



Sommaire

II *Communications*

COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

Commission européenne

2022/C 369/01	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.10851 — CVC / PLATINUM IVY / TMF GROUP) ⁽¹⁾	1
---------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

IV *Informations*

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

Commission européenne

2022/C 369/02	Taux de change de l'euro — 26 septembre 2022	2
---------------	----------------------------------------------------	---

2022/C 369/03	Communication de la Commission sur les lignes directrices pour la déduction de quotas au titre de l'article 105, paragraphes 1, 2 et 5, du règlement (CE) n° 1224/2009	3
---------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

Cour des comptes

2022/C 369/04	Rapport spécial 20/2022 — «Lutte contre la pêche illicite – L'action de l'UE repose sur des systèmes de contrôle bien en place, mais pâtit de l'hétérogénéité des contrôles et des sanctions dans les États membres»	5
---------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

V Avis

PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN CEUVRE DE LA POLITIQUE COMMERCIALE COMMUNE

Commission européenne

2022/C 369/05	Avis d'expiration de certaines mesures antidumping	6
---------------	----------------------------------------------------------	---

AUTRES ACTES

Commission européenne

2022/C 369/06	Publication d'une demande d'approbation d'une modification, au niveau de l'Union, du cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 97, paragraphe 4, du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil	7
2022/C 369/07	Publication d'une demande de modification du cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 105 du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil. ...	13

II

*(Communications)*COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

COMMISSION EUROPÉENNE

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire M.10851 — CVC / PLATINUM IVY / TMF GROUP)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2022/C 369/01)

Le 14 septembre 2022, la Commission européenne a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché intérieur. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la direction générale de la concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,
- sur le site internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fr>), qui offre un accès en ligne au droit de l'Union européenne, sous le numéro de document 32022M10851.

⁽¹⁾ JOL 24 du 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informations)

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

26 septembre 2022

(2022/C 369/02)

1 euro =

Monnaie		Taux de change	Monnaie		Taux de change
USD	dollar des États-Unis	0,9646	CAD	dollar canadien	1,3195
JPY	yen japonais	139,07	HKD	dollar de Hong Kong	7,5720
DKK	couronne danoise	7,4365	NZD	dollar néo-zélandais	1,6886
GBP	livre sterling	0,89404	SGD	dollar de Singapour	1,3842
SEK	couronne suédoise	10,9275	KRW	won sud-coréen	1 379,40
CHF	franc suisse	0,9555	ZAR	rand sud-africain	17,4247
ISK	couronne islandaise	138,90	CNY	yuan ren-min-bi chinois	6,9075
NOK	couronne norvégienne	10,3585	HRK	kuna croate	7,5278
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	14 620,74
CZK	couronne tchèque	24,640	MYR	ringgit malais	4,4401
HUF	forint hongrois	408,83	PHP	peso philippin	56,908
PLN	zloty polonais	4,7608	RUB	rouble russe	
RON	leu roumain	4,9418	THB	baht thaïlandais	36,496
TRY	livre turque	17,8001	BRL	real brésilien	5,1504
AUD	dollar australien	1,4858	MXN	peso mexicain	19,6066
			INR	roupie indienne	78,7040

⁽¹⁾ Source: taux de change de référence publié par la Banque centrale européenne.

Communication de la Commission sur les lignes directrices pour la déduction de quotas au titre de l'article 105, paragraphes 1, 2 et 5, du règlement (CE) n° 1224/2009

(2022/C 369/03)

Lorsque la Commission a établi qu'un État membre a dépassé les quotas qui lui ont été attribués, elle procède, conformément à l'article 105, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1224/2009, à des déductions sur les futurs quotas de cet État membre.

En application de l'article 105, paragraphe 2, dans le cas où un État membre a, au cours d'une année donnée, dépassé son quota, des déductions sont effectuées sur le quota annuel dont dispose l'État membre en cause pour l'année ou les années suivantes.

Si une déduction au sens de l'article 105, paragraphes 1 et 2, ne peut être effectuée sur le quota qui a fait l'objet d'un dépassement parce que l'État membre concerné ne dispose pas ou ne dispose pas de manière suffisante d'un quota, des déductions peuvent être effectuées, conformément à l'article 105, paragraphe 5, et après consultation de l'État membre concerné, sur les quotas des autres stocks ou groupes de stocks attribués à cet État membre dans la même zone géographique, ou correspondant à la même valeur commerciale, pour l'année ou les années suivantes.

Afin de faciliter une application transparente et cohérente de ces dispositions, en conformité avec le principe de l'égalité de traitement, la Commission souhaite rendre publics les principes dont elle s'inspirera pour les déductions de quotas.

La présente communication remplace la communication 2012/C 72/07 ⁽¹⁾ et ajoute ce qui suit à ce qu'elle prévoyait déjà: les déductions en cas de dépassement d'un quota pour des stocks gérés par des organisations régionales de gestion des pêches mis à la disposition d'un État membre au cours d'une année donnée devraient, le cas échéant, suivre le même calendrier que dans les organisations régionales de gestion des pêches concernées.

Par conséquent, lors de l'application de l'article 105, paragraphes 1, 2 et 5, du règlement (CE) n° 1224/2009, la Commission sera guidée par les principes suivants:

1. La totalité de la déduction (ci-après dénommée la «restitution»), y compris les quantités résultant des coefficients multiplicateurs applicables, est due dans l'année suivant la surpêche.

Toutefois, en cas de dépassement du quota pour les stocks gérés par des organisations régionales de gestion des pêches, la restitution, y compris les montants résultant des coefficients multiplicateurs applicables, est due pour la ou les années où l'adaptation est effectuée ou pour la ou les années décidées par l'organisation régionale de gestion des pêches concernée.

2. Si la restitution dépasse le quota disponible, la déduction sera imputée sur l'intégralité du quota disponible pour l'année suivant la surpêche. Les déductions restantes seront imputées sur les quotas disponibles pour l'année ou, si nécessaire, les années suivantes, jusqu'à ce que la quantité pêchée hors quota (y compris les quantités résultant des coefficients multiplicateurs applicables) soit intégralement restituée.
3. Par dérogation au point 2 ci-dessus, une restitution plus lente (à savoir un taux de 50/50 sur deux ans ou une restitution sous forme de pourcentage de la quantité à restituer répartie sur plus de deux ans), peut être envisagée à titre exceptionnel si l'une des conditions suivantes est remplie:
 - a) lorsque le poisson est géré de manière durable sur la base de l'avis scientifique pertinent pour le stock concerné; ou
 - b) lorsque le stock concerné est capturé dans une pêcherie mixte et qu'une perte importante de quota empêcherait l'exploitation des espèces associées dans ladite pêcherie mixte; ou
 - c) lorsque des règles internationales spécifiques (telles que celles des organisations régionales de gestion des pêches) relatives aux restitutions pour le stock concerné prévoient des restitutions plus lentes, sur deux ans ou plus.

