

## AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**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 251/11)

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

## COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«NIZZA»

PDO-IT-01896-AM01

Date de la communication: 30 avril 2021

## DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

**1. Normes viticoles – déclivité et exposition des vignobles**

Description: les conditions de déclivité et d'exposition des vignobles ont été modifiées pour inclure également les vignobles qui ne sont pas exclusivement exposés sud, sud-est et sud-ouest, et donc les vignobles situés dans la fourchette d'exposition de +45° à +315° degrés sexagésimaux, ainsi que les sommets de collines et les versants nord entre -45° et +45° degrés sexagésimaux dont les pentes ne dépassent pas 8 %.

Motif: grâce aux expositions exclusivement collinaires, même les vignobles dont les quadrants sont orientés vers les expositions décrites bénéficient d'une interception optimale du rayonnement solaire permettant une bonne maturation et qualité des raisins et une bonne concentration des sucres et des substances polyphénoliques.

La modification a été demandée parce que les nouvelles conditions créées par le changement climatique ont considérablement changé la situation de la viticulture, de sorte que cet environnement recrée et offre les conditions optimales de production avec les caractéristiques de qualité recherchées dans l'appellation. La période de végétation de la vigne n'est pas l'année civile mais, par essence, les mois de mai à septembre; le réchauffement climatique a conduit, en moyenne, à des vendanges plus précoces que par le passé. Il faut également tenir compte du fait que l'incidence de la lumière du soleil sur une pente orientée au nord varie de manière non linéaire, mais plus que proportionnelle à la durée du jour, puisque non seulement les heures de lumière changent, mais aussi l'élévation du soleil sur l'horizon et, donc, l'angle d'incidence: des concepts déjà développés par d'éminents climatologues et désormais applicables dans le contexte de la production vitivinicole. Par conséquent, en particulier dans la péninsule italienne, l'augmentation du rayonnement solaire, y compris dans le quadrant supérieur, vers le nord de la rose des vents, produit une excellente maturation des raisins, tant en termes de sucre que d'expression polyphénolique, et un bon rendement qualitatif des vins.

La modification concerne l'article 4, paragraphe 2, du cahier des charges «normes viticoles – déclivité et exposition des vignobles», l'article 9 «lien avec l'environnement», points A) et B), du cahier des charges, et la rubrique «1.8 – lien avec l'environnement», points B) et C), du document unique.

**2. Normes viticoles – Récolte des raisins**

L'obligation de récolter les raisins exclusivement à la main a été supprimée. En supprimant l'obligation de la récolte manuelle, les producteurs pourront adopter, en fonction de leurs propres exigences, les méthodes les plus appropriées pour la récolte des raisins destinés à la production des vins bénéficiant de l'AOP, même si la pratique de la récolte manuelle restera traditionnelle dans la zone de production du «Nizza». La possibilité d'utiliser aussi des machines à vendanger répond aux besoins particuliers des producteurs et vise à accélérer la récolte des raisins, à

(1) JOL 9 du 11.1.2019, p. 2.

pallier d'éventuelles pénuries de personnel, à réduire les coûts de gestion ainsi qu'à permettre de profiter de l'innovation technologique liée à la mécanisation de la viticulture, qui s'est considérablement développée, rendant possible la récolte mécanique au moyen de machines automotrices ou tractées, à secouage horizontal et particulièrement efficaces sur des modes de taille en parois verticales comme le guyot ou le cordon éperonné, typiques de la zone de production. Ces machines permettent une exploitation même dans les collines et assurent une qualité élevée des raisins récoltés.

La modification concerne l'article 4, paragraphe 2, «normes viticoles» du cahier des charges de production et la rubrique «1.8 – lien avec l'environnement», point C), du document unique.

### 3. Dispositions concernant l'étiquetage

Le nom de l'unité géographique plus grande «Piemonte» peut être utilisé pour l'étiquetage et la présentation des vins de l'AOP «Nizza».

Motif: l'objectif est de fournir au consommateur des informations supplémentaires sur la situation géographique de la zone délimitée, afin de faciliter l'identification du contexte géographique, environnemental, historique et administratif plus large de la région du Piémont, où se situe l'aire de production des vins de l'AOP «Nizza».

La modification concerne l'article 7, paragraphe 4, du cahier des charges de production et la rubrique «Autres conditions – Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage» du document unique.

### 4. Modifications formelles

- La rubrique «Autres informations – Coordonnées» du document unique portant sur les points 2.1, 2.2, 2.3 et 2.5 a été mise à jour.
- Les références à des lois et décrets spécifiques ont été supprimées du cahier des charges de production, renvoyant de manière générique à la législation pertinente en vigueur.

#### DOCUMENT UNIQUE

### 1. Dénomination du produit

Nizza

### 2. Type d'indication géographique

AOP - Appellation d'origine protégée

### 3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin

### 4. Description du ou des vins

1. «Nizza» et «Nizza» Riserva (réserve) (vins de la catégorie 1)

#### BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Couleur: rouge rubis intense, tirant vers le grenat avec la maturation.

