

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

(2022/C 240/08)

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

«Etna»

PDO-IT-A0780-AM02

Date de la communication: 25.3.2022

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Indication types mousseux et catégories relatives

Description: les types de vins mousseux, déjà en vigueur, sont précisés avec la distinction entre Spumante Bianco et Spumante Rosato, tous deux dans les deux catégories Vin mousseux et Vin mousseux de qualité.

Motif: Le vin mousseux produit sur le territoire de l'Etna s'obtient par la transformation en vin mousseux blanc et vin mousseux rosé des raisins noirs Nerello Mascalese et n'est produit que selon la méthode classique. En raison de la haute valeur qualitative et de la demande croissante des marchés, il a été décidé d'identifier plus clairement les deux versions de produits mousseux, en indiquant dans l'AOP «Etna» les différents vins mousseux obtenus.

La modification concerne l'article 1^{er} du cahier des charges et la rubrique 4 — Description du ou des vins — du document unique.

2. Base ampélographique des cépages secondaires

Description: pour les types «Etna» Bianco et «Etna» Bianco Superiore, les variétés Minnella Bianca et Trebbiano sont supprimées de la liste des variétés secondaires, tandis que la référence à l'utilisation des variétés appropriées pour la région Sicile est conservée.

Motif: pour des raisons de clarté, les noms des deux variétés sont supprimés car ces dernières sont déjà inscrites au registre national et classées parmi les cépages appropriés pour la culture dans la région Sicile.

Cette modification concerne l'article 2 du cahier des charges et n'affecte pas le document unique.

(¹) JOL 9 du 11.1.2019, p. 2.

3. **Variation de la base ampélographique — «Etna» Spumante (mousseux)**

Description: pour l'«Etna» Spumante (rosé ou vinifié en blanc), la quantité minimale de raisins Nerello Mascalese passe de 60 à 80 %.

Motif: cette modification vise à identifier la production présentant l'originalité variétale du Nerello Mascalese.

Cette modification concerne l'article 2 du cahier des charges et n'affecte pas le document unique.

4. **Modification administrative dans la zone de production des raisins**

Description: indication de la commune de Ragalna en remplacement de la commune de Paternò.

Motif: à la suite de changements intervenus entre les administrations publiques, la commune de Ragalna a été créée en tant que commune autonome et indiquée à la place de la commune de Paternò. En effet, l'aire correspondant à l'AOC «Etna» se trouvait auparavant sur le territoire de la commune de Paternò mais appartient désormais au territoire de la commune de Ragalna nouvellement créée.

Cette modification administrative, qui ne porte que sur la forme, n'entraîne aucune modification des limites de la zone de production des raisins de l'AOC «Etna».

Il s'agit d'une modification formelle qui concerne la mise à jour de l'article 3 du cahier des charges et la rubrique 6 — Zone géographique délimitée — du document unique.

5. **Introduction du nombre minimal de pieds par hectare**

Description: pour les nouvelles plantations et les replantations, l'intervalle de plantation doit être tel que la densité de plantation soit égale ou supérieure à 4 600 pieds par hectare.

Motif: il est jugé indispensable de surveiller l'approche productive des nouvelles plantations d'un point de vue quantitatif selon une règle combinant la tradition viticole locale et l'aspect qualitatif du vignoble.

Cette modification concerne l'article 4 du cahier des charges et n'affecte pas le document unique.

6. **Types Rosato, Spumante Rosato et Spumante Bianco — titre alcoométrique volumique naturel minimal des raisins**

Description: pour les types Rosato et Spumante, le titre alcoométrique minimal des raisins à la récolte est abaissé d'un demi-point de pourcentage: il passe pour le Rosato de 12 à 11,5 % et pour les Spumante de 10 à 9,5 %.

Motif: pour les deux types, il est nécessaire de pouvoir compter sur des valeurs d'acidité élevées et donc de récolter les premiers raisins une fois la maturité technologique atteinte afin d'obtenir des produits extrêmement fins et délicats.

Cette modification concerne l'article 4 du cahier des charges et n'affecte pas le document unique.

7. **Mise en bouteille dans la zone géographique délimitée — mise à jour de la référence législative**

Description: il est fait référence à l'article 35, paragraphe 3, de la loi n° 238/2016, concernant les autorisations individuelles pour la mise en bouteille des vins de l'AOC «Etna» en dehors de la zone de production délimitée.

