C/2024/1947

7.3.2024

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/2024/1947)

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

"Vaucluse"

PGI-FR-A1209-AM02

Data della comunicazione: 7.12.2023

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Resa**

Al capitolo I del disciplinare, sezione VI "Rese", la resa massima per i vini rossi e rosati è ridotta da 120 hl/ha a 100 hl/ha.

L'obiettivo è tener conto delle conseguenze dei cambiamenti climatici sulla produzione viticola della regione. Le rese massime previste dal disciplinare, infatti, non corrispondono più alle rese constatate in campo, che sono inferiori a causa degli effetti della siccità, una delle conseguenze più frequenti dei cambiamenti climatici in questa regione sudorientale della Francia. L'associazione di produttori ha voluto adeguare la resa delle viti alla realtà in campo così da preservarne il livello qualitativo.

Questa modifica della resa incide sul documento unico alla voce "Rese massime" del punto "Pratiche di vinificazione".

2. **Autorità incaricata del controllo**

Il capitolo III del disciplinare è modificato per semplificare il punto "Autorità incaricata del controllo" e spiegare che il controllo del rispetto del disciplinare è effettuato secondo un piano di controllo approvato e da un organismo terzo che offre garanzie di competenza, imparzialità e indipendenza, delegato dall'INAO.

Questa semplificazione non incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Vaucluse

2. **Tipo di indicazione geografica**

IGP - Indicazione geografica protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

Descrizione organolettica e analitica dei vini

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

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

L'indicazione geografica protetta "Vaucluse" è riservata ai vini fermi rossi, rosati e bianchi.

I vini rossi sono vini ottenuti dall'assemblaggio di più vitigni. Le varietà Grenache N, Syrah N, Merlot N e persino Cabernet-Sauvignon N sono alla base di questi vini, il cui comune denominatore è rappresentato da aromi di frutti neri, di spezie, da note di cuoio e cioccolato amaro e addirittura da note pepate. Presentano un colore da rosso rubino a rosso granato intenso, con riflessi violacei.

Alla base dei vini rosati, generalmente di un colore salmone pallido, c'è l'uso di varietà come Grenache N o Cinsault N che danno vini caratterizzati da sentori di frutti rossi.

I vini bianchi, spesso ottenuti da Chardonnay B, si distinguono per la loro vivacità e mineralità, per le note di mela o tiglio e per un colore giallo pallido con riflessi verdi o giallo dorato brillante e limpido.

Oltre a un titolo alcolometrico volumico effettivo minimo pari almeno al 9 %, i vini a indicazione geografica protetta "Vaucluse" devono presentare valori (soglia o limite) del titolo alcolometrico volumico totale, nonché dei tenori di acidità totale, acidità volatile, anidride solforosa totale equivalenti a quelli previsti dalla normativa dell'Unione.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
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.

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*

1. Rese dei vini bianchi:

120 ettolitri per ettaro

2. Rese dei vini rossi e rosati:

100 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La raccolta delle uve, la vinificazione e l'elaborazione di vini a indicazione geografica protetta "Vaucluse" hanno luogo nel dipartimento del Vaucluse.

