

## 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**

(2020/C 442/08)

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

«Colli di Rimini»

PDO-IT-A0297-AM02

Date de la communication: 22 septembre 2020

## DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

**1. Description du ou des vins**

Le type «Colli di Rimini» Rosso (catégorie 1 – Vin) dans la version Riserva est désormais prévu. Les producteurs du territoire de l'AOP ont pour pratique établie et traditionnelle de vieillir leurs vins, surtout les bonnes années, comme c'est déjà le cas pour les types Riserva avec indication des cépages sangiovese et cabernet sauvignon. En réalité, le vin rouge sans indication de cépage est aussi fréquemment élevé et vieilli, surtout lorsqu'il présente des extraits et un titre alcoométrique plus élevés que ceux du vin rouge de base. La production de ce type a donc été précisée et valorisée, avec l'indication de la mention Riserva. En outre, ces vins, plus structurés et plus complexes, sont très appréciés sur le marché par les consommateurs plus raffinés et permettent d'élargir la gamme de produits et l'offre commerciale des vins bénéficiant de l'AOP.

La modification concerne la rubrique 4 «Description du ou des vins» du document unique et les articles 1, 2, 4, 5 et 6 du cahier des charges.

**2. Description du ou des vins**

- 1) Les versions «demi-sec» et «doux» des vins «Colli di Rimini» Rebola ont été supprimées pour ne laisser que les versions Rebola «sec» et «passito». Les producteurs ont voulu privilégier exclusivement les types qui ont traditionnellement un lien étroit avec le territoire, qui sont les plus reconnaissables et les plus appréciés par les consommateurs, et qui se marient le mieux avec des spécialités gastronomiques locales.
- 2) Dans la description du type Rebola passito, les références aux sucres réducteurs ont été supprimées afin de faire plutôt référence aux limites fixées par la réglementation en vigueur. En outre, sur la base des données analytiques et organoleptiques des vins produits, la description des caractéristiques à la consommation relatives à l'arôme a été étendue, le titre alcoométrique total minimal a été porté de 16 à 17 % vol., le titre alcoométrique acquis de 11 à 12,5 % vol. et les extraits non réducteurs de 19 à 24 g/l. L'augmentation de ces valeurs se justifie par le changement climatique qui, avec des étés plus longs et des températures plus élevées, crée les conditions idéales pour une bonne maturation et un bon passerillage des raisins, une teneur en sucres plus élevée et, par conséquent, une teneur en alcool des vins plus importante et des extraits plus élevés.

<sup>(1)</sup> JOL 9 du 11.1.2019, p. 2.

- 3) En lien avec les modifications de la base ampélographique et les résultats des données analytiques des vins produits, la description des vins blancs et rouges a été revue, notamment par l'extension de la fourchette des teneurs en sucres, de sec à demi-sec, ainsi que certaines caractéristiques olfactives et gustatives.

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

### 3. Cépages principaux

Modification de la base ampélographique des vins «Colli di Rimini» Rosso et «Colli di Rimini» Bianco. Au fil du temps, les producteurs de l'AOP «Colli di Rimini» ont progressivement affiné l'assemblage des raisins utilisés pour la production des vins du territoire de l'AOP en optant pour les cépages les plus répandus et ayant un lien étroit avec les cultures du territoire de la zone de production. Après une expérimentation à grande échelle, l'intention a donc été de revoir la base ampélographique des vins produits, en consolidant l'utilisation des cépages les plus intéressants et les plus répandus dans la zone géographique, afin de renforcer davantage le lien avec celle-ci, et en éliminant les autres cépages peu présents ou de moindre intérêt, ou en les reléguant aux pourcentages résiduels de la composition des vins.