Motif: il s'agit d'une mise à jour formelle de la référence à la législation en vigueur.

La modification concerne l'article 5 du cahier des charges et la rubrique 9 — Autres conditions essentielles (mise en bouteille dans la zone géographique délimitée) — du document unique.

8. **«Etna» Rosato, modification des paramètres de la couleur, du titre alcoométrique volumique total minimal et de l'extrait non réducteur minimal**

Description: le ton de la couleur rosée est modifié, celle-ci pouvant prendre des nuances orangées, et la référence à la couleur rubis est supprimée; le titre alcoométrique volumique total minimal est abaissé de 12,50 à 12 % vol; la valeur de l'extrait sec passe de 20 à 18 g/l.

Motif: le ton de la couleur peut varier lors de l'élevage, tandis que la référence à la couleur rubis n'a plus de raison d'être dans la mesure où les nouvelles techniques de vinification permettent d'obtenir des vins rosés de couleur plus pâle. En outre, dans le droit fil de ce qui a déjà été défini pour le titre alcoométrique des raisins à la récolte, à la consommation également, le titre alcoométrique volumique naturel minimal est porté à 12 % et la valeur de l'extrait sec à 18 g/l, et ce pour des raisons techniques et commerciales.

La modification concerne l'article 6 du cahier des charges et la rubrique 4 — Description du ou des vins — du document unique.

9. **«Etna» Bianco Superiore — indication de l'acidité totale minimale**

Description: pour le type «Etna» Bianco Superiore, seule la valeur minimale de 5,5 g/l est indiquée pour le paramètre physique et chimique de l'acidité totale.

Motif: la plage des valeurs de 5,5 à 7 g/l, qui n'était autre qu'une erreur dans les versions antérieures, est supprimée. Avec la modification actuelle, qui ne porte que sur la forme, il est désormais fait référence uniquement à la valeur minimale de 5,5 g/l.

Il s'agit d'une modification formelle qui concerne l'article 6 du cahier des charges et la rubrique 4 — Description du ou des vins — du document unique.

10. **Intégration des caractéristiques à la consommation des types Spumante Bianco et Spumante Rosato**

Description: les caractéristiques du produit mis à la consommation pour les types Spumante Bianco et Spumante Rosato, qui avaient été précédemment regroupées dans une seule catégorie «Spumante», ont été précisées séparément.

Motif: le type Spumante possède une forte identité au sein de l'appellation «Etna» dans les deux types de couleur, blanc et rosé; par conséquent, les caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques des deux versions de vin mousseux (Spumante Bianco et Spumante Rosato) ont été définies de manière précise.

La modification concerne l'article 6 du cahier des charges et la rubrique 4 — Description du ou des vins — du document unique.

11. **Étiquetage et présentation — indication de l'unité géographique plus grande «Sicilia»**

Description: L'unité géographique plus grande «Sicilia» peut figurer sur l'étiquetage et la présentation des vins bénéficiant de l'AOP «Etna».

Motif: l'indication du nom de l'unité géographique plus grande «Sicilia» permet de mieux informer le consommateur sur la situation géographique de l'AOP «Etna» dans le grand système viticole régional, conformément à la législation nationale et de l'Union en vigueur.

La modification concerne l'article 7 du cahier des charges et la rubrique 9 — Autres conditions (dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage) — du document unique.

12. **Conditionnement et systèmes de fermeture — reformulation et précisions**

Description: le volume nominal maximal des récipients en verre est réduit de 5 à 3 litres, à l'exception des bouteilles de forme «bordelaise» et «bourguignonne» et des flûtes à vin d'Alsace, dont la capacité maximale peut atteindre 18 litres.

Motif: la suppression de la limite de 5 litres exclut la possibilité d'utiliser la dame-jeanne, et l'indication de la limite maximale de 18 litres favorise le recours aux grands formats.

Description: pour les vins mousseux, tous les systèmes de fermeture prévus par la législation en vigueur sont autorisés, à l'exclusion des bouchons en plastique.

Motif: cette modification prévoit explicitement la volonté des producteurs d'exclure l'utilisation de ce matériau pour les vins mousseux.