⁽¹⁾ Communication de la Commission — Lignes directrices pour la déduction de quotas au titre de l'article 105, paragraphes 1, 2 et 5, du règlement (CE) n° 1224/2009 (JO C 72 du 10.3.2012, p. 27), telle que modifiée par la communication 2019/C 192/03 (JO C 192 du 7.6.2019, p. 5).

4. S'il n'est pas possible d'effectuer les déductions pour le stock qui a fait l'objet d'un dépassement pour l'année suivant la surpêche parce que l'État membre concerné ne dispose d'aucun quota, la déduction sera effectuée pour d'autres stocks présents dans la même zone géographique, ou correspondant à la même valeur commerciale, conformément au règlement (CE) n° 1224/2009. Ces stocks seront déterminés sur la base des critères suivants:
 - a) les déductions seront effectuées pour les stocks présents dans la même zone géographique, conformément à l'article 105, paragraphe 5, et, de préférence, pêchés par la même flotte que celle qui a dépassé le quota de pêche;
 - b) lorsque plus d'un stock remplit les critères figurant au point a), la préférence sera accordée aux déductions imputées sur le quota des stocks qui présentent le plus mauvais état de conservation sur la base des avis scientifiques pertinents.
 5. Lorsque les déductions concernent des stocks gérés par des organisations régionales de gestion des pêches, la Commission peut procéder à des déductions, y compris les montants résultant des coefficients multiplicateurs applicables, conformément aux points 2 à 4, à compter de la ou des années d'adaptation décidées par l'organisation régionale de gestion des pêches concernée.
-

COUR DES COMPTES

Rapport spécial 20/2022

«Lutte contre la pêche illicite – L'action de l'UE repose sur des systèmes de contrôle bien en place, mais pâtit de l'hétérogénéité des contrôles et des sanctions dans les États membres»

(2022/C 369/04)

La Cour des comptes européenne vous informe que son Rapport spécial 20/2022 «Lutte contre la pêche illicite – L'action de l'UE repose sur des systèmes de contrôle bien en place, mais pâtit de l'hétérogénéité des contrôles et des sanctions dans les États membres» vient d'être publié.

Le rapport peut être consulté ou téléchargé sur le site internet de la Cour des comptes européenne: <https://www.eca.europa.eu/fr/Pages/DocItem.aspx?did=61941>

V

(Avis)

PROCÉDURES RELATIVES À LA MISE EN ŒUVRE DE LA POLITIQUE
COMMERCIALE COMMUNE

COMMISSION EUROPÉENNE

Avis d'expiration de certaines mesures antidumping

(2022/C 369/05)

Aucune demande de réexamen dûment étayée n'ayant été déposée à la suite de la publication d'un avis d'expiration prochaine ⁽¹⁾, la Commission annonce que la mesure antidumping mentionnée ci-après va expirer.

Le présent avis est publié conformément à l'article 11, paragraphe 2, du règlement (UE) 2016/1036 du Parlement européen et du Conseil du 8 juin 2016 relatif à la défense contre les importations qui font l'objet d'un dumping de la part de pays non membres de l'Union européenne ⁽²⁾.

Produit	Pays d'origine ou d'exportation	Mesures	Référence	Date d'expiration ⁽¹⁾
Carbonate de baryum	République populaire de Chine	Droit antidumping	Règlement d'exécution (UE) 2017/1759 de la Commission du 27 septembre 2017 instituant un droit antidumping définitif sur les importations de carbonate de baryum originaire de la République populaire de Chine à l'issue d'un réexamen au titre de l'expiration des mesures effectué en application de l'article 11, paragraphe 2, du règlement (UE) 2016/1036 du Parlement européen et du Conseil (JO L 250 du 28.9.2017, p. 34)	29.9.2022

⁽¹⁾ La mesure expirera à minuit (00 h 00) le jour indiqué dans cette colonne.

⁽¹⁾ JO C 16 du 13.1.2022, p. 6.

⁽²⁾ JO L 176 du 30.6.2016, p. 21.

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande d'approbation d'une modification, au niveau de l'Union, du cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 97, paragraphe 4, du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil

(2022/C 369/06)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 98 du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾ dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DEMANDE DE MODIFICATION, AU NIVEAU DE L'UNION, DU CAHIER DES CHARGES

«Almansa»

PDO-ES-A0044-AM05

Date de la demande: 11.5.2022

1. Demandeur et intérêt légitime

Agrupación de Productores de Vino con D.O. Almansa [Organisation de producteurs des vins portant l'appellation d'origine «Almansa»]

Cette organisation comprend tous les opérateurs qui produisent des vins protégés par l'AOP et qui cultivent des raisins à cette fin.

2. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la ou des modifications

- Dénomination du produit
- Catégorie de produit de la vigne
- Lien
- Restrictions à la commercialisation

3. Description et motifs de la modification

Un nouveau paragraphe relatif au conditionnement a été ajouté, selon lequel la mise en bouteille doit avoir lieu dans la zone délimitée.

Le point 8 du cahier des charges et le point 9 du document unique sont modifiés en conséquence.

Cette modification est considérée comme relevant des types de modifications au niveau de l'Union prévus à l'article 14, paragraphe 1, du règlement (UE) 2019/33.

MOTIFS

Conformément à l'article 4 du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission, le motif justifiant l'inclusion de cette exigence consiste à sauvegarder la qualité et la réputation des vins portant l'AOP «Almansa», ainsi qu'à garantir leur origine et leurs caractéristiques et qualités particulières, qui sont liées à la zone d'origine.

(1) JO L 347 du 20.12.2013, p. 671.

La production des vins portant l'appellation d'origine ne s'achève pas lors du processus de transformation du moût en vin, grâce à la fermentation alcoolique et à d'autres procédés complémentaires, mais plutôt lors du conditionnement. Cette étape doit être considérée comme la phase finale de la production de ces vins, puisqu'elle comprend d'autres pratiques œnologiques susceptibles d'avoir une incidence sur leurs caractéristiques spécifiques, à savoir la filtration, la stabilisation et des mesures correctives diverses.

Cette obligation évite les risques éventuels découlant du transport des vins en dehors de la zone de production, notamment l'oxydation et le stress thermique causés par des températures élevées ou basses ainsi que la détérioration du produit, qui dégraderaient ses caractéristiques physico-chimiques (acidité, polyphénols et colorants), ses caractéristiques organoleptiques (robe, nez et bouche) et sa stabilité. Il s'agit également de réduire le risque de contamination microbiologique (par des bactéries, des virus, des champignons, des moisissures ou des levures).

Cette exigence bénéficie aux opérateurs, qui connaissent les risques et sont responsables de préserver la qualité de l'AOP, et fournit aux consommateurs des garanties en ce qui concerne l'origine et la qualité des vins ainsi que la conformité de ces derniers avec le cahier des charges.