La variation de la base ampélographique concerne les types suivants:

- «Colli di Rimini» Rosso, qui prévoit la variation des pourcentages des cépages actuellement utilisés, l'introduction des cépages cabernet franc et alicante, et l'élimination des cépages barbera, cilieggiolo, terrano et ancillotta;
- «Colli di Rimini» Bianco, qui prévoit la variation des pourcentages du cépage trebbiano, l'introduction des cépages bombino bianco et sangiovese vinifié en blanc, et l'élimination des variétés mostosa et biancame, cette dernière étant déjà utilisée et davantage valorisée dans le type variétal correspondant dans l'AOP.

La modification concerne la rubrique 7 «Cépages principaux» du document unique et l'article 2 «Base ampélographique» du cahier des charges.

### 4. Zone géographique délimitée

La zone de production est décrite de manière plus claire et plus précise et fait référence aux limites administratives de l'ensemble de la province de Rimini, à l'exclusion de la commune de Bellaria Igea Marina et des territoires situés en aval de la route nationale 16 «Adriatica», qui sépare la zone de production des zones de baignade.

Cette description englobe également certaines communes limitrophes de la zone de production de l'AOP, qui ont rejoint la province de Rimini à la suite de récentes fusions administratives. Ces zones présentent des caractéristiques paysagères, géologiques et de production très similaires à celles de la zone de production actuelle de l'AOP et accueillent de petites exploitations représentant environ 12 ha de superficie viticole, principalement destinée à la culture des variétés sangiovese, merlot, biancame et trebbiano (des cépages traditionnels de la zone de l'AOP), pour une production potentielle d'environ 150 tonnes de raisins.

La modification concerne la rubrique 6 du document unique et l'article 3 du cahier des charges de production.

### 5. Normes viticoles

- a) En ce qui concerne l'irrigation d'appoint, la limite fixant à deux opérations par an au maximum avant la véraison est supprimée. En effet, la variabilité des conditions climatiques, récemment caractérisées par des températures élevées pendant de longues périodes, exige que les producteurs puissent procéder à une irrigation d'appoint chaque fois qu'ils le jugent nécessaire.
- b) Pour les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Colli di Rimini», l'enrichissement est autorisé dans la limite maximale de 1 % vol. Cette limite indique que les producteurs souhaitent utiliser essentiellement des sucres de nature endogène, issus des raisins utilisés pour la production des vins.

### 6. Conditionnement

- a) Les capacités autorisées et les matériaux (verre et céramique) à utiliser pour les contenants concernés sont précisés avec plus de clarté, dans une liste positive.
- b) Tous les dispositifs de fermeture autorisés par la législation en vigueur peuvent être utilisés, à la seule exception du bouchon couronné, qui n'est pas considéré comme adapté au prestige des vins bénéficiant de l'AOP.

La modification concerne l'article 7 du cahier des charges de production et n'a pas d'incidence sur le document unique.

#### 7. Lien avec le milieu géographique

Le lien avec le milieu géographique a été reformulé et résumé, sans modification de fond, et certaines parties redondantes relatives à la description du territoire ou aux références historiques ont été supprimées.

La modification concerne l'article 8 du cahier des charges de production.

#### 8. Modifications de forme

- a) Dans un souci de cohérence, les conditions relatives à l'indication du titre alcoométrique naturel, de la durée de vieillissement et d'élevage des vins Riserva, visées à l'article 7 du cahier des charges (Étiquetage, désignation et présentation) ont été déplacées à l'article 5 (Normes de vinification), paragraphe 5, du cahier des charges.
- b) À l'article 7 du cahier des charges, au paragraphe sur l'utilisation des qualifications supplémentaires, l'erreur relative à l'interdiction d'employer le terme «Superiore» a été supprimée du fait de son incompatibilité avec la présence du type «Colli di Rimini» Sangiovese Superiore dans le cahier des charges.
- c) Dans le cahier des charges de production, le nom de cépage pignoletto a été remplacé par le synonyme grechetto gentile.
- d) À l'article 5 du cahier des charges, le paragraphe «Les bonnes années, les quantités de raisins obtenues et à destiner à la production des vins doivent être ramenées dans les limites précitées, et ce, sans préjudice des limites de rendement raisin/vin pour les quantités en question, pour autant que la production totale ne dépasse pas ces limites de 20 %» a été supprimé, cette disposition étant superflue, car déjà prévue dans la réglementation générale.
- e) À l'article 5, la phrase «La vinification peut être effectuée individuellement pour les raisins issus du même cépage.» a été supprimée, car elle est superflue.

