

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

(2020/C 72/14)

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

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«SOAVE»

Numéro de référence: PDO-IT-A0472-AM05

Date de la communication: 2 décembre 2019

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. modification formelle

En ce qui concerne le type «Classico», le terme «sous-zone» a été remplacé par le terme «spécification».

Il s'agit d'une modification formelle afin de reprendre le libellé exact prévu par la législation nationale.

Ce changement formel concerne l'article 1^{er} du cahier des charges et ne modifie pas le document unique.

2. Modes de conduite de la vigne

Les modes de conduite de la vigne avec GDC et pergola ont été élargis à toutes les variantes.

Cette modification répond à la nécessité d'adapter le cahier des charges aux nouvelles dynamiques d'évolution des systèmes de conduite les plus modernes et les plus innovants (pour ce qui est en particulier des nouvelles variantes de pergola) et à la nécessité de répondre, d'un point de vue agronomique, au changement climatique.

Ce changement concerne l'article 4 du cahier des charges et ne modifie pas le document unique.

3. Densité des vignes par hectare

En ce qui concerne la densité des vignes par hectare (non inférieure à 3 300), la référence au décret du 7 mai 1998 a été supprimée.

Il s'agit d'une modification formelle, étant donné que les nouvelles plantations doivent avoir une densité minimale de 3 300 pieds par hectare.

Ce changement formel concerne l'article 4 du cahier des charges et ne modifie pas le document unique.

4. Utilisation dans l'étiquetage des vins AOP Soave des unités géographiques supplémentaires

Pour les vins AOP Soave, il est permis de faire référence à des unités géographiques supplémentaires plus petites dans la zone de production de l'appellation, situées à l'intérieur de la même zone de production et figurant sur une liste, pour autant que le produit soit vinifié séparément et spécifiquement indiqué dans la déclaration annuelle de production des raisins.

L'objectif de la référence à des unités géographiques de valeur particulière, plus petites, situées à l'intérieur de la zone de production délimitée et localisées après un travail minutieux de zonage, était de mieux identifier l'origine du vin et donc de renforcer son lien avec le territoire.

Ce changement concerne l'article 7 du cahier des charges et la section 1.9 «Autres conditions» du document unique.

⁽¹⁾ JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

5. Utilisation de la mention «vigna»

Pour désigner les vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Soave», «Soave» Classico et «Soave» Colli Scaligeri, il est possible d'utiliser la mention «vigna» (cru) à condition qu'elle soit suivie du nom de lieu correspondant, que la surface concernée soit indiquée séparément dans le casier viticole, que la vinification, l'élaboration et la conservation du vin aient lieu dans des contenants séparés et que cette mention, suivie du nom du lieu, soit indiquée tant dans la déclaration des raisins que dans les registres, ainsi que dans les documents d'accompagnement.

La possibilité d'indiquer sur l'étiquette le terme «vigna», au sens de la législation nationale, suivi du nom de lieu ou du nom traditionnel concerné, permet aux entreprises de valoriser dans leur production certains de leurs crus.

Ce changement concerne l'article 7 du cahier des charges et ne modifie pas le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. Dénomination du produit

Soave

2. Type d'indication géographique

AOP - Appellation d'origine protégée

3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

4. Description du ou des vins

«Soave» (y compris «Soave» Classico et «Soave» Colli Scaligeri)

couleur: jaune paille tirant parfois vers le verdâtre;

odeur: caractéristique avec un parfum intense et délicat;

goût: sec, moyennement corsé et harmonieux, légèrement amer;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 % vol. pour le «Soave» et 11 % vol. pour le «Soave Classico» et le «Soave Colli Scaligeri»;

extrait non réducteur minimal: 15 g/l pour le «Soave» et 16 g/l pour le «Soave Classico» et le «Soave Colli Scaligeri»

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale 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 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en dioxyde de soufre (en milligrammes par litre)	