DOCUMENT UNIQUE

1. Nouvelle(s) dénomination(s)

Almansa

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**

1. *Vins secs blanc et rosé*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins blancs sont légers. Ils présentent un titre alcoométrique modéré et sont de couleur jaune pâle à jaune doré. Les sensations de fruits dominent, mais elles peuvent être associées à des arômes de bois et de grillé. Bonne acidité. En bouche, ils sont frais et fruités. De légères notes de bois et de grillé peuvent apparaître.

Les vins rosés ont une couleur allant de rose fraise à rose framboise ou rose saumon. Ils sont frais, légers, et leur acidité est modérée. En bouche, ils sont gais et fruités.

* La valeur du titre alcoométrique total maximal doit se situer dans les limites admissibles, conformément à la législation applicable de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11,5
Acidité totale minimale	4 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	10
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	180

2. *Vins demi-secs, demi-doux et doux, blancs, rosés et rouges*

DESCRIPTION SUCCINCTE

La robe et le nez ressemblent aux vins secs de la même variété.

En bouche, ils sont équilibrés pour ce qui est de leur titre alcoométrique, leur acidité et leur teneur en sucres résiduels.

* La valeur du titre alcoométrique total maximal doit se situer dans les limites admissibles, conformément à la législation applicable de l'Union européenne.

* Teneur maximale totale en anhydride sulfureux: 180 mg/l si la teneur en sucres totaux exprimés en termes de fructose et de glucose est supérieure à 5 g/l, et la limite légale si la teneur en sucres totaux exprimés en termes de fructose et de glucose est inférieure à 5 g/l.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	3 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	16,7
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

3. *Vin rouge sec*

DESCRIPTION SUCCINCTE

De robe moyenne à intense, ces vins vont des tonalités rouges à violacées, pourpre, grenat, rouge cerise ou rubis. Ils peuvent également présenter des tonalités rouge tuile.

D'intensité moyenne à élevée, avec des arômes propres, des arômes de bois et de grillé sont également admis.

D'intensité moyenne à élevée, avec un bon équilibre et bien structurés, des saveurs caractéristiques du bois, avec des nuances grillées, peuvent apparaître.

* La valeur du titre alcoométrique total maximal doit se situer dans les limites admissibles, conformément à la législation applicable de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12
Acidité totale minimale	4 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	11,7
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	150

4. *Vin mousseux de qualité*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Bulles fines et persistantes, pour les vins blancs des tons pâles à dorés et brillants, pour les rosés des tons rosés à tuilés. Arômes propres et fruités. Le vin «Reserva» présente des arômes intenses. Vin équilibré en bouche, doté d'une structure gouleyante.

* La valeur du titre alcoométrique total maximal doit se situer dans les limites admissibles, conformément à la législation applicable de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	10
Acidité totale minimale	3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	13,3
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	185

5. **Pratiques vitivinicoles**5.1. *Pratiques œnologiques essentielles*

Des pressions appropriées seront appliquées pour l'extraction du moût ou du vin, ainsi que pour la séparation des marcs, de sorte que le rendement n'excède pas 74 litres de vin par 100 kilogrammes de raisin rouge et 70 litres de vin par 100 kilogrammes de raisin blanc.

Pour élaborer des vins rouges, la durée minimale de macération est de 48 heures.

Le mélange de variétés blanches avec des cépages rouges n'est pas autorisé.

Les conditionnements en bois utilisés au cours des processus de vieillissement sont en chêne et d'une capacité adaptée aux limites de volume établies par la réglementation en vigueur pour l'utilisation de certaines mentions traditionnelles.

Vieillessement en fûts.

5.2. *Rendements maximaux*

Cépages blancs provenant de vignes taillées en gobelet

7 860 kilogrammes de raisins par hectare

55 hectolitres par hectare

Cépages rouges provenant de vignes taillées en gobelet

6 430 kilogrammes de raisins par hectare

47,58 hectolitres par hectare

Cépages blancs provenant de vignes taillées en espaliers

11 430 kilogrammes de raisins par hectare

80 hectolitres par hectare

Cépages rouges provenant de vignes taillées en espaliers

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

74 hectolitres par hectare

6. Zone géographique délimitée

Elle comprend les parcelles et sous-parcelles situées dans les communes suivantes:

- Almansa;
- Alpera;
- Bonete;
- Corral Rubio;
- Higuera;
- Hoya Gonzalo;
- Pétrola;
- Chinchilla: zone délimitée par la Vía de servicio AB-402 (qui s'étend de Horna à Venta de Alhama) et qui jouxte les communes de Pétrola et Corral Rubio, d'un côté, et de l'autre, les communes de Bonete, Higuera et Hoya Gonzalo.

7. Cépages principaux

GARNACHA TINTORERA

MONASTRELL

VERDEJO

8. Description du ou des liens

8.1. Vin

La zone de production de l'appellation d'origine «Almansa» se trouve dans une région de transition climatique. Les vignobles se situent sur des terres de plaines, caractérisées par des sols perméables, riches en calcaire et pauvres en substances nutritives; en outre, la pluviométrie moyenne est faible, ne dépassant pas 250 mm par an. La faible pluviométrie, la perméabilité des sols et le bas rendement permettent d'obtenir des vins d'un arôme et d'une intensité chromatique très élevés.

8.2. Vin mousseux de qualité

Les températures extrêmes et le sol riche en calcaire permettent de cultiver les variétés autorisées, qui confèrent ampleur et équilibre aux vins. De même, la sécheresse et les heures d'ensoleillement procurent un titre alcoométrique naturel permettant de produire des vins présentant les titres alcoométriques définis. Les vins énoncés au point précédent sont utilisés comme vin de base pour l'élaboration des vins mousseux. Par conséquent, les indications relatives à leur lien sont également applicables aux vins mousseux.

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

Cadre juridique:

Dans la législation nationale.

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage.

Description de la condition:

Pour utiliser la mention d'une variété de vigne déterminée et unique, il est nécessaire qu'au moins 85 % du raisin soit issu de ladite variété et que cela soit consigné dans les registres des vins.

Cadre juridique:

Dans la législation nationale.

Type de condition supplémentaire:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée.

Description de la condition:

Pour garantir la bonne utilisation de l'AOP, tous les vins couverts sont expédiés après conditionnement. La production des vins portant l'appellation d'origine ne s'achève pas lors du processus de transformation du moût en vin grâce à la fermentation alcoolique et à d'autres procédés complémentaires, mais plutôt lors du conditionnement. Ce dernier doit être considéré comme la phase finale de la production de ces vins, puisque cette étape comprend d'autres pratiques œnologiques susceptibles d'avoir une incidence sur leurs caractéristiques spécifiques, à savoir la filtration, la stabilisation et des mesures correctives diverses.

Lien vers le cahier des charges

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Mod_AM04%20_ALMANSA_cc_20210423.pdf

Publication d'une demande de modification du cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 105 du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil.

(2022/C 369/07)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 98 du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾ dans un délai de deux mois à compter de la date de la présente publication.

