

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

(2021/C 61/08)

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

«GRECO DI TUFO»

PDO-IT-A0236-AM02

Date de la communication: 13.11.2020

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Reformulation de l'indication des types — Ajout des versions «Riserva» (réserve)

Les versions «Greco di Tufo» Riserva (réserve) et «Greco di Tufo» Spumante Riserva (mousseux réserve) ont été ajoutées et, par conséquent, l'indication des types de vin prévus a été adaptée.

Cette modification répond à la nécessité de valoriser l'AOP «Greco di Tufo», en soulignant les caractéristiques de longévité des vins produits et en tenant compte des habitudes locales qui consistent à commercialiser le vin obtenu même après plusieurs années de vieillissement.

En outre, conformément à la législation en vigueur, l'adjectif «bianco» (blanc) a été supprimé après le nom de l'appellation «Greco di Tufo».

La modification concerne les articles 1^{er} et 6 du cahier des charges et la rubrique 4 du document unique.

2. Ajout de la possibilité de l'irrigation d'appoint

Compte tenu des changements climatiques en cours et de l'augmentation des conditions de stress hydrique et thermique pour les plantes, cette possibilité est autorisée afin d'assurer le bon déroulement des activités physiologiques.

La modification concerne l'article 4 du cahier des charges et ne concerne pas le document unique.

3. Ajout des versions «Riserva» (réserve) et des périodes de vieillissement correspondantes

Afin de permettre la distinction des types «Greco di Tufo» avec la mention «Riserva» (réserve) et «Greco di Tufo» Spumante (mousseux) avec la mention «Riserva» (réserve), il est jugé opportun de préciser les durées minimales de vieillissement et la date de début de celles-ci.

La modification concerne l'article 5 du cahier des charges et la rubrique 5, point a), du document unique.

4. Description des vins «Greco di Tufo» AOP, y compris «Riserva» (réserve) — Adaptation des caractéristiques analytiques et organoleptiques

L'adjectif «bianco» (blanc) a été supprimé après le nom de l'appellation «Greco di Tufo».

Il s'agit d'une modification rédactionnelle cohérente avec la dénomination du produit.

Compte tenu de l'introduction des types «Greco di Tufo» Riserva (réserve) et «Greco di Tufo» Spumante Riserva (mousseux réserve), il est fait mention des caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques de ces derniers lors de leur consommation. Les données et les descriptions renvoient à un produit de haute qualité, caractérisé par un élevage en cave de moyenne à longue durée.

Dans la description de la bouche du «Greco di Tufo» Spumante (mousseux), la limite maximale de la teneur en sucres résiduels est étendue de brut à extra-dry.

⁽¹⁾ JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

Cette modification est jugée nécessaire afin de répondre à la demande croissante des consommateurs pour de tels produits.

Les modifications concernent l'article 6 du cahier des charges et la rubrique 4 du document unique.

5. Lien avec la zone géographique — Adaptation formelle du cahier des charges

Le texte du cahier des charges et du document unique a été adapté et leur contenu, harmonisé.

Il s'agit d'une modification de forme qui n'invalide pas le lien visé à l'article 93, paragraphe 1, point a) i), du règlement (UE) n° 1308/2013.

La modification concerne l'article 9 du cahier des charges et la rubrique 8 du document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. Dénomination du produit

Greco di Tufo

2. Type d'indication géographique

AOP — Appellation d'origine protégée

3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin

4. Vin mousseux

4. Description du ou des vins

«Greco di Tufo»

Robe: jaune paille plus ou moins intense.

Nez: agréable, intense, fin, caractéristique.

Bouche: fraîche, sèche, harmonieuse.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,5 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 16 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'Union.

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)	

«Greco di Tufo» Riserva (réserve)

Robe: jaune paille plus ou moins intense.

Nez: agréable, intense, fin, caractéristique.

Bouche: sèche, fraîche, harmonieuse.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 17 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'Union.

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)	

«*Greco di Tufo*» *Spumante* (mousseux)

Bulle: fine et persistante.

Robe: jaune paille plus ou moins intense avec des reflets tirant sur le verdâtre ou le doré.

Nez: caractéristique, agréable, avec de légers accents de levure.

Bouche: sapide, fine et harmonieuse, de type extra-brut à extra-dry.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 15 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'Union.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	6 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

«*Greco di Tufo*» *Spumante Riserva*

Bulle: fine et persistante.

Robe: jaune paille plus ou moins intense.

Nez: caractéristique, agréable, avec de légers accents de levure.

Bouche: sapide, fine et harmonieuse, de type extra-brut à extra-dry.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 16 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'Union.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	6 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. Pratiques vitivinicoles

a) Pratiques œnologiques spécifiques

«Greco di Tufo» Riserva (réserve) — Période Minimale de vieillissement

Pratique œnologique spécifique

Pour le type «Greco di Tufo» Riserva (réserve), la période minimale de vieillissement ne doit pas être inférieure à 12 mois à compter du 1^{er} novembre de l'année de récolte.

