



Sommaire

II *Communications*

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

Commission européenne

2021/C 288/01	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.10303 — Astorg/Bridgepoint/Fenergo) ⁽¹⁾	1
2021/C 288/02	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.10250 — Accor/Keys/Hotel Portfolio) ⁽¹⁾	2

IV *Informations*

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

Commission européenne

2021/C 288/03	Taux de change de l'euro — 16 juillet 2021	3
---------------	--	---

V *Avis*

AUTRES ACTES

Commission européenne

2021/C 288/04	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	4
---------------	--	---

2021/C 288/05	Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires	15
2021/C 288/06	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 ...	20
2021/C 288/07	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	31

II

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

COMMISSION EUROPÉENNE

Non-opposition à une concentration notifiée
(Affaire M.10303 — Astorg/Bridgepoint/Fenergo)**(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2021/C 288/01)

Le 12 juillet 2021, la Commission 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 DG 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 32021M10303.

⁽¹⁾ JO L 24 du 29.1.2004, p. 1.

Non-opposition à une concentration notifiée
(Affaire M.10250 — Accor/Keys/Hotel Portfolio)

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

(2021/C 288/02)

Le 13 juillet 2021, la Commission 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 DG 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 32021M10250.

⁽¹⁾ JO L 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⁾

16 juillet 2021

(2021/C 288/03)

1 euro =

	Monnaie	Taux de change		Monnaie	Taux de change
USD	dollar des États-Unis	1,1802	CAD	dollar canadien	1,4856
JPY	yen japonais	130,03	HKD	dollar de Hong Kong	9,1684
DKK	couronne danoise	7,4381	NZD	dollar néo-zélandais	1,6836
GBP	livre sterling	0,85298	SGD	dollar de Singapour	1,5993
SEK	couronne suédoise	10,2428	KRW	won sud-coréen	1 347,94
CHF	franc suisse	1,0853	ZAR	rand sud-africain	16,9840
ISK	couronne islandaise	145,90	CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,6373
NOK	couronne norvégienne	10,3878	HRK	kuna croate	7,4968
BGN	lev bulgare	1,9558	IDR	rupiah indonésienne	17 083,05
CZK	couronne tchèque	25,538	MYR	ringgit malais	4,9681
HUF	forint hongrois	359,73	PHP	peso philippin	59,364
PLN	zloty polonais	4,5867	RUB	rouble russe	87,5186
RON	leu roumain	4,9285	THB	baht thaïlandais	38,669
TRY	livre turque	10,0521	BRL	real brésilien	6,0146
AUD	dollar australien	1,5907	MXN	peso mexicain	23,4589
			INR	roupie indienne	88,0310

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

V

(Avis)

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(2021/C 288/04)

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

COMMUNICATION D'UNE MODIFICATION STANDARD MODIFIANT LE DOCUMENT UNIQUE

«Touraine»

PDO-FR-A0501-AM02

Date de communication: 7 mai 2021

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Code officiel géographique

Les communes de l'aire géographique et l'aire de proximité immédiate ont été mises à jour avec le code officiel géographique.

Le périmètre de l'aire reste le même.

Le document unique est modifié au point 6 et 9.

2. Suppression vins rosés primeur

La possibilité de faire des vins rosés primeurs est supprimé du cahier des charges. Cette suppression intervient alors qu'il n'y a plus de production de ce produit. Le lien à l'origine est modifié pour supprimer la mention des vins primeurs.

Cette modification modifie le document unique au point 8.

3. Cépage

Pour les vins rouges de l'appellation le cépage cabernet franc passe de la catégorie «cépage principal» à «cépage accessoire».

Pour les vins rouges de la dénomination Chenonceaux le cabernet franc passe de la catégorie «cépage principal» à «cépage accessoire» et le cépage gamay est supprimé.

Les règles de proportions à l'exploitation sont ajustées du fait de ces changements. Les règles de proportion à l'exploitation sont également modifiées pour les vins bénéficiant de la mention gamay.

Cette modification ne modifie pas le document unique

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

4. Ecartement

L'écartement entre les pieds sur un rang est abaissé à 0,90 mètre.

Le document unique est modifié au point 5

5. Taille

Les modes de tailles ont été simplifiés et le cahier des charges indiquent simplement que la taille est soit longue soit courte sans faire référence à un type de taille.

Le document unique est modifié au point 5

6. Charge maximale à la parcelle

La charge maximale à la parcelle est harmonisée pour les vins rouges, rosés, blancs et mousseux à 11 000 kg/ha pour l'appellation Touraine hors DGC.

Cette modification ne modifie pas le document unique

7. Dispositions agro-environnementales

Il est ajouté 2 dispositions agro-environnementales

— L'enherbement permanent du contour des parcelles (tournières et espaces inter parcellaire non plantés ou non cultivés) est obligatoire. Cette obligation ne s'applique pas en cas de remise en état des tournières notamment suite à l'érosion ou à des phénomènes climatiques exceptionnels.

— Le désherbage chimique total est interdit pour les parcelles destinées à la production des vins susceptibles de bénéficier d'une dénomination géographique complémentaire.