DEMANDE DE MODIFICATION DU CAHIER DES CHARGES

«Montefalco»

PDO-IT-A0845-AM03

Date de la demande: 22.08.2016

1. Regles Applicables A La Modification

Article 105 du règlement (UE) n° 1308/2013 – modification non mineure

2. Description et motifs de la modification

2.1. Ajout du nouveau type de vin «Montefalco Grechetto»

Il convient d'ajouter le nouveau type de vin «Montefalco Grechetto».

Il s'agit d'un vin élaboré à partir du cépage local Grechetto, lequel exprime la tradition des vins blancs en Ombrie et, en particulier, dans la zone géographique de «Montefalco».

Cette zone se caractérise par sa topographie vallonnée et son microclimat subcontinental. Le cépage Grechetto y produit des raisins présentant des caractéristiques analytiques et organoleptiques particulières. Celles-ci ont une incidence sur les caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques spécifiques des vins, telles que décrites au point 4.2 du document unique.

Dès lors, l'ajout du type de vin «Montefalco Grechetto» contribue au maintien de la haute qualité de l'appellation ainsi qu'à l'amélioration de l'image et à l'élargissement de la gamme des produits bénéficiant de l'AOP «Montefalco».

Cette modification concerne l'article 1^{er} et suivants du cahier des charges, où il est fait référence au cépage Grechetto, ainsi que le point 4 du document unique (Description du ou des vins) et les autres rubriques où ce cépage est mentionné.

2.2. Modification de la base ampélographique du «Montefalco Bianco» (blanc «Montefalco»)

Cette modification concerne les changements apportés à l'assemblage des cépages, en privilégiant le cépage local Trebbiano Spoletino.

Précédemment, la base ampélographique du «Montefalco Bianco» était la suivante:

Grechetto: présence supérieure ou égale à 50 %;

Trebbiano Toscano: présence comprise entre 20 % et 35 %;

autres cépages: présence allant jusqu'à 30 %.

Elle est désormais remplacée par la suivante:

⁽¹⁾ JO L 347 du 20.12.2013, p. 671.

Trebbiano Spoletino: présence supérieure ou égale à 50 %;

autres cépages: présence allant jusqu'à 50 %.

Motif

Il a été jugé nécessaire de modifier la base ampélographique du type de vin «Montefalco Bianco» en remplaçant le Trebbiano Toscano, lequel n'est pas originaire de cette zone géographique, par le cépage local Trebbiano Spoletino. Il en résulte un vin de meilleure qualité du point de vue de ses caractéristiques organoleptiques ainsi que de ses caractéristiques chimiques et physiques.

En particulier, le cépage local Trebbiano Spoletino produit des rendements plus faibles que le Trebbiano Toscano et est mieux adapté aux conditions climatiques locales. Ces conditions confèrent au «Montefalco Bianco» ses caractéristiques qualitatives particulières liées à cette zone géographique, ce qui répond aux attentes du consommateur.

En effet, ces dernières années, le Trebbiano Spoletino a suscité l'intérêt des exploitants et des consommateurs en raison de ses qualités intrinsèques, lesquelles se démarquent nettement par leur supériorité au sein de la famille des cépages Trebbiano. Cet intérêt a amené les producteurs à demander la présente modification du cahier des charges.

En outre, l'ajout du nouveau type de vin «Montefalco Grechetto» mentionné ci-dessus est également nécessaire pour signaler la réduction du pourcentage du cépage Grechetto présent dans le «Montefalco Bianco». Alors qu'il était auparavant le cépage dominant, présent dans une proportion de plus de 50 %, il est désormais présent en quantité inférieure à 50 %, en assemblage avec les autres cépages blancs.

Cette modification concerne l'article 2 du cahier des charges et le point 7 du document unique (Cépages principaux).

2.3. *Modification de la base ampélographique du «Montefalco Rosso» (rouge «Montefalco») et du «Montefalco Rosso Riserva»*

L'assemblage des cépages utilisés pour l'élaboration des types de vin «Rosso» et «Rosso Riserva» dans le cahier des charges existant est le suivant:

Sangiovese: présence comprise entre 60 % et 70 %;

Sagrantino: présence comprise entre 10 % et 15 %;

autres cépages rouges aptes à être cultivés dans la région de l'Ombrie: présence jusqu'à 30 % maximum.

Cet assemblage est modifié comme suit:

Sangiovese: présence comprise entre 60 % et 80 %;

Sagrantino: présence comprise entre 10 % et 25 %;

autres cépages rouges non aromatiques autorisés dans la limite de 100 %.

Notamment, les pourcentages maximaux de Sangiovese et de Sagrantino sont augmentés. En outre, l'utilisation d'un ou de plusieurs cépages rouges supplémentaires n'est plus obligatoire. Elle est désormais facultative.

Cette modification s'explique par la nécessité d'accorder la préférence aux deux cépages locaux susmentionnés, exprimant le terroir. Cet assemblage est préférable à ceux qui contiennent également des cépages internationaux ne présentant pas de caractéristiques qualitatives ou géographiques spécifiques.

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

2.4. *Prise en considération de la densité de plantation des vignes et modification du rendement à l'hectare pour le raisin et le vin*

Une densité minimale de plantation égale à 4 000 pieds de vigne par hectare est ajoutée pour le «Montefalco Rosso» et le «Riserva», et une densité minimale de plantation de 3 000 pieds de vigne par hectare est ajoutée pour le «Montefalco Bianco» et le «Montefalco Grechetto».

Cette mesure vise à améliorer la qualité de la production viticole.

Une densité de plantation élevée, exprimée en nombre de pieds de vigne plantés par hectare de vignoble, cause une concurrence accrue entre les pieds qui cherchent à absorber les nutriments présents dans le sol. Cette concurrence entrave la croissance de la végétation, des feuilles et des fruits, donnant ainsi lieu à des grappes et à des grains de plus petite taille. La réduction du diamètre des grains augmente le rapport superficie/volume qui leur est associé, améliorant ainsi la qualité de la production. Les pieds moins feuillus sont également moins sujets aux maladies et aux organismes nuisibles tels que les champignons, les bactéries, les insectes et les virus. En outre, les racines ont tendance à croître vers le bas plutôt que latéralement, car elles sont contraintes de plonger plus profondément dans le sol pour y puiser l'eau et les minéraux essentiels. Il en résulte une production de raisin, et donc de vin, de meilleure qualité.

Le rendement à l'hectare établi pour le raisin blanc est porté de 13 000 à 12 000 kilogrammes. Le même rendement, égal à 12 000 kilogrammes, est ajouté pour le nouveau type de vin «Montefalco Grechetto».

En outre, pour le type de vin «Montefalco Bianco», le rendement de transformation est porté de 72 à 70 %, taux qui s'applique aux autres types de vin.

Ces mesures visent à atteindre un niveau de qualité plus élevé.

Ces modifications concernent les articles 4 et 5 du cahier des charges et le point 5 du document unique (Pratiques vitivinicoles – Rendements maximaux).