«Greco di Tufo» Spumante (mousseux), y compris «Riserva» (réserve) — Élaboration

Pratique œnologique spécifique

Les vins «Greco di Tufo» Spumante (mousseux), y compris avec la mention «Riserva» (réserve), doivent être obtenus exclusivement par refermentation en bouteille selon la méthode classique.

Le type «Greco di Tufo» Spumante (mousseux) doit être élaboré avec une période minimale d'élevage en bouteille avec levures d'au moins 18 mois à compter de la date de tirage; pour le type «Greco di Tufo» Spumante Riserva (mousseux réserve), la durée minimale d'élevage en bouteille avec levures ne doit pas être inférieure à 36 mois à compter de la date de tirage.

b) Rendements maximaux

«Greco di Tufo» — Tous les types

10 000 kilogrammes de raisin par hectare

6. Zone géographique délimitée

La zone de production des raisins destinés à la production des vins d'appellation d'origine contrôlée et garantie «Greco di Tufo» comprend l'ensemble du territoire administratif des communes suivantes de la province d'Avellino: Tufo, Altavilla Irpina, Chianche, Montefusco, Prata di Principato Ultra, Petruro Irpino, Santa Paolina et Torriani.

7. Cépages principaux

Greco B

8. Description du ou des liens

«Greco di Tufo» AOP — Vin et vin mousseux

Facteurs naturels

L'aire de l'AOP «Greco di Tufo» est une zone de collines traversée par la rivière Sabato, caractérisée par la présence de pentes abruptes, de sols argilo-calcaires d'origine volcanique, ainsi que par la richesse minérale du sous-sol.

Le relief vallonné du territoire de production et l'exposition dominante des vignobles, orientés sud-est/sud-ouest et situés dans des zones particulièrement adaptées à la culture de la vigne, contribuent à un environnement suffisamment ventilé et lumineux, favorable à l'exécution optimale des fonctions végéto-productives de la plante.

Les zones de collines de l'aire de production concernée sont caractérisées par des microclimats marqués par de fortes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit qui contribuent à la préservation du patrimoine acide des grains de raisin pendant la phase de maturation.

Facteurs historiques et humains

La culture de la vigne dans la région a des origines très anciennes, qui remontent aux populations locales, puis à l'arrivée des colons gréco-mycéniens; elle est également liée à la présence de la rivière Sabato, qui traverse les formations collinaires et tire son nom du peuple sabin, dont l'éponyme était *Sabus* ou *Sabatini*, une tribu de Samnites établie dans le bassin de la rivière Sabato. Historiquement, cette zone se renforce, au XIX^e siècle, en tant que foyer de peuplement et centre de progrès pour la viticulture, grâce à la découverte d'énormes gisements de soufre dans la commune de Tufo. La présence et la disponibilité du soufre ont profité à la culture de la vigne dans toute l'Irpinia, donnant naissance à la technique de la «sulfuration» qui permettait de protéger les grappes des agents pathogènes externes. Cette activité a contribué de manière importante au développement des secteurs connexes de toute la région jusqu'en 1983, année où les activités extractives ont cessé dans les carrières de soufre.

Elle contribue à faire de la région l'un des plus importants centres vitivinicoles italiens, avec la création de l'École royale de viticulture et d'œnologie d'Avellino, qui diffusera la culture du cépage greco dans la région et dans toute la zone de la moyenne vallée du Sabato.

Avec la présence de l'école de viticulture, moteur du progrès socio-économique, la filière vitivinicole de la zone d'Avellino contribuera à faire de cette province l'une des premières provinces italiennes pour la production et l'exportation de vin.

Sur le plan scientifique, la valeur technico-économique des productions de «Greco di Tufo» est reconnue dans toutes les études ampélographiques et œnologiques réalisées au fil du temps.

Les facteurs naturels et anthropiques décrits ci-dessus, associés aux particularités génétiques du cépage greco, donnent naissance à des vins de grande qualité, également dans le type «Spumante» (mousseux); en effet, tous les vins de l'AOP «Greco di Tufo» se caractérisent par leur fraîcheur, leur corps et leur complexité et, étant adaptés au vieillissement, ils sont également produits dans les versions portant la mention «Riserva» (réserve).

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

«Greco di Tufo» et «Greco di Tufo» Spumante (mousseux) AOP

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Les vins «Greco di Tufo» doivent être mis à la consommation dans des bouteilles ou d'autres récipients en verre d'une capacité maximale de 5 litres et fermés, à l'exception des vins du type «Spumante» (mousseux), au moyen d'un bouchon ras de bague réalisé dans un matériau prévu par la réglementation en vigueur. Pour les récipients d'une capacité ne dépassant pas 0,187 litre, l'utilisation de bouchons à vis est autorisée.

Lien vers le cahier des charges

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16173>