7. **Varietà di uve da vino**

Abondant B

Abouriou B

Alicante Henri Bouschet N

Aligoté B

Alphonse Lavallée N

Altesse B

Aléatico N

Aramon N

Aramon blanc B

Aramon gris G

Aranel B

Arbane B

Arinarnoa N

Arriloba B

Arrouya N

Arrufiac B - Arrufiat

Artaban N

Assyrtiko B

Aubin B

Aubin vert B

Aubun N - Murescola

Auxerrois B

Bachet N

Barbaroux Rs

Baroque B

Biancu Gentile B

Blanc Dame B

Bouchalès N

Bouillet N

Bouquettraube B

Bourboulenc B - Doucillon blanc

Brachet N - Braquet

Brun Fourca N

Brun argenté N - Vaccarèse

Béclan N - Petit Béclan

Béquignol N

Cabernet blanc B

Cabernet cortis N

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Caladoc N

Calitor N

Camaralet B

Carcajolo N

Carcajolo blanc B

Cardinal Rg

Carignan N

Carignan blanc B

Carmenère N

Castets N

Chardonnay B

Chasan B

Chasselas B

Chasselas rose Rs

Chatus N

Chenanson N

Chenin B

Cinsaut N - Cinsault

Clairette B

Clairette rose Rs

Clarin B

Claverie B

Codivarta B

Colombard B

Corbeau N - Douce noire

Cot N - Malbec

Counoise N

Courbu B - Gros Courbu

Courbu noir N

Couston N

Crouchen B - Cruchen

César N

Danlas B

Duras N

Durif N

Egiodola N

Ekigaïna N

Elbling B

Etraire de la Dui N

Feunate N

Floreal B

Folignan B

Folle blanche B

Franc noir de Haute-Saône N

Fuella nera N

Furmint B

Gamaret

Gamay Fréaux N

Gamay N

Gamay de Bouze N

Gamay de Chaudenay N

Ganson N

Gascon N

Genovèse B

Gewurztraminer Rs

Goldriesling B

Gouget N

Graisse B

Gramon N

Grassen N - Grassenc

Grenache N

Grenache blanc B

Grenache gris G

Gringet B

Grolleau N

Grolleau gris G

Gros Manseng B

Gros vert B

Jacquère B

Joubertin

Jurançon blanc B

Jurançon noir N - Dame noire

Knipperlé B

Lauzet B

Len de l'El B - Loin de l'Oeil

Liliorila B

Listan B - Palomino

Lival N

Lledoner pelut N

Macabeu B - Macabeo

Mancin N

Manseng noir N

Marsanne B

Marselan N

Mauzac B

Mauzac rose Rs

Mayorquin B

Melon B

Merlot N

Merlot blanc B

Meslier Saint-François B - Gros Meslier

Meunier N

Milgranet N

Molette B

Mollard N

Monarch N

Mondeuse N

Mondeuse blanche B

Monerac N

Montils B

Morrastel N - Minustellu, Graciano

Mourvaison N

Mourvèdre N - Monastrell

Mouyssaguès

Muresconu N - Morescono

Muscadelle B

Muscardin N

Muscaris B

Muscat Ottonel B - Muscat, Moscato

Muscat cendré B - Muscat, Moscato

Muscat d'Alexandrie B - Muscat, Moscato

Muscat de Hambourg N - Muscat, Moscato

Muscat à petits grains blancs B - Muscat, Moscato

Muscat à petits grains roses Rs - Muscat, Moscato

Muscat à petits grains rouges Rg - Muscat, Moscato

Mérille N

Müller-Thurgau B

Nebbiolo N

Nielluccio N - Nielluciu

Noir Fleurien N

Négret de Banhars N

Négrette N

Ondenc B

Orbois B

Pagadebiti B

Pascal B

Perdea B

Persan N

Petit Courbu B

Petit Manseng B

Petit Meslier B

Petit Verdot N

Picardan B - Araignan

Pineau d'Aunis N

Pinot blanc B

Pinot gris G

Pinot noir N

Pinotage N

Piquepoul blanc B

Piquepoul gris G

Piquepoul noir N

Plant de Brunel N

Plant droit N - Espanenc

Portan N

Portugais bleu N

Poulsard N - Ploussard

Prior N

Prunelard N

Précoce Bousquet B

Précoce de Malingre B

Raffiat de Moncade B

Ribol N

Riesling B

Riminèse B

Rivairenc N - Aspiran noir

Rivairenc blanc B - Aspiran blanc

Rivairenc gris G - Aspiran gris

Romorantin B - Danery

Rosé du Var Rs

Roublot B

Roussanne B

Roussette d'Ayze B

Sacy B

Saint Côme B

Saint-Macaire N

Saint-Pierre doré B

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Sauvignon gris G - Fié gris

Savagnin blanc B

Savagnin rose Rs

Sciaccarello N

Segalin N

Select B

Semebat N

Semillon B

Servanin N

Soreli B

Souvignier gris Rs

Sylvaner B

Syrah N - Shiraz

Tannat N

Tempranillo N

Terret blanc B

Terret gris G

Terret noir N