2.5. *Introduction de l'irrigation d'urgence*

L'irrigation d'urgence est introduite. Cette modification résulte de l'évolution des conditions climatiques de ces dernières années. Parmi ces changements climatiques, on observe de faibles précipitations et des températures moyennes et maximales élevées en été, en particulier dans les zones climatiques intérieures telles que la zone de «Montefalco».

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

2.6. *Augmentation du titre alcoométrique naturel du raisin pour le «Montefalco Bianco» et ajout de ce même paramètre pour le «Montefalco Grechetto»*

Le titre alcoométrique volumique naturel minimal du raisin destiné à la production du «Montefalco Bianco» est porté de 10,50 à 11,00 %.

Ce même volume (11,00 %) est établi pour le type de vin «Montefalco Grechetto».

Cette modification est introduite afin de répondre aux exigences de qualité requises pour le raisin, afin de pouvoir produire des vins corsés.

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

2.7. *Ajout de l'exigence de procéder à la mise en bouteille dans la zone délimitée*

Cette modification concerne la disposition relative à la mise en bouteille dans la zone de production délimitée.

Par cette modification, les producteurs des vins bénéficiant de l'AOP «Montefalco» visent à remédier à une lacune dans le texte initial du cahier des charges approuvé à la fin de l'année 1979, alors que les règles générales relatives aux appellations d'origine nationales ou de l'UE ne précisaient pas que la mise en bouteille et le conditionnement devaient avoir lieu dans la zone délimitée. Cette règle générale a été introduite à la suite de l'arrêt de la Cour de justice de l'Union européenne du 16 mai 2000 dans l'affaire C-388/95.

Cette modification s'explique par la nécessité de préserver la qualité des vins bénéficiant de l'AOP «Montefalco», de garantir leur origine et de veiller à ce que les contrôles soient efficaces et rapides.

Il apparaît qu'un transport et une mise en bouteille réalisés en dehors de la zone de production peuvent compromettre la qualité du vin «Montefalco», ce dernier pouvant être exposé à des réactions redox, à des variations soudaines de température et à une contamination microbiologique. Ces phénomènes peuvent notamment avoir des effets négatifs sur les caractéristiques physiques et chimiques (acidité totale minimale, extrait non réducteur minimal, etc.) ainsi que sur les caractéristiques organoleptiques (robe, nez et bouche).

Ces risques augmentent proportionnellement à la distance parcourue. En revanche, la mise en bouteille dans la zone d'origine contribue à préserver les caractéristiques et la qualité du produit, puisque les lots de vin ne circulent que sur de courtes distances, ou ne sont pas déplacés du tout.

Au fil des ans, les producteurs de l'appellation d'origine «Montefalco» ont acquis une expérience et une solide connaissance technique et scientifique des qualités particulières des vins. Conjugués aux éléments décrits ci-dessus, ces facteurs permettent que soient prises les meilleures précautions techniques au moment d'effectuer la mise en bouteille dans la zone d'origine. L'objectif est de préserver toutes les caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques des vins inclus dans le cahier des charges.

La mise en bouteille dans la zone de production vise en outre à veiller à ce que l'organisme compétent puisse s'acquitter de ses tâches de contrôle avec une efficacité, une efficacité et une rentabilité maximales. Ces exigences ne peuvent pas être respectées dans la même mesure en dehors de la zone de production.

L'organisme de contrôle qui effectue la vérification annuelle du respect des dispositions du cahier des charges peut rapidement programmer les visites d'inspection auprès de toutes les entreprises intervenant dans la zone de production au moment de la mise en bouteille du vin «Montefalco», conformément au plan d'inspection correspondant.

L'objectif est de garantir de façon systématique que les lots de vin «Montefalco» ne peuvent être mis en bouteille qu'après qu'il a été certifié qu'ils ont passé avec succès les tests physiques, chimiques et organoleptiques effectués par l'organisme de contrôle. Cette procédure permet d'obtenir de meilleurs résultats en ce qui concerne l'efficacité des contrôles, à un coût limité pour les producteurs, afin d'offrir aux consommateurs les garanties maximales quant à l'authenticité du vin.

Cette modification concerne l'article 5 du cahier des charges et le point 9 du document unique (Autres conditions essentielles).

2.8. *Ajout de la description des caractéristiques analytiques et organoleptiques du type de vin «Montefalco Grechetto»*

La description qui suit est ajoutée afin de définir les caractéristiques analytiques et organoleptiques du nouveau type de vin «Montefalco Grechetto».

Robe: jaune paille d'intensité variable ou tirant vers le jaune doré, avec tantôt des nuances verdâtres.

Nez: délicat, raffiné, fruité (pomme, poire, pêche, tantôt ananas ou agrumes) et floral (aubépine, tantôt genêt ou camomille).

Bouche: harmonieuse, fraîche, agréablement amère, bien structurée et fruitée (pomme, poire, pêche, tantôt ananas ou agrumes).

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 %.

Acidité totale minimale: 5 g/l.

Extrait non réducteur minimal: 17 g/l.

Cette modification concerne l'article 6 du cahier des charges et le point 4 du document unique (Description du ou des vins).

2.9. *Réduction de l'acidité totale minimale des vins*

L'acidité totale minimale des vins est réduite de 0,5 gramme par litre. Il en résulte les teneurs suivantes:

«Montefalco Bianco»: acidité totale minimale: 5 g/l;

«Montefalco Rosso» et «Riserva»: acidité totale minimale: 4,5 g/l.

Au fil du temps, il a été démontré que les niveaux d'acidité totale ont progressivement diminué, notamment en raison de changements climatiques incontestables.

Cette légère réduction est sans incidence sur la qualité des vins et, en tout état de cause, la limite inférieure pour ce paramètre est supérieure à celle prévue par la législation européenne en vigueur (à savoir 3,5 grammes par litre).

Cette modification concerne l'article 6 du cahier des charges et le point 4 du document unique (Description du ou des vins).

2.10. *Ajout de la disposition relative à l'utilisation du terme «vigna»*

L'utilisation des termes «vigna» ou «vigneto» (signifiant tous deux «vignoble») et l'inscription de l'emplacement géographique concerné sont ajoutées parmi les pratiques facultatives en matière d'étiquetage. Cette mesure permet une description plus détaillée du vin «Montefalco», en donnant aux producteurs la possibilité de préciser la dénomination des vignobles d'origine sur l'étiquette.

Il s'agit là d'une disposition facultative qui figure dans le cahier des charges à titre d'information, étant donné que la législation européenne et la législation nationale en la matière autorisent également d'inclure ces mentions sur les étiquettes à des fins de commercialisation.

Cette modification concerne l'article 7 du cahier des charges et ne concerne pas le document unique.

2.11. *Augmentation du volume maximal des récipients*

Le volume maximal des bouteilles en verre dans lesquelles il est autorisé de conditionner les vins «Montefalco» est porté de 5 à 18 litres.