Cette modification ne modifie pas le document unique

8. Assemblage

Les règles d'assemblage ont été revues avec la modification des règles de proportion à l'exploitation.

Cette modification ne modifie pas le document unique

9. Charbons œnologiques

L'interdiction de l'utilisation des charbons œnologiques est supprimée pour permettre la correction de goût moisi terreux dans les cuvées contaminées par des maladies cryptogamiques.

Le document unique est modifié au point 5.

10. Lien

Pour la dénomination Chenonceaux dans le lien à l'origine les « notes de fruits rouges » sont remplacés par « des notes de fruits noirs ».

Le document unique est modifié au point 8.

11. Mesures transitoires

Il a été supprimé du cahier des charges les mesures transitoires arrivées à échéance.

Cette modification n'a pas modifié le document unique.

12. Obligations déclaratives

La date de déclaration de revendication a été décalée du 30 novembre au 10 décembre;

Le document unique n'est pas modifié

13. Déclaration de repli

Il est ajouté une déclaration de repli :

«9. Déclaration de repli

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé quinze jours au moins avant le repli.»

Cette modification n'a pas entraîné de modification du document unique.

14. Référence à la structure de contrôle

La rédaction de la référence à la structure de contrôle a été revue afin d'harmoniser la rédaction avec les autres cahiers des charges d'appellations. Cette modification est purement rédactionnelle.

Cette modification n'a pas entraîné de modification du document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. Dénomination(s)

Touraine

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. Normes analytiques

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins sont des vins tranquilles blancs, rouges, rosés et des vins mousseux blancs et rosés. Les vins tranquilles blancs, rouges et rosés présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10%.

Tout lot de vin présente, après conditionnement, les normes analytiques suivantes : -Les vins blancs et rosés présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre et une acidité totale supérieure à 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique. -Les vins rouges présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 2 grammes par litre. La fermentation malolactique est achevée pour les vins rouges. La teneur en acide malique est inférieure ou égale à 0,3 gramme par litre. -Les vins blancs et rosés élaborés sans enrichissement et présentant un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 12,5% présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 6 grammes par litre. Dans ce cas, la teneur en acidité totale n'est pas inférieure de plus de 1 gramme par litre, exprimée en acide tartrique, à la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose).

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total suivant : 12,5 % pour les vins blancs, rouges et rosés et 13% pour les vins mousseux blancs et rosés (en cas d'enrichissement du moût).

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES GÉNÉRALES

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

2. *Acidité*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Pour les vins tranquilles blancs et rosés, les teneurs en acidité volatile et en anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire. Pour les vins tranquilles rouges, les teneurs en acidité volatile, en acidité totale, en anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Pour les vins mousseux rosés et blancs, les teneurs en acidité volatile, en acidité totale, en anhydride sulfureux total, en anhydride carbonique, sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Tout lot de vin non conditionné susceptible de bénéficier de la mention « primeur » ou « nouveau », présente une acidité volatile inférieure ou égale à 10,2 milliéquivalents par litre.

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES GÉNÉRALES

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

3. *Description*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Touraine » sont des vins présentant de la rondeur en bouche et des finales fraîches et bien équilibrées. Les vins blancs, à la robe souvent or pâle, déclinent une palette aromatique pouvant aller de notes fruitées rappelant les agrumes ou les fruits exotiques, aux notes florales, rappelant les fleurs blanches. Ils conservent en fin de bouche une sensation de fraîcheur.

Les vins rosés s'ouvrent sur des arômes délicats qui peuvent rappeler le cassis, les fruits exotiques ou les agrumes.

Les vins rouges produits avec le cépage gamay N (vins bénéficiant de l'indication « gamay » ou vins bénéficiant de la mention « primeur » ou « nouveau ») arborent fréquemment une robe cerise et dévoilent généralement des arômes chaleureux de petits fruits rouges sur des tanins soyeux. Ce sont des vins équilibrés, alliant légèreté et finesse. Ceux issus d'assemblages ou du seul cépage cabernet franc N, à l'ouest du méridien de Tours, sont des vins élégants et puissants, avec une bonne structure tannique, et dont l'expression aromatique allie fruits rouges et fruits noirs, sur des couleurs allant du rubis sombre au grenat profond.

Les vins mousseux blancs et rosés sont forgés sur une structure à dominante acide qui apporte aux vins toute sa fraîcheur et sa finesse. Cette acidité est accompagnée de notes fruitées et une nuance briochée peut s'affirmer avec le temps.

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES GÉNÉRALES

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

— Département du Loir-et-Cher : Angé, Blois, Chailles, Châteaueux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Le Controis-en-Sologne (pour le territoire de la commune déléguée de Contres et de Thenay), Couddes, Couffy, Faverolles-sur-Cher, Mareuil-sur-Cher, Méhers, Mesland, Meusnes, Monteaux, Monthou-sur-Bièvre, Monthou-sur-Cher, Montrichard Val de Cher, Noyers-sur-Cher, Oisly, Pontlevoy, Pouillé, Rilly-sur-Loire, Saint-Aignan, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Julien-de-Chédon, Saint-Romain-sur-Cher, Sassay, Seigy, Soings-en-Sologne, Thésée, Valaire, Valencisse (pour le territoire des communes déléguées de Chambon-sur-Cisse et Molineuf) Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Cisse (pour le territoire de la commune déléguée de Chouzy-sur-Cisse), Veuzain-sur-Loire (pour le territoire de la commune déléguée d'Onzain).