Ces modifications n'entraînent aucune modification du document unique.

- f) Les coordonnées du groupement demandeur, du ministère, de la région concernée et de l'organisme de contrôle ont été mises à jour. Les modifications concernent les rubriques 1.2.1, 1.2.2, 1.2.3 et 1.2.5 du document unique et l'article 8 «Références concernant la structure de contrôle» du cahier des charges.

### DOCUMENT UNIQUE

#### 1. Dénomination du produit

Colli di Rimini

#### 2. Type d'indication géographique

AOP – Appellation d'origine protégée

#### 3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin
15. Vin de raisins passerillés

#### 4. Description du ou des vins

«Colli di Rimini» Bianco

Le vin bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Colli di Rimini» Bianco a une couleur jaune paille plus ou moins intense, un arôme délicat allant du fruité au floral et un goût sec à demi-sec, savoureux et harmonieux.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 15 g/l.

Les paramètres analytiques non mentionnés respectent les limites fixées par la législation de l'État membre 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 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

«Colli di Rimini» Rosso

Le vin bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Colli di Rimini» Rosso a une couleur allant du rouge rubis au grenat, un arôme accompagné d'une éventuelle connotation de fruits rouges et de notes herbacées, épicées ou minérales, et un goût harmonieux, parfois tannique.

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

Extrait non réducteur minimal: 20 g/l.

Les paramètres analytiques non mentionnés respectent les limites fixées par la législation de l'État membre 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 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

«Colli di Rimini» Rosso Riserva

Le vin bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Colli di Rimini» Rosso Riserva a une couleur allant du rubis intense au grenat, un arôme vineux, riche, avec d'éventuelles notes herbacées et minérales et une éventuelle connotation boisée, ainsi qu'un goût plein, robuste et harmonieux, allant de sec à demi-sec, parfois tannique, et une structure élégante.

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

Extrait non réducteur minimal: 22 g/l.

Les paramètres analytiques non mentionnés respectent les limites fixées par la législation de l'État membre 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 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

«Colli di Rimini» Cabernet sauvignon

Le vin bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Colli di Rimini» Cabernet sauvignon a une couleur rouge rubis, parfois intense, un arôme caractéristique, éthéré, parfois épicé ou herbacé, et un goût plein, allant de sec à demi-sec, harmonieux et parfois légèrement tannique.

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

Extrait non réducteur minimal: 20 g/l.

Les paramètres analytiques non mentionnés respectent les limites fixées par la législation de l'État membre 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 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

«Colli di Rimini» Cabernet sauvignon Riserva

Le vin bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Colli di Rimini» Cabernet sauvignon Riserva a une couleur rouge rubis aux reflets grenat, intense, un arôme caractéristique, éthéré et herbacé, et un goût plein, harmonieux et parfois légèrement tannique.

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

Extrait non réducteur minimal: 26 g/l.

Les paramètres analytiques non mentionnés respectent les limites fixées par la législation de l'État membre 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 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

«Colli di Rimini» *Biancame*

Le vin bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Colli di Rimini» *Biancame* a une couleur jaune paille pâle aux reflets verdâtres, un arôme caractéristique, avec d'éventuelles notes florales, et un goût allant de sec à demi-sec, frais et équilibré.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,50 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 15 g/l.

Les paramètres analytiques non mentionnés respectent les limites fixées par la législation de l'État membre 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 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

«Colli di Rimini» *Sangiovese*

Le vin bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Colli di Rimini» *Sangiovese* a une couleur rouge rubis avec d'éventuels reflets violacés, un arôme vineux, parfois floral ou minéral, et un goût allant de sec à demi-sec, harmonieux, parfois tannique.