Toutefois, l'utilisation d'un bouchon en liège entièrement inséré pour sceller les récipients susmentionnés ne demeure obligatoire que pour le type de vin «Montefalco Rosso Riserva».

Ces mesures, plus restrictives que celles prévues par la législation européenne générale en matière de récipients, visent à consolider la réputation et l'image des vins bénéficiant de l'AOP «Montefalco». Le fait que, en raison de certaines exigences propres au secteur hôtelier, les bouteilles d'une capacité supérieure à 5 litres et inférieure ou égale à 18 litres soient très appréciées intervient également dans cette modification.

Cette modification concerne l'article 8 du cahier des charges et le point 9 du document unique (Autres conditions).

2.12. *Mise à jour de la description du lien avec la zone géographique*

Le nouveau type de vin «Montefalco Grechetto» est ajouté et l'assemblage des cépages est mis à jour pour le type de vin «Montefalco Bianco», le Trebbiano Toscano étant remplacé par le Trebbiano Spoletino. La description du lien avec la zone géographique est dès lors mise à jour en ce qui concerne les conditions traditionnelles applicables à la culture de ces cépages locaux dans la zone de production des vins bénéficiant de cette AOP.

Cette modification concerne l'article 9 du cahier des charges et le point 8 du document unique (Lien avec la zone géographique).

DOCUMENT UNIQUE

1. **Denomination du produit**

Montefalco

2. **Type de l'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

4. **Description du ou des vins**

4.1. *Montefalco Bianco*

Robe: jaune paille d'intensité variable pouvant présenter des nuances verdâtres.

Nez: délicat, vineux, présentant des notes de fruits à chair jaune, d'agrumes et de fruits tropicaux d'intensité variable, ainsi que des notes florales.

Bouche: fraîche ou légèrement acide, savoureuse et longue. Fruitée, harmonieuse. Agréable amertume en finale.

Titre alcoométrique volumique naturel minimum: 11 %.

Extrait non réducteur minimal: 17 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 g/l exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

4.2. *Montefalco Grechetto*

Robe: jaune paille d'intensité variable ou tirant vers le jaune doré, avec tantôt des nuances verdâtres.

Nez: délicat, raffiné, fruité (pomme, poire, pêche, tantôt ananas ou agrumes) et floral (aubépine, tantôt genêt ou camomille).

Bouche: harmonieuse, fraîche, agréablement amère, bien structurée et fruitée (pomme, poire, pêche, tantôt ananas ou agrumes).

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 %.

Extrait non réducteur minimal: 17 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 g/l exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

4.3. *Montefalco Rosso*

Robe: rouge rubis.

Nez: notes caractéristiques de cerise, de fruits des bois, de framboise et de myrtille.

Bouche: sèche, harmonieuse, finement équilibrée.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12 %.

Extrait non réducteur minimal: 23 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	4,5 g/l exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

4.4. *Montefalco Riserva*

Robe: rouge rubis, tirant vers le grenat en vieillissant.

Nez: intense, fruité, tantôt avec des notes épicées et balsamiques.

Bouche: sèche, harmonieuse, bien structurée, longue.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,50 %

Extrait non réducteur minimal: 23 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	4,5 g/l exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

5. **Pratiques vitivinicoles**

a. *Pratiques œnologiques essentielles*

Pratique œnologique spécifique

Le type de vin «Montefalco Rosso» peut porter la dénomination «Riserva» si le raisin fait l'objet d'un rapport annuel précis et est inscrit dans un casier viticole, et si le vin a été vieilli pendant au moins 30 mois, dont 12 en fût, à compter du 1^{er} novembre de l'année de production du raisin.

b. *Rendements maximaux*

Montefalco Bianco

12 000 kilogrammes de raisin par hectare

Montefalco Bianco

84 hectolitres par hectare

Montefalco Grechetto

12 000 kilogrammes de raisin par hectare

Montefalco Grechetto

84 hectolitres par hectare

Montefalco Rosso

11 000 kilogrammes de raisin par hectare

Montefalco Rosso

77 hectolitres par hectare

Montefalco Rosso Riserva

11 000 hectolitres par hectare

Montefalco Rosso Riserva

77 hectolitres par hectare

6. **Zone délimitée**

La zone de production de l'AOP «Montefalco» est située dans les communes de Montefalco, Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi et Giano dell'Umbria, dans la province de Pérouse.

7. **Cépages principaux**

Grechetto B

Sagrantino N

Sangiovese N

Trebbiano Spoletino B - Trebbiano

8. **Description du ou des liens**

8.1. *AOP Montefalco*

Facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique de production de l'AOP «Montefalco» est située dans la province de Pérouse, au centre de l'Ombrie. Il s'agit d'une zone très productive, constituée de parcelles en pente douce qui traversent des coteaux surmontés par des bourgs médiévaux. La surface cultivée se situe à une altitude comprise entre 220 et 472 mètres, sur les collines les plus élevées, tandis que le degré d'inclinaison et l'aspect des parcelles viticoles varient d'une parcelle à l'autre. Il en résulte un large éventail de microclimats et de conditions de culture, qui permettent en outre à chaque vignoble de produire des vins présentant des caractéristiques distinctives dignes d'intérêt.

Cette zone jouit d'un climat subcontinental et de certaines caractéristiques du climat méditerranéen. Les étés y sont chauds, mais pas étouffants, et les hivers y sont plutôt froids, sans être trop humides. Les températures moyennes estivales enregistrées dans cette zone se situent entre 18 et 23° C, les températures hivernales vont de 4 à 6° C, les précipitations moyennes annuelles étant comprises entre 750 et 1 300 millimètres, les minimales étant enregistrées en été et les maximales en automne.

Nature des sols — Au niveau de ses sols, on distingue quatre sous-zones dans cette zone de production:

- des conglomérats fluviaux ou lacustres, caractérisés par des sables jaunes, compactés par endroits, conférant aux vins leurs caractéristiques minérales;
- de l'argile et des sables lacustres, donnant lieu à des sols sablonneux et caillouteux dotés d'une bonne profondeur et offrant un excellent drainage;
- du limon de formation actuelle et récente ou gisant dans les couches inférieures, principalement sableux et caillouteux (remontant à l'holocène), qui repose sur les surfaces plus planes;
- de la marne, caractéristique de vastes zones couvertes d'affleurements rocheux typiques du miocène, présentant du grès jaunâtre et de la marne limoneuse grisâtre caractéristiques, ainsi que de l'argile limoneuse grisâtre.

À l'intérieur de cette zone, les terres sur lesquelles sont principalement plantées des vignes se composent d'une matrice calcaire et argileuse avec une teneur limitée en cailloux et un bon pourcentage de calcaire actif allant de 5,5 à 9,2 %.

Compte tenu de la présence abondante de carbonates finement divisés, un certain degré d'alcalinité, parfois prononcé (allant de 7,8 à 8,2), est constamment enregistré, les teneurs minimales étant observées sur les terrasses alluviales et les teneurs maximales dans l'argile.