«Soave spumante» (mousseux) (y compris «Soave» spumante Classico et «Soave» spumante Colli Scaligeri)

mousse: fine et persistante;

couleur: jaune paille tirant parfois vers le verdâtre brillant;

odeur: caractéristique avec un parfum intense et délicat;

goût: moyennement corsé, harmonieux, légèrement amer pour les types extra brut ou brut ou extra dry ou dry;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 15 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale 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 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en dioxyde de soufre (en milligrammes par litre)	

5. Pratiques vitivinicoles

a. Pratiques œnologiques essentielles

NÉANT

b. Rendements maximaux

Soave, Soave spumante

15 000 kilogrammes de raisins par hectare

Soave Classico, également «spumante». Soave Colli Scaligeri, également «spumante».

14 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. Zone géographique délimitée

A) Les raisins destinés à la production des vins à appellation d'origine protégée «Soave» doivent être cultivés dans la zone qui comprend tout ou partie du territoire des communes de Soave, Monteforte d'Alpone, San Martino Buon Albergo, Mezzane di Sotto, Roncà, Montecchia di Crosara, San Giovanni Ilarione, San Bonifacio, Cazzano di Tramigna, Colognola ai Colli, Caldiero, Illasi et Lavagno dans la province de Vérone.

B) Les raisins destinés à la production du vin «Soave» Classico doivent être cultivés dans la zone reconnue par décret ministériel du 23 octobre 1931 (Journal officiel n° 289 du 16 décembre 1931), qui comprend en partie le territoire des communes de Soave et Monteforte d'Alpone.

C) Les raisins destinés à la production des vins «Soave» portant la précision de la sous-zone «Colli Scaligeri» doivent être cultivés dans la zone qui comprend tout ou partie du territoire de San Martino Buon Albergo, Lavagno, Mezzane, Illasi, Cazzano di Tramigna, Caldiero, Colognola ai Colli et Costeggiola di Soave, Monteforte d'Alpone, Montecchia di Crosara, Roncà et San Giovanni Ilarione.

7. Variété(s) principale(s) à raisins de cuve

Chardonnay B.

Garganega B.

Trebbiano di Soave B. - Trebbiano

8. Description du ou des liens

Soave

Les sols minéraux influent sur les processus de fermentation des moûts obtenus à partir des raisins Garganega et Trebbiano di Soave, conférant un caractère typique de sapidité aux vins. Les systèmes de conduite traditionnels en *pergola veronese* permettent aux raisins d'atteindre une bonne maturité et d'être sains, ce qui favorise le développement d'arômes d'amande et de fleurs blanches dans les vins. Le vin Soave DOC est un vin équilibré, avec des parfums de fruits exotiques, d'agrumes et d'épices; dans la version Classico, on trouve des arômes légèrement minéraux, avec un goût plein et aromatique qui, en cas de conservation pendant plusieurs mois sur des levures avant la mise en bouteille, peut créer de la complexité et de la rondeur. La zone a été reconnue par décret royal en 1931; la DOC existe depuis 1968.

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

Utilisation des unités géographiques supplémentaires

Cadre juridique:

Législation de l'UE

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Pour la désignation et la présentation des vins «Soave», «Soave» Classico et «Soave» Colli Scaligeri, il est permis de se référer aux unités géographiques supplémentaires suivantes:

1. Brognoligo
2. Broia
3. Ca' del vento
4. Campagnola
5. Carbonare
6. Casarsa
7. Castelcerino
8. Castellaro
9. Colombara
10. Corte del Durlo
11. Costalta
12. Costalunga
13. Coste
14. Costeggiola
15. Croce
16. Duello
17. Fittà
18. Frosca
19. Foscario
20. Menini
21. Monte di Colognola
22. Monte Grande
23. Paradiso
24. Pigno
25. Ponsara
26. Pressoni
27. Ronca - Monte Calvarina
28. Rugate
29. Sengialta

30. Tenda
31. Tremenalto
32. Volpare
33. Zoppega

Lien vers le cahier des charges

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14701>