Description: le bouchon ras de bague n'est plus obligatoire pour tous les types, à l'exception de l'«Etna» Rosso Riserva et de l'«Etna» Bianco Superiore;

Motif: cette modification prévoit que, pour les vins de l'AOC «Etna», à l'exception de l'«Etna» Rosso Riserva et de l'«Etna» Bianco Superiore, toutes les fermetures prévues par la législation en vigueur sont autorisées; la dénomination s'ouvre ainsi à l'utilisation de bouchons modernes et largement répandus au niveau international.

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

DOCUMENT UNIQUE

1. Dénomination du produit

Etna

2. Type d'indication géographique

AOP — Appellation d'origine protégée

3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin
4. Vin mousseux
5. Vin mousseux de qualité

4. Description du ou des vins

1. «Etna» Bianco

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Robe: jaune paille, présentant parfois de légers reflets dorés;

Nez: délicat, caractéristique;

Bouche: sèche, fraîche, harmonieuse;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 % vol;

Extrait non réducteur minimal: 18,0 g/l.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	5,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

2. «Etna» Bianco Superiore

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Robe: jaune paille très clair avec des reflets vert pâle;

Nez: délicat, caractéristique;

Bouche: sèche, fraîche, harmonieuse, souple;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,00 % vol;

Extrait non réducteur minimal: 18,0 g/l.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	5,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

3. «Etna» Rosso

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Robe: rouge rubis; prend des reflets grenat avec le vieillissement;

Nez: intense, caractéristique;

Bouche: sèche, chaude, robuste, pleine, harmonieuse;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,50 % vol;

Extrait non réducteur minimal: 20,0 g/l.

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)	

4. «Etna» Rosso Riserva

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Robe: rouge rubis; prend des reflets grenat avec le vieillissement;

Nez: intense, caractéristique;

Bouche: sèche, chaude, robuste, pleine, harmonieuse;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 13,00 % vol;

Extrait non réducteur minimal: 20,0 g/l.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

5. «Etna» Rosato

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Robe: rosée plus ou moins intense, pouvant présenter des reflets orangés;

Nez: intense, caractéristique;

Bouche: sèche, harmonieuse;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,00 % vol;

Extrait non réducteur minimal: 18,0 g/l.

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)	

6. «Etna» Spumante Bianco

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Mousse: fine et persistante;

Robe: jaune paille plus ou moins intense;

Nez: intense et caractéristique, parfois avec des notes d'agrumes accompagnées de légers accents de levure;

Bouche: pleine, harmonieuse, de bonne persistance; brut à extra-dry;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol;

Extrait non réducteur minimal: 15,0 g/l.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	

Caractéristiques analytiques générales	
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)	

7. «Etna» Spumante Rosato ou Rosé

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Mousse: fine et persistante;

Robe: rosée plus ou moins intense, pouvant présenter des reflets orangés;

Nez: intense et caractéristique, parfois avec des notes florales et épicées accompagnées de légers accents de levure;

Bouche: pleine, harmonieuse, de bonne persistance; brut à extra-dry;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol;

Extrait non réducteur minimal: 15,0 g/l.

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. Types Spumante — prise de mousse en bouteille

Pratique œnologique spécifique

Les types mousseux doivent être obtenus exclusivement par prise de mousse naturelle en bouteille avec affinage sur levures pendant au moins 18 mois.

2. Types Spumante — vinification

Pratique œnologique spécifique

Les types mousseux doivent être obtenus:

- pour le type Rosato, soit par la vinification en rosé des raisins rouges, soit par la vinification d'un mélange de raisins rouges et blancs éventuellement foulés séparément;
- pour le type Bianco, par la vinification en blanc des raisins rouges.

3. Type Rosso Riserva

Pratique œnologique spécifique

Le type Rosso ne peut porter la mention «Riserva» que s'il est soumis à une période de vieillissement d'au moins quatre ans dans la zone de production, dont au moins 12 mois sous bois. La période de vieillissement débute le 1^{er} novembre de l'année de production des raisins.

5.2. Rendements maximaux:

1. «Etna» Bianco, Bianco Superiore, Bianco Spumante, Rosso, Rosato, Rosato Spumante.