La matière organique est présente en quantités importantes, allant de 1,5 à 2,2 % et dépassant souvent 1 %, même à une profondeur de 1 mètre. Il s'agit là d'un fait remarquable compte tenu de l'homogénéisation rapide du sol à la suite de son ouvraison.

On observe des niveaux élevés de phosphore disponible et de potassium échangeable, en particulier dans les sols situés sur les affleurements du miocène (les niveaux maximaux étant de 43 et 404 ppm, respectivement).

À mesure que les racines s'enfoncent, l'épaisseur de chaque strate diminue progressivement (passant de plus de 150 à moins de 70 centimètres au fur et à mesure que les racines quittent les sols alluviaux pour traverser les sols argileux et sablonneux et rejoindre les turbidites et les conglomérats gisant plus bas), tout en laissant toujours suffisamment d'espace pour que les racines puissent se développer. Cette caractéristique se conjugue à l'excellente capacité de rétention des sols, au choix judicieux des porte-greffes par les viticulteurs et à la gestion des ressources en eau grâce à l'adoption de pratiques exemplaires en matière de culture tout au long de l'année. En conséquence, les vignobles sont capables de résister à tout stress hydrique éventuel en été et de produire un raisin capable d'atteindre le bon degré de maturité et des niveaux optimaux d'acidité et de structure.

8.2. AOP Montefalco

Facteurs historiques et humains contribuant au lien

Montefalco et les localités qui composent la zone propre à l'appellation ont toujours formé un «pays viticole» remarquable, comme en témoignent une multitude de sources historiques qui dépeignent les collines consacrées à la viticulture.

Dès 1088, des références écrites témoignent de terres sur lesquelles sont plantées des vignes. De nombreux documents datant du XIII^e siècle attestent de l'attention constante que les vigneron de la région vouaient à la viticulture, jusque dans le centre-ville et dans les jardins. Ils ont ainsi créé un produit agricole original que l'on peut contempler aujourd'hui encore sur l'extraordinaire itinéraire historique qu'est la route des vins. À partir de la première moitié du XIV^e siècle, l'on commence à promulguer des lois locales afin de protéger les vignes et le vin, des chapitres et des sections entiers leur étant consacrés dans les règlements municipaux.

En 1622, le Cardinal Boncompagni, légat de Pérouse, durcit fortement les sanctions prévues dans les règlements municipaux en allant jusqu'à établir la «peine de mort par pendaison pour toute personne surprise à endommager les vignes».

En 1925, à l'occasion de la foire aux vins en Ombrie, la ville de Pérouse est qualifiée comme étant le centre viticole le plus important de la région («Montefalco occupe le premier rang dans la culture des vignobles spécialisés»). Les documents témoignent également de la complexité de la culture viticole dans la région et des différents vins produits à l'époque, tant blancs que rouges.

Des facteurs humains ont influencé l'évolution des techniques de viticulture et des méthodes de production des vins de Montefalco, y compris les aspects relatifs aux procédés et à la production définis dans le cahier des charges propre à cette appellation.

Parmi ces facteurs figurent notamment le choix des cépages à assembler et les modes de conduite traditionnels: taille en gobelet (ou en éventail) et taille en cordon, à l'origine, taille Guyot, par la suite.

La vendange a généralement lieu tard dans le cycle de maturation du raisin, notamment pour le Sagrantino et le Trebbiano Spoletino, ainsi que pour le Sangiovese et le Grechetto. Le raisin est récolté lorsqu'il est sain et qu'il possède une teneur élevée en sucre.

Les méthodes utilisées pour produire les vins sont celles traditionnellement établies dans cette zone géographique. En particulier, l'utilisation des cépages Sangiovese et Sagrantino pour la production du vin est garante de la meilleure qualité qu'il soit. Cette production recourt à des techniques visant à extraire un maximum de pigments et de composés phénoliques, suivies de périodes de maturation plus ou moins longues donnant lieu à des vins rouges structurés. Dans le cas des vins blancs, les méthodes utilisées visent à en préserver la fraîcheur et les qualités aromatiques naturelles.

8.3. AOP Montefalco

Lien causal entre la qualité, les caractéristiques du produit et le milieu géographique, d'une part, et les facteurs naturels et humains, d'autre part.

«Montefalco Bianco» et «Montefalco Grechetto»

Le vin «Montefalco Bianco» est de couleur jaune paille d'intensité variable. Il peut présenter des nuances verdâtres. Son arôme est délicat et vineux, présentant des notes de fruits à chair jaune, d'agrumes et de fruits tropicaux d'intensité variable ainsi que des notes florales.

Son goût est frais ou légèrement acide, savoureux et long, fruité, caractéristique, harmonieux, avec une agréable amertume en finale.

Le vin «Montefalco Grechetto» est de couleur jaune paille d'intensité variable ou tirant vers le jaune doré, avec tantôt des nuances verdâtres. Son arôme est délicat, raffiné, fruité (pomme, poire, pêche, tantôt ananas ou agrumes) et floral (aubépine, tantôt genêt ou camomille). Son goût renferme de l'amertume, est bien structuré et fruité, notamment avec des notes de pomme, de poire, de pêche et tantôt d'ananas ou d'agrumes.

Les deux vins présentent un bon niveau d'acidité (minimum 5 grammes par litre exprimé en acide tartrique) et d'extrait non réducteur (minimum 17 grammes par litre) qui en exaltent la fraîcheur et la structure. En effet, il s'agit de vins qui peuvent être dégustés dans leur jeunesse, mais qui peuvent également se bonifier en vieillissant.

Ces caractéristiques sont liées aux conditions pédologiques et climatiques propres à la zone géographique de production. Le relief est vallonné, et la zone jouit d'un climat méditerranéen à subcontinental. Les étés y sont chauds, mais pas étouffants, et les hivers plutôt froids, sans être trop humides. Ces facteurs déterminent les variations de température et permettent au raisin de mûrir dans des conditions idéales et d'acquérir une bonne teneur en sucre, en acides organiques, ainsi qu'en composés phénoliques et aromatiques. Ces éléments se manifestent dans les caractéristiques analytiques et organoleptiques des vins, ainsi que dans leurs notes de fraîcheur.

Le phosphore et de potassium disponibles dans les sols en quantité abondante exaltent quant à eux la saveur de ces vins.

En outre, les compétences techniques des viticulteurs sont manifestes dans le choix des systèmes traditionnels de conduite de la vigne: taille en cordon et taille Guyot. Ces systèmes permettent de réduire la quantité de bourgeons produits et sont idéaux pour contrôler la vigueur et la productivité de la vigne. En outre, des procédés vitivinicoles recourant à des technologies de production modernes sont ensuite appliqués. Tous ces facteurs réunis subliment les caractéristiques analytiques et organoleptiques des vins citées précédemment.

«Montefalco Rosso» et «Montefalco Rosso Riserva»

Le vin «Montefalco Rosso» est de couleur rouge rubis avec des notes caractéristiques de cerise, de fruits des bois, de framboise et de myrtille. Sa bouche est fruitée, sèche, harmonieuse et finement équilibrée.