Tibouren N

Tourbat B

Tressot N

Trousseau N

Téoulier N

Ugni blanc B

Valdiguié N

Velteliner rouge précoce Rs

Verdejo B

Verdesse B

Vermentino B - Rolle

Vidoc N

Viognier B

Voltis B

Xinomavro N

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

8.1. *Specificità della zona geografica*

Il dipartimento del Vaucluse, sulla riva sinistra del Rodano, a sud del cosiddetto asse del Rodano, che ha dato il nome all'IGP "Vaucluse", fa parte della regione Provenza-Alpi-Costa Azzurra, nel sud-est della Francia. Confina con i dipartimenti del Gard (a ovest), dell'Ardèche (a nord-ovest), della Drôme (a nord), delle Alpi dell'Alta Provenza (a est), del Var (a contatto su un breve tratto) e delle Bocche del Rodano a sud.

I confini amministrativi del dipartimento del Vaucluse sono per lo più naturali, rappresentati dal fiume Rodano a ovest (dalla città di Bollène a nord fino alla confluenza con la Durance a sud), dal fiume Calavon a est e dai fiumi Toulourenc e Aigues a nord. Per il resto, si tratta di confini tracciati dall'uomo o di confini storici, come nel caso del cantone di Valréas che è un'enclave "vauclusiana" nel vicino dipartimento della Drôme.

Il dipartimento presenta un netto contrasto tra due tipi di regioni naturali: le pianure e i rilievi montuosi circostanti.

Le pianure (che rappresentano circa il 45 % del dipartimento) occupano principalmente la parte occidentale. La più importante è quella del Contado Venassino che, per estensione, comprende la pianura alluvionale del Rodano, le pianure di Orange e le pianure alluvionali della bassa valle della Durance. A quest'entità sono collegate, in altrettante ramificazioni, le pianure alluvionali della Durance (da Cavaillon a Pont-de-Mirabeau), della bassa valle del Calavon (a valle di Les Beaumettes) e delle medie valli dei fiumi Aigues e Ouvèze.

Quanto ai rilievi, sono dominati dal Mont-Ventoux (1 909 m) a nord/nord-est del dipartimento, che fa parte di una linea di creste con orientamento ovest-est. Il versante meridionale del cosiddetto "signore di Provenza" prosegue poi con l'altopiano di Albion o di Saint-Christol (altitudine compresa tra i 600 e i 1 200 m), delimitato a sud dai monti di Vaucluse (punto più alto: 1 256 m). Il rilievo più meridionale, a sud del bacino di Apt, è rappresentato dal monte Luberon, che arriva fino a 1 125 m.

La successione di pianure e montagne è caratterizzata da rilievi generalmente rocciosi che emergono dalle pianure accentuando in tal modo i contrasti topografici. Il caso più emblematico è quello del massiccio della Suzette dove si ergono le Dentelles de Montmirail (altitudine media: 500 m).

Dal punto di vista geologico, prevalgono i suoli di origine sedimentaria, dal Triassico al Quaternario. Da notare l'eccezione molto marginale (nel Luberon) della presenza di lherzolite, una roccia endogena basica di origine vulcanica.

Il dipartimento copre due grandi e distinti domini geologici: il corridoio del Rodano costituito da pianure e, a est, la Provenza subalpina costituita da rilievi come il Mont-Ventoux, il monte Lure, gli altipiani di Albion e di Saint-Christol, i monti di Vaucluse e il massiccio del Luberon. Molto ventoso per effetto del Mistral, il corridoio del Rodano offre ottime condizioni sanitarie contro la peronospora e l'oidio. Predominano le alluvioni recenti o antiche del Rodano, della Bassa Durance e dei loro affluenti (Lez, Aigues, Ouvèze, Sorgues e Calavon). La zona subalpina è costituita principalmente da una serie molto spessa di calcari, di cui una particolare facies - i calcari urgoniani - svolge un importante ruolo morfologico, tettonico e idrogeologico. Questa Provenza subalpina preserva la vite dai deficit idrici e le offre interessanti escursioni termiche.