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

Extrait non réducteur minimal: 20 g/l.

Les paramètres analytiques non mentionnés respectent les limites fixées par la législation de l'État membre 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 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

*«Colli di Rimini» Sangiovese Superiore*

Le vin bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Colli di Rimini» Sangiovese Superiore a une couleur rouge rubis avec d'éventuels reflets violacés, un arôme parfois floral et un goût harmonieux, parfois tannique, sec.

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

Extrait non réducteur minimal: 24 g/l.

Les paramètres analytiques non mentionnés respectent les limites fixées par la législation de l'État membre 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 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

*«Colli di Rimini» Sangiovese Riserva*

Le vin bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Colli di Rimini» Sangiovese Riserva a une couleur rouge rubis, intense, parfois florale, et un goût sec, harmonieux, parfois tannique. Titre alcoométrique volumique total minimal: 13,00 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 26 g/l.

Les paramètres analytiques non mentionnés respectent les limites fixées par la législation de l'État membre 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 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

*«Colli di Rimini» Rebola secco*

Le vin bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Colli di Rimini» Rebola secco a une couleur allant du jaune paille clair au jaune doré, un arôme caractéristique, délicatement fruité, et un goût harmonieux présentant une souplesse et une texture typiques.

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

Extrait non réducteur minimal: 17 g/l.

Les paramètres analytiques non mentionnés respectent les limites fixées par la législation de l'État membre 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 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

«Colli di Rimini» *Rebola passito*

Le vin bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Colli di Rimini» *Rebola passito* a une couleur allant du jaune doré au jaune ambré, un arôme caractéristique, intense et fruité, parfois accompagné de notes de moisissure, et un goût plein, doux et velouté, équilibré par l'acidité.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 17,00 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 24 g/l.

Les paramètres analytiques non mentionnés respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12,5
Acidité totale minimale	4 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

NÉANT

### b. Rendements maximaux

«Colli di Rimini» Bianco, y compris Riserva

84 hectolitres par hectare

«Colli di Rimini» Rosso

77 hectolitres par hectare

«Colli di Rimini» Biancame

84 hectolitres par hectare

«Colli di Rimini» Cabernet sauvignon

77 hectolitres par hectare

«Colli di Rimini» Sangiovese



77 hectolitres par hectare

«Colli di Rimini» Rebola

77 hectolitres par hectare

«Colli di Rimini» Rebola passito

55 hectolitres par hectare

#### 6. Zone géographique délimitée

Les raisins destinés à la production des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Colli di Rimini» doivent être produits sur le territoire administratif de la province de Rimini, à l'exclusion des territoires situés en aval de la route nationale 16 «Adriatica» et de l'ensemble de la commune de Bellaria Igea Marina.

#### 7. Cépages principaux

Alicante N.

Biancame B.

Bombino bianco B.

Cabernet franc N. – Cabernet

Cabernet sauvignon N. – Cabernet

Merlot N.

Montepulciano N.

Petit verdot N.

Pignoletto B. – Grechetto gentile

Rebo N.

Sangiovese N.

Syrah N.

Trebbiano romagnolo B. – Trebbiano

#### 8. Description du ou des liens

Lien avec la zone géographique

La proximité de la mer influe sur le cycle végétatif en assurant une protection contre les températures minimales très basses en hiver et les températures maximales en été, tout en garantissant une bonne ventilation. Les sols argilo-calcaires à fertilité moyenne ou basse, la faible pluviométrie pendant la période estivale et les sommations thermiques élevées donnent lieu à des rendements limités et à une maturité correcte, qui ont une influence positive sur les caractéristiques chimiques, physiques et organoleptiques des vins; ceux-ci présentent un extrait sec et une teneur en alcool élevés, notamment les vins rouges, une intensité colorante adéquate, une teneur élevée en polyphénols et une bonne aptitude au vieillissement. La maturation équilibrée permet une bonne expression des caractéristiques variétales des cépages.

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

Néant

#### Lien vers le cahier des charges

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/15987>

---