7. Principale(s) variété(s) à raisins de cuve

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Chardonnay B

Chenin B

Cot N - Malbec

Gamay N

Grolleau N

Grolleau gris G

Meunier N

Orbois B

Pineau d'Aunis N

Pinot gris G

Pinot noir N

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Sauvignon gris G - Fié gris

8. Description du ou des liens

La zone géographique se présente comme un plateau mollement ondulé, au sud-ouest du Bassin Parisien, et correspond à une zone de confluence sur le territoire de laquelle, le Cher, l'Indre et la Vienne, viennent rejoindre la Loire. Le vignoble, implanté sur une centaine de kilomètres, s'organise le long des vallées, à l'exception de la Sologne viticole, à l'est, dont le vignoble repose, en situation de plateau, entre le Cher et la Loire.

Les zones géographiques des dénominations géographiques complémentaires « Amboise » et « Mesland » s'étendent au cœur des vallées qui s'égrènent, d'ouest en est, le long du Val de Loire, tandis que la zone géographique de la dénomination géographique complémentaire « Azay-le-Rideau » borde la vallée de l'Indre. La vallée du Cher abrite en son aval la dénomination géographique complémentaire « Chenonceaux » tandis que celle de « Oisly » occupe le plateau oriental situé entre la Loire et le Cher.

L'altitude générale dépasse rarement 100 mètres ou 120 mètres, sur le territoire des 143 communes qui composent la zone géographique.

Les vins sont issus de parcelles ayant fait l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise, inspirée des noyaux historiques de production. On distingue parmi ces parcelles : - les parcelles présentant des sols dérivés de l'argile à silex, auxquels sont mêlés des sables miocènes, sols dénommés localement « bournais perrucheux », - les parcelles présentant des sols développés sur des argiles à silex ou « perruches », ou des sols argilo-calcaires, pierreux, dérivés des calcaires, dénommés localement « aubuis »; ce sont des sols chauds et perméables, qui reposent sur les premières pentes ou « côtes » des vallées ; - les parcelles présentant des sols des vallées, reposant sur des terrasses d'alluvions anciennes, dénommés localement « graviers ».

La zone géographique bénéficie d'un climat océanique, avec une atténuation nette de son influence dès que l'on avance vers la partie orientale de la zone géographique à hauteur du méridien de Tours. Les températures et les précipitations témoignent de cette atténuation, avec des précipitations d'environ 550 millimètres, à l'ouest, qui vont jusqu'à 650 millimètres, à l'est, et une plus grande amplitude thermique, à l'est, signe d'une influence océanique dégradée plus marquée.

Les restes d'un vieux pressoir découvert à Cheillé près d'Azay-le-Rideau témoignent de la culture de la vigne en « Touraine » dès le II^{ème} siècle. Sous l'influence de l'Eglise, entre le VIII^{ème} et le XII^{ème} siècle, la viticulture connaît un véritable essor.

La présence de la Cour royale dans la vallée de la Loire au XVI^{ème} siècle (châteaux de Chambord Chenonceau) contribue à un développement considérable de la production de vins de qualité, ainsi qu'à la renommée de certains « crus ». La production se développe après la promulgation de l'Edit des vingt lieues qui interdit la production viticole autour de la capitale, et les cépages « gamay » en provenance de la région lyonnaise font leur apparition.

Voies naturelles de circulation, la Loire et le Cher ont spontanément incité à commercer, développer et exporter les productions de la zone géographique. Le commerce des meilleurs vins se fait principalement avec la Hollande et l'Angleterre, via la barrière douanière d'Ingrandes-sur-Loire, près de Nantes. Ces vins de qualité sont alors baptisés « vins de la mer », pour leur aptitude au transport.

Au XVIII^{ème} siècle, un vignoble se développe dans la basse vallée du Cher autour des villes de Bléré, Thésée, Montrichard et Chenonceaux. Une description de l'encépagement du secteur est réalisée à l'occasion de l'enquête agricole de l'an XII (1804). Dans son « Tableau du plan de vigne le plus propagé sur les côtes du Cher » le « côt » est présenté comme le principal cépage « espèce de plan le plus propagé sur la côte du cher donnant au midi, produisant la première qualité du vin ».

En 1845, le Comte ODART mentionne également dans son « Ampélographie » le cépage cot N comme « cépage le plus cultivé sur les bords du Cher et du Lot ». Jules GUYOT, en 1860, toujours très précis dans ses descriptions, écrit : « Le breton (cabernet franc N) a son centre principal à Bourgueil, entre Chinon et Saumur, où il donne d'excellents vins ; mais il disparaît en remontant vers l'est de la région, où les côtes, les chardenets, les pinots noirs, les beurots et le meunier (...) dominant dans le Loir-et-Cher ... ».

Après la crise phylloxérique, