazione parziale dei mosti destinati all'elaborazione dei vini è autorizzato se la concentrazione del volume così arricchito non supera il 10 %. In questo modo si può consentire l'aumento del titolo alcolometrico volumico totale fino a 19 % vol.

5.2. *Rese massime*

1. Vino rosso

65 ettolitri per ettaro

2. Vino bianco

68 ettolitri per ettaro

3. Vini bianchi con zuccheri residui

48 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La vendemmia, la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini hanno luogo sul territorio dei seguenti comuni del dipartimento della Gironda sulla base del codice geografico ufficiale al 26 febbraio 2020: Arbanats, Ayguemortes-les-Graves, Beautiran, Bègles, La Brède, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cadaujac, Canéjan, Castres-Gironde, Cérons, Cestas, Eysines, Gradignan, Guillos, Le Haillan, Illats, Isle-Saint-Georges, Landiras, Langon, Léogeats, Léognan, Martillac, Mazères, Mérignac, Pessac, Podensac, Portets, Pujols-sur-Ciron, Roaillan, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Pardon-de-Conques, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Selve, Saucats, Talence, Toulenne, Villenave-d'Ornon, Virelade e una parte del territorio del comune di Coimères che corrisponde alla sezione A detta degli Herrères 1° foglio del catasto (mappa rivista per il 1934) certificato conforme al rilievo di conservazione al 5 novembre 2010.

7. **Varietà di uve da vino**

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Carmenère N

Cot N - Malbec

Merlot N

Muscadelle B

Petit Verdot N

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Sauvignon gris G - Fié gris

Semillon B

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

La zona geografica della denominazione di origine protetta «Graves» si estende per una fascia di circa dieci chilometri di larghezza sulla riva sinistra del fiume Garonna, dal nord di Bordeaux a sud-est di Langon.

Come indica il nome della denominazione, il terreno dei «Graves» è composto da ciottoli, ghiaia, sassi più o meno grossolani, sabbia, limo e argilla. In alcuni punti poggia su calcare ma generalmente su sabbia pura o alios (sabbia aggregata contenente particelle di ferro) o argilla. La zona si estende su 43 comuni del dipartimento della Gironda.

I terreni sono il risultato di una storia geologica lunga e complessa, strettamente legata alla nascita della Garonna, alle variazioni del suo tracciato e alle successive glaciazioni dell'era quaternaria. In queste fasi i ghiacciai dei Pirenei hanno formato le loro valli e preparato le scorte rocciose che i fiumi hanno poi trasportato fino alla regione bordolese. Di tali depositi successivi restano solo alcuni resti sotto forma di rilievi ghiaiosi di varie dimensioni e tipologie.

I terreni che si sono formati in seguito hanno in comune una grande permeabilità dovuta alla loro ricchezza di ciottoli e ghiaia. Non sono gli unici terreni di grande qualità dei «Graves», ma ne costituiscono l'ossatura e l'immagine stessa dell'eccellenza. Le loro pendenze favoriscono il deflusso delle acque, garantendo un perfetto prosciugamento superficiale. Tale drenaggio è inoltre rafforzato da un reticolo idrografico importante di piccoli corsi d'acqua affluenti della Garonna. Si tratta di terreni in cui l'alimentazione idrica della vite è fortemente regolata.

I vigneti godono di un clima particolare e favorevole, in quanto sono protetti a ovest dalle intemperie grazie alla foresta di pini che svolge un importante ruolo termoregolatore, dal calore e dagli eccessi di umidità grazie a un'aerazione e a una ventilazione naturali dovute alla vicinanza della Garonna e in quanto beneficiano delle influenze oceaniche che mitigano le gelate primaverili. I paesaggi viticoli di questo settore, costituiti da pendii dolci dove la ghiaia chiara e lucida riflette la luce sugli acini, sono situati tra il fiume e le foreste di pini.

Terre da cui nascono i grandi vini bianchi e rossi della regione bordolese, i Graves sono la culla di pratiche in uso ancora oggi. Le viti, coltivate in un clima oceanico, già nel XVII e nel XVIII secolo hanno necessitato di pali di sostegno, poi della generalizzazione del palizzamento e di un metodo di potatura rigoroso per garantire una buona ripartizione del raccolto e una superficie fogliare sufficiente alla fotosintesi per una maturazione ottimale.

Nel rispetto degli usi già registrati nel decreto del 4 marzo 1937 che definiscono la denominazione di origine controllata «Graves», la superficie parcellare delimitata per la raccolta delle uve classifica le particelle caratterizzate da un prosciugamento naturale sia per la loro qualità di drenaggio sia per la loro posizione sulla cima o in pendenza. Sono escluse le situazioni geografiche e topografiche che, per la loro lontananza della Garonna o perché circondate dalla foresta (blocco della circolazione delle masse d'aria fredda), sono soggette a gelate primaverili.

Le particelle, delimitate con precisione, consentono le espressioni ottimali dei vitigni locali, selezionati nel corso della storia per le loro capacità di conservazione e invecchiamento, legate alla necessità di trasportarne i prodotti in luoghi lontani.

I terreni sassosi, caldi e poco fertili della denominazione limitano naturalmente la produzione di vini rossi, ma consentono tuttavia una maturità ottimale dei vitigni Cabernet-Sauvignon N e Merlot, favorita anche dalla termoregolazione assicurata dalla vicinanza del fiume Garonna. I vini così ottenuti presentano una buona struttura e sono invecchiati e successivamente affinamenti per esprimersi al meglio prima della commercializzazione destinata al consumatore.

I terreni più sabbiosi o a matrice argillosa sono più adatti alla produzione dei vini bianchi della denominazione ottenuti principalmente da vitigni Sauvignon B e Sémillon B, che conferiscono loro una freschezza che si combina alla finezza e alle espressioni floreali e fruttate di questi vini.

Al fine di garantire un raccolto sufficiente, senza sovraccarico dei ceppi, garanzia di maturità e concentrazione ottimale dei frutti, la densità minima di impianto è elevata.

La combinazione della prossimità del porto di Bordeaux, da cui storicamente fiorirono i commerci di questi vini nel mondo, e di una situazione geopedologica originale ha consentito alla denominazione di origine controllata «Graves» di acquisire notorietà internazionale.

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

Zona di prossimità immediata

Quadro normativo

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, l'elaborazione e l'affinamento dei vini, è costituita dal territorio dei seguenti comuni del dipartimento della Gironda sulla base del codice geografico ufficiale del 26 febbraio 2020: Barsac, Béguey, Bieujac, Bommes, Cadillac, Fargues, Langoiran, Loupiac, Le Pian-sur-Garonne, Preignac, Rions, Saint-Loubert, Saint-Maixant, Saint-Pierre-d'Aurillac, Sainte-Croix-du-Mont, Sauternes e la parte del comune di Castets et Castillon che corrisponde al territorio dell'ex comune di Castets-en-Dorthe prima della fusione con Castillon-de-Castets il 1º gennaio 2017.

Unità geografica più ampia

Quadro normativo

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 di questa 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.

Indicazione del tenore di zucchero

Quadro normativo

Legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

I vini bianchi sono presentati con l'indicazione corrispondente al tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio + fruttosio) presente nel vino, quale definito dalla normativa comunitaria.

Identificatore comune

Quadro normativo

Legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

A partire dalla vendemmia 2026, l'etichettatura dei vini contiene l'identificatore collettivo conformemente alle disposizioni della carta in vigore stabilita dal Syndicat Viticole des Graves e messa a disposizione di tutti gli operatori.

Link al disciplinare del prodotto

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-9297c0a9-87a6-466b-ad0e-c7d12f75277d