Arôme: intense, distinctif, éthéré.

Goût: sec, corsé, harmonieux et rond.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 13 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 26 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites prévues par la législation nationale et de l'Union européenne.

#### CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES GÉNÉRALES

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

—

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

—

Acidité totale minimale:

5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):

—

Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):

—

#### 2. «Nizza» portant l'indication «vigna» et «Nizza» riserva portant l'indication «vigna» (vins de la catégorie 1)

##### BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Couleur: rouge rubis intense, tirant vers le grenat avec la maturation.

Arôme: intense, distinctif, éthéré.

Goût: sec, corsé, harmonieux et rond.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 13,50 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 28 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites prévues par la législation nationale et de l'Union européenne.

#### CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES GÉNÉRALES

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

—

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

—

Acidité totale minimale:

5,0 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**

##### 5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

###### 1. Vieillessement

Pratique œnologique spécifique

«Nizza»: doit être vieilli pendant 18 mois minimum, dont au moins 6 mois en fûts de bois à compter du 1<sup>er</sup> janvier de l'année suivant la récolte.

«Nizza» «vigna»: doit être vieilli pendant 18 mois minimum, dont au moins 6 mois en fûts de bois à compter du 1<sup>er</sup> janvier de l'année suivant la récolte.

«Nizza» riserva: doit être vieilli pendant 30 mois minimum, dont au moins 12 mois en fûts de bois à compter du 1<sup>er</sup> janvier de l'année suivant la récolte.

«Nizza» riserva «vigna»: doit être vieilli pendant 30 mois minimum, dont au moins 12 mois en fûts de bois à compter du 1<sup>er</sup> janvier de l'année suivant la récolte.

## 2. Ouillage des fûts

Pratique œnologique spécifique

Pendant toute la période de vieillissement obligatoire, les fûts peuvent être ouillés avec le même vin du même millésime, qui peut être stocké dans des contenants autres que des fûts en bois, dans des quantités représentant jusqu'à 10 % du volume total.

## 3. Enrichissement

Restrictions applicables à l'élaboration des vins

Aucune forme d'enrichissement n'est prévue pour accroître le titre alcoométrique des vins «Nizza» AOCG.

### 5.2. Rendements maximaux:

#### 1. «Nizza» et «Nizza» riserva

49 hectolitres par hectare

#### 2. «Nizza» portant l'indication «vigna» au cours de la troisième année suivant la plantation

26,60 hectolitres par hectare

#### 3. «Nizza» portant l'indication «vigna» au cours de la quatrième année suivant la plantation

30,80 hectolitres par hectare

#### 4. «Nizza» portant l'indication «vigna» au cours de la cinquième année suivant la plantation

35 hectolitres par hectare

#### 5. «Nizza» portant l'indication «vigna» au cours de la sixième année suivant la plantation

39,90 hectolitres par hectare

#### 6. «Nizza» portant l'indication «vigna» à compter de la septième année suivant la plantation

44,10 hectolitres par hectare

## 6. Zone géographique délimitée

L'aire de production des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée et garantie «Nizza» comprend l'ensemble du territoire des communes suivantes: Agliano Terme, Belveglio, Calamandrana, Castel Boglione, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castel Rocchero, Cortiglione, Incisa Scapaccino, Mombaruzzo, Mombercelli, Nizza Monferrato, Vaglio Serra, Vinchio, Bruno, Rocchetta Palafea, Moasca, San Marzano Oliveto.

## 7. Cépages principaux

Barbera N.

## 8. Description du ou des liens

AOP «Nizza» (vin de la catégorie 1)

Facteurs naturels contribuant au lien

L'aire de production comprend 18 communes voisines de la municipalité de Nizza, située dans la province d'Asti; c'est la zone traditionnellement privilégiée pour cultiver le cépage Barbera.

Il s'agit d'une zone de basses collines, dont l'altitude varie entre 150 et 400 mètres, caractérisée par un climat tempéré, un vent faible et des précipitations annuelles moyennes d'environ 700 mm. Le sol est principalement calcaire, d'une profondeur moyenne et repose sur une matrice rocheuse marneuse, calcaire et arénacée. Le terrain du vignoble de «Nizza» fait géologiquement partie du bassin pliocène de la région d'Asti; son origine est essentiellement sédimentaire, et il comporte majoritairement des formations tertiaires de marnes arénacées. Les sols sont riches en carbonate de calcium et présentent généralement peu de matière organique ainsi que des niveaux nutritifs faibles mais parfaitement équilibrés.

AOP «Nizza»

Facteurs humains contribuant au lien

La parfaite synergie entre l'homme et l'environnement dans l'aire du «Nizza» passe par l'utilisation du système traditionnel de viticulture suivant les courbes de niveau et le recours aux systèmes de taille en guyot et parfois en cordon éperonné, la maîtrise des rendements et la gestion rationnelle du feuillage qui, avec l'exposition au sud, confèrent au raisin Barbera une qualité maximale. Le paysage viticole de la région de Nizza est le résultat exceptionnel d'une «tradition vitivinicole» qui a évolué et s'est transmise depuis l'Antiquité à nos jours constituant le cœur de la structure socio-économique du territoire.