Per via della sua posizione geografica, il dipartimento del Vaucluse risente dell'influsso di tre dei quattro principali climi della Francia: il clima mediterraneo nella parte meridionale, il clima montano nella parte nord-orientale (monti di Vaucluse e massiccio delle Baronnies) e l'influsso relativo del clima semi-continentale nella parte nord-occidentale. Questi influssi sono tuttavia attenuati da una netta predominanza del clima mediterraneo, con la garanzia di una buona fecondazione della vite.

Il livello di soleggiamento medio annuo è elevato, mentre le precipitazioni sono mal distribuite nel corso dell'anno e relativamente concentrate nel periodo autunno-inverno. Vento freddo e secco proveniente da nord, il Mistral influisce molto su questo clima, con raffiche costantemente prossime ai 100 km/h. In particolare, questo vento permette la concentrazione degli acini al momento della maturazione e offre condizioni ottimali di contrasto alle malattie crittogamiche durante l'intero ciclo vegetativo.

8.2. *Specificità del prodotto*

In questo inizio di XXI secolo i vini IGP "Vaucluse" sono dichiarati alla raccolta per circa 200 000 hl, di cui 40-45 000 hl con la possibilità di menzionare la zona "Principauté d'Orange" e 5-6 000 hl la zona "Aigues".

La cultura vitivinicola è ancora molto legata, nel dipartimento, alla produzione di uve nere e all'elaborazione di vini rossi. Ne risulta la seguente distribuzione media: il 45-50 % dei volumi prodotti è vino rosso, il 30-35 % vino rosato e il 15-20 % vino bianco.

I vini dell'IGP sono prodotti da più vitigni e offrono quindi un'ampia varietà aromatica:

— Cinsault N, Clairette B, Bourboulenc B, tutti e tre nati nei vigneti mediterranei della Francia;

— Grenache B e N, Carignan N e Mourvèdre N di origine iberica;

— Syrah N, Viognier B e, in misura minore (in termini di superfici), Roussanne B, Marsanne B, la cui origine è segnalata in corrispondenza del Delfinato;

— Ugni B, la cui origine più probabile è la Toscana.

I produttori hanno tuttavia voluto, e ottenuto, la diversificazione di questi vitigni, introducendo sin dagli anni Ottanta nuovi vitigni, per lo più varietà "riconosciute" sul mercato mondiale, come Cabernet-Sauvignon N, Merlot N, Chardonnay B, Sauvignon B, ma anche Vermentino B e varietà ibride più recenti con caratteristiche altrettanto interessanti, quali Chasan B, Marselan N e Caladoc N. Di conseguenza le varietà a bacca rossa, come Merlot N e Cabernet-Sauvignon N, possono essere utilizzate per contribuire alla composizione e alla struttura dei vini quando questi ultimi non sono specificamente destinati alla produzione di vini "monovarietali".

Quanto ai vini rosati, si ricorre sempre più spesso a macerazioni molto brevi o addirittura alla pressatura diretta per offrire vini rosati dai colori sempre più pallidi.

I produttori offrono inoltre una variegata gamma di vini monovarietali, tra cui Cabernet-Sauvignon N, Merlot N, Caladoc N, Marselan N, Chardonnay B, Roussanne B e Viognier B.

Nei vini rossi, le varietà Grenache N, Syrah N, Merlot N e persino Cabernet-Sauvignon N sono alla base di questi vini, il cui comune denominatore è rappresentato da aromi di frutti neri, di spezie, da note di cuoio e cioccolato amaro e addirittura da note pepate.

Alla base dei vini rosati c'è l'uso di varietà come Grenache N o Cinsault N che danno vini caratterizzati da sentori di frutti rossi.