9 000 kilogrammes de raisins par hectare

2. «Etna» Rosso Riserva

8 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. Zone géographique délimitée

La zone de production des raisins aptes à la production des vins bénéficiant de l'AOC «Etna» est située dans la province de Catane et comprend les terres d'une partie du territoire des communes de Biancavilla, S. Maria di Licodia, Ragalna, Belpasso, Nicolosi, Pedara, Trecastagni, Viagrande, Aci S. Antonio, Acireale, S. Venerina, Giarre, Mascali, Zafferana, Milo, S. Alfio, Piedimonte, Linguaglossa, Castiglione, Randazzo.

7. Cépages principaux

Carricante B.

Catarratto bianco comune B. — Catarratto

Catarratto bianco lucido B. — Catarratto

Nerello cappuccio N.

Nerello cappuccio N — Nerello Mantellato

Nerello mascalese N.

8. Description du ou des liens

«Etna»

L'AOC «Etna» se situe en province de Catane: le climat variable et le sol des 20 communes situées sur les pentes de l'Etna contribuent à l'obtention de produits de grande qualité. Il s'agit de la première AOC sicilienne reconnue. Le sol est volcanique, le climat tempéré. Les cépages Nerello Mascalese et Carricante sont cultivés dans la zone de l'AOC «Etna» jusqu'à des altitudes élevées. Dans les zones de forte pente, les vignobles sont cultivés sur des terrasses étayées par des murets de pierres sèches construits en pierre de lave. Tous les vins présentent des arômes agréables, harmonieux et élégants. La composition des sols volcaniques et leur minéralité améliorent la longévité des vins. C'est la zone la plus tardive en Sicile pour la maturation des raisins; la récolte a lieu de septembre à fin octobre.

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

Opérations de vinification dans la zone géographique délimitée

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dérogation à l'obligation de production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Les opérations de vinification, de transformation en vin mousseux, de vieillissement obligatoire et d'élevage en bouteille peuvent être effectuées non seulement dans la zone de production délimitée mais aussi sur l'ensemble du territoire des communes, même si elles ne sont que partiellement comprises dans la zone délimitée, ainsi que sur le territoire des communes limitrophes de la zone de production délimitée.

Mise en bouteille dans la zone géographique 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 4 du règlement délégué (UE) 33/2019, les opérations d'embouteillage des vins bénéficiant de l'AOC «Etna» doivent être effectuées à l'intérieur de la zone de vinification, afin de préserver la qualité, la réputation, la garantie de l'origine et l'efficacité des contrôles; en outre, afin de préserver les droits acquis des personnes qui ont traditionnellement procédé à l'embouteillage en dehors de la zone de production délimitée, des autorisations individuelles sont accordées dans les conditions prévues à l'article 35, paragraphe 3, de la loi n° 238/2016.

Étiquetage et présentation

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

L'appellation d'origine contrôlée viticole «Etna» peut être suivie de l'indication d'unités géographiques supplémentaires faisant référence à des unités administratives ou à des régions d'où proviennent les raisins, telles qu'identifiées et délimitées dans la liste figurant à l'annexe 1 du cahier des charges.

Indication de l'année de production des raisins

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

L'indication de l'année de production des raisins est obligatoire pour tous les vins bénéficiant de l'AOC «Etna», à l'exclusion des vins mousseux non millésimés.

Étiquetage et présentation

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Le nom de l'unité géographique plus grande «Sicilia» peut être utilisé pour l'étiquetage et la présentation des vins «Etna», conformément à l'article 30 de la loi n° 238/2016 et à l'article 7, paragraphe 4, du cahier des charges de l'AOC «Sicilia».

Conditionnement et systèmes de fermeture

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Les vins bénéficiant de l'AOC «Etna» ne peuvent être mis à la consommation que dans des récipients en verre d'un volume nominal maximal de 3 litres. Cette restriction ne concerne pas les bouteilles en verre traditionnelles de forme «bordelaise» et «bourguignonne», ainsi que les flûtes à vin d'Alsace, dont la capacité maximale peut atteindre 18 litres.

Pour les vins mousseux, tous les systèmes de fermeture prévus par la législation en vigueur sont autorisés, à l'exclusion des bouchons en plastique.

Toutes les fermetures autorisées par les lois en vigueur sont admises, sauf pour les types Rosso Riserva et Bianco Superiore, pour lesquels il est obligatoire d'utiliser un bouchon ras de bague.

Lien vers le cahier des charges

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17936>