Cette tradition culturelle s'est traduite par un patrimoine de savoir-faire bien établi ainsi que par des techniques vitivinicoles et de vieillissement fondées sur une connaissance approfondie du cépage Barbera cultivé depuis toujours dans la région ainsi que sur sa capacité à s'adapter aux conditions environnementales particulières.

AOP «Nizza»

B) Informations sur la qualité ou les caractéristiques du produit découlant essentiellement ou exclusivement du milieu géographique.

L'AOP «Nizza» est le vin le plus prisé de la région. Le produit final se distingue par les caractéristiques des sols de l'aire de production. En particulier, les vins «Nizza» produits dans des régions composées majoritairement de sols marneux argilo-sablonneux présentent une plus grande intensité et un plus large éventail de couleurs, un pH moyen à élevé et une acidité plus faible, ainsi que des arômes «terreux» très intenses (dans le dialecte local, «tuf» signifie «marne»). Ils sont élégants, structurés à très structurés et d'une bonne longévité. Les vins issus de régions caractérisées par des sols essentiellement sablonneux présentent une acidité moyenne plus prononcée, une couleur de moindre intensité et un mélange d'arômes fins et élégants de parfums plus balsamiques, d'herbes aromatiques, associés à une structure harmonieuse.

L'exposition et les conditions pédoclimatiques optimales permettent d'obtenir des vins très structurés, riches en couleur, adaptés au vieillissement, et qui supportent bien la conservation. L'exposition des vignobles, exclusivement collinaire et bénéficiant des meilleures expositions pour intercepter les rayons du soleil, profite à la maturation et à la qualité du raisin, augmentant la concentration en sucres et en polyphénols.

AOP «Nizza»

C) Description de l'interaction causale entre les éléments visés au point A) et ceux visés au point B).

Les vins «Nizza» doivent leurs caractéristiques qualitatives spécifiques à l'interaction entre l'environnement naturel et les facteurs humains découlant de la tradition et de la connaissance des processus relatifs à la culture, à la vinification et au vieillissement. Les producteurs ont notamment opéré des choix hautement qualitatifs concernant la production des raisins (rendements limités, en particulier pour les types de vins portant l'indication «vigna») et la production des vins AOCG «Nizza» en s'abstenant de recourir à la pratique de l'enrichissement.

Les connaissances culturelles antiques associées à la plantation en courbes de niveau, avec une conduite en espalier palissé, une taille traditionnelle en guyot parfaitement maîtrisée et un éclaircissage adapté des grappes, permettent au vignoble «Nizza» d'obtenir un rendement à l'hectare très faible, d'un maximum de 7 tonnes. Associés à des plages de température quotidienne assez élevées, ces facteurs permettent aux raisins d'atteindre une maturation optimale, ce qui confère au vin «Nizza» ses caractéristiques organoleptiques et analytiques typiques. Les raisins sont récoltés avec le plus

grand soin, à la fois traditionnellement à la main et avec l'utilisation de machines à vendanger modernes qui permettent également de réaliser cette opération dans les collines, en assurant une haute qualité des raisins récoltés afin de préserver au maximum leurs caractéristiques qualitatives. La technique de vinification a été perfectionnée pour cette matière première d'exception. S'ensuit une période de vieillissement minimale appropriée de 18 mois (jusqu'à 30 mois pour le «Nizza» riserva).

La région de Nizza est le centre historique de la production de vins de base Barbera dans le Piémont, grâce à une impressionnante tradition de transformation, de vieillissement et de commercialisation du produit final, une condition préalable à la production de vins rouges structurés destinés à un vieillissement de moyen à long terme et à leur pénétration sur le marché.

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

*Mise en bouteille dans la zone délimitée*

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Mise en bouteille dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Conformément à l'article 8 du règlement (CE) n° 607/2009, la mise en bouteille ou le conditionnement doit avoir lieu dans la zone géographique délimitée afin de préserver la qualité, de garantir l'origine et d'assurer l'efficacité des contrôles.

Le lien avec la zone géographique d'origine ainsi que l'image de l'appellation sont mieux préservés lorsque la mise en bouteille a lieu dans cette zone, étant donné que l'application et le respect de toutes les règles techniques propres au transport et à la mise en bouteille peuvent être confiés aux entreprises établies dans la zone autorisée. Cette exigence profite donc aux opérateurs eux-mêmes, qui sont attentifs à la préservation de la qualité de l'appellation, afin d'offrir au consommateur une garantie sur l'origine, la qualité et le respect du cahier des charges de production.

*Dispositions relatives à l'étiquetage – Utilisation du nom de l'unité géographique plus grande*

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Le nom de l'unité géographique plus grande «Piemonte» peut être utilisé pour l'étiquetage et la présentation des vins de l'AOP «Nizza».

#### **Lien vers le cahier des charges du produit**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16848>

---