Vivacità e mineralità, ma anche note di mela o tiglio caratterizzano i vini bianchi spesso ottenuti da Chardonnay B.

8.3. *Legame causale tra specificità della zona geografica e specificità del prodotto*

Oltre la metà dei comuni del Vaucluse vive di viticoltura, grazie a viticoltori che sono legati alle proprie terre, che siano registrate come DOC o IGP. Forti di competenze ancestrali, nel corso degli anni i viticoltori hanno saputo diversificare i loro prodotti; in tal senso, un posto importante è occupato nel Vaucluse dalla produzione di vini IGP che beneficiano di una forte domanda locale, grazie al turismo particolarmente sviluppato in questa zona geografica. Alla reputazione dei vini IGP riconosciuti per la loro varietà aromatica contribuisce la notorietà dei vini DOC prodotti nel dipartimento. Questa produzione di vini a indicazione geografica è localizzata principalmente nel cuore delle zone delle denominazioni di origine Luberon e Ventoux.

Le viti sono piantate su terreni che godono di un buon riscaldamento e di un drenaggio ottimale e che favoriscono così la produzione di uve di qualità.

Le viti beneficiano inoltre della combinazione dei diversi influssi climatici che conferiscono ai vini una struttura equilibrata e una notevole espressione aromatica. Grazie al forte soleggiamento estivo e a una buona luminosità, il clima mediterraneo influisce sulla maturazione delle uve e sul corretto sviluppo dei precursori aromatici. In prossimità dei rilievi il clima è caratterizzato da forti escursioni termiche tra giorno e notte che favoriscono la produzione di vini freschi e fruttati, grazie a una lenta evoluzione dei polifenoli dell'uva. L'azione del vento secco contribuisce a proteggere l'uva dalle malattie crittogamiche.

La reputazione dei vini si rispecchia nei premi vinti ogni anno in concorsi regionali e nazionali come il *Concours général agricole* (4 medaglie d'oro e 5 medaglie d'argento nel 2014). I vini dell'IGP Vaucluse sono riconosciuti anche a livello nazionale e inseriti nella guida *Hachette des Vins* (55 vini selezionati, 2 *coups de cœur*, 1 vino a 3 stelle, 2 vini a 2 stelle, 30 vini a 1 stella nel 2013), ma lo sono anche a livello internazionale, nel *Wine Advocate Parker* (4 vini classificati *Decanter* per l'annata 2007) e nella guida *Bettane & Desseauve*.

La produzione dei vini a indicazione geografica fa parte della tradizione e delle competenze di una popolazione dedita alla vitivinicoltura che vuole - e che necessariamente deve - offrire una gamma diversificata di prodotti che soddisfino tutte le richieste del mercato.

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

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 che beneficiano dell'indicazione geografica protetta "Vaucluse" è costituita dai circondari limitrofi della zona geografica (dipartimento del Vaucluse), ossia:

a nord, al confine con il dipartimento della Drôme: circondario di Nyons;

a est, al confine con il dipartimento delle Alpi dell'Alta Provenza: circondario di Forcalquier;

a est, al confine con il dipartimento del Var: circondario di Brignoles;

a sud, al confine con il dipartimento delle Bocche del Rodano: circondari di Arles e di Aix-en-Provence;

a ovest, al confine con il dipartimento del Gard: circondario di Nîmes;

a nord-ovest, al confine con il dipartimento dell'Ardèche: circondario di Privas.

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

l'indicazione geografica protetta "Vaucluse" può essere completata con:

il nome di uno o più vitigni;

le menzioni *"primeur"* o *"nouveau"* (vino novello);

il nome delle seguenti unità geografiche più piccole, nel rispetto delle condizioni stabilite dal disciplinare: "Aigues", "Principauté d'Orange".

Il logo IGP dell'Unione europea figura in etichetta quando la menzione "Indicazione geografica protetta" è sostituita dall'espressione tradizionale "Vin de pays".

Link al disciplinare del prodotto

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-ea945faf-27fe-47a6-a65e-83dd7ff7fd05