Le vin «Montefalco Rosso Riserva» est de couleur rouge rubis, tirant vers le grenat en vieillissant. Son arôme est intense, fruité, tantôt avec des notes épicées et balsamiques.

Bouche: sèche, harmonieuse, bien structurée, longue.

Les deux vins présentent un bon niveau d'acidité (minimum 4,5 grammes par litre exprimé en acide tartrique) et d'extrait non réducteur (minimum 23 grammes par litre) qui en exaltent la structure puissante.

Ces vins possèdent une grande aptitude au vieillissement. Ils continuent à se bonifier après leur mise en bouteille; le «Rosso Riserva» en particulier, s'il est correctement conservé, garde ses meilleurs attributs pendant plus de cinq ans.

Ces caractéristiques sont liées aux conditions pédologiques et climatiques propres à la zone géographique de production.

Le relief vallonné, le paysage et l'interdiction de planter sur des terres trop humides ou pas assez ensoleillées sont des facteurs qui viennent se conjuguer au climat. Ce dernier est méditerranéen à tendance subcontinentale, caractérisé par des étés chauds, mais pas étouffants, et des hivers plutôt froids, sans être trop humides, ainsi que par d'importantes variations de température. Il en résulte une atmosphère aérée et lumineuse, exempte d'eaux stagnantes, idéale pour la viticulture et la maturation du raisin.

En outre, la texture ainsi que la composition chimique et physique des sols se caractérisent par la présence de calcaire et d'argile renfermant des quantités abondantes de phosphore et de potassium. Ces sols permettent aux vignes d'élaborer les composés phénoliques et les pigments présents dans la peau du raisin, lesquels vont ensuite conférer au vin sa couleur, ses arômes et sa structure.

Les conditions pédologiques et climatiques propres à la zone de production ont une incidence particulièrement positive sur le cépage Sangiovese, lequel joue un rôle essentiel dans l'élaboration de ces vins. Dans cette zone, ils acquièrent une couleur, une structure et un corps optimaux, ainsi que la finesse, la profondeur et la fraîcheur innées dont ce cépage peut se vanter.

En outre, les compétences techniques des viticulteurs se manifestent dans l'attention constante qu'ils consacrent à l'entretien de la terre et des vignes, et dans le choix des systèmes traditionnels de conduite: taille en cordon et taille Guyot. Ces systèmes permettent de réduire la quantité de bourgeons produits et sont idéaux pour contrôler la vigueur et la productivité de la vigne. En outre, des procédés vitivinicoles recourant à des technologies de production modernes sont ensuite appliqués. L'ensemble de ces facteurs donne lieu à ces vins rouges hautement structurés, dotés d'excellentes qualités organoleptiques.

9. **Autres conditions essentielles**

Conditionnement dans la zone délimitée

Cadre juridique:

législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

L'exigence de mise en bouteille dans la zone de production délimitée s'explique par la nécessité de préserver la qualité des vins bénéficiant de l'AOP «Montefalco», de garantir leur origine et de veiller à ce que des contrôles efficaces et peu coûteux puissent être réalisés en temps utile.

Il apparaît qu'un transport et une mise en bouteille réalisés en dehors de la zone de production peuvent compromettre la qualité du vin «Montefalco», ce dernier pouvant être exposé à des réactions redox, à des variations soudaines de température et à une contamination microbiologique. Ces phénomènes peuvent notamment avoir des effets négatifs sur les caractéristiques physiques et chimiques (acidité totale minimale, extrait non réducteur minimal, etc.) ainsi que sur les caractéristiques organoleptiques (robe, nez et bouche).

Ces risques augmentent proportionnellement à la distance parcourue. En revanche, la mise en bouteille dans la zone d'origine contribue à préserver les caractéristiques et la qualité du produit, puisque les lots de vin ne circulent que sur de courtes distances, ou ne sont pas déplacés du tout.

Au fil des ans, les producteurs de l'appellation d'origine «Montefalco» ont acquis une expérience et une solide connaissance technique et scientifique des qualités particulières des vins. Conjugués aux éléments décrits ci-dessus, ces facteurs permettent que soient prises les meilleures précautions techniques au moment d'effectuer la mise en bouteille dans la zone d'origine. L'objectif est de préserver toutes les caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques des vins inclus dans le cahier des charges.

La mise en bouteille dans la zone de production vise en outre à veiller à ce que l'organisme compétent puisse s'acquitter de ses tâches de contrôle avec une efficacité, une efficacité et une rentabilité maximales. Ces exigences ne peuvent pas être respectées dans la même mesure en dehors de la zone de production.

L'organisme de contrôle qui effectue la vérification annuelle du respect des dispositions du cahier des charges peut très rapidement programmer les visites d'inspection auprès de toutes les entreprises intervenant dans la zone de production au moment de la mise en bouteille du vin «Montefalco», conformément au plan d'inspection correspondant.

L'objectif est de garantir de façon systématique que les lots de vin «Montefalco» ne peuvent être mis en bouteille qu'après qu'il a été certifié qu'ils ont passé avec succès les tests physiques et chimiques ainsi que les tests organoleptiques effectués par l'organisme de contrôle. Cette procédure permet d'obtenir de meilleurs résultats en ce qui concerne l'efficacité des contrôles, à un coût limité pour les producteurs, afin d'offrir aux consommateurs les garanties maximales quant à l'authenticité du vin.

En outre, afin de protéger les droits préexistants, les entreprises de mise en bouteille peuvent demander une dérogation pour continuer de procéder à la mise en bouteille dans leurs locaux situés en dehors de la zone délimitée, sous réserve de la présentation, par lesdites entreprises, de la demande correspondante auprès du ministère des politiques agricoles, alimentaires et forestières et de documents prouvant qu'elles ont mis en bouteille des vins portant l'AOP «Montefalco» pendant au moins deux des cinq années précédant l'entrée en vigueur de la modification introduisant l'obligation de mise en bouteille dans la zone. Il ne doit pas s'agir nécessairement d'une période ininterrompue de deux ans.

Cadre juridique:

législation nationale

Type de condition supplémentaire:

dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Disposition en matière de conditionnement

Conformément à la réglementation nationale relative au conditionnement des vins bénéficiant d'une appellation d'origine protégée, les vins portant l'AOP «Montefalco» destinés à être mis à la consommation ne peuvent être conditionnés que dans des bouteilles en verre d'un volume maximal de 18 litres, fermées à l'aide d'un bouchon en liège ou d'un bouchon à vis à jupe longue.

L'utilisation d'un bouchon en liège entièrement inséré ne demeure obligatoire que pour le type de vin «Montefalco Rosso Riserva».

Lien vers le cahier des charges du produit

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/13898>

ISSN 1977-0936 (édition électronique)
ISSN 1725-2431 (édition papier)



Office des publications
de l'Union européenne
L-2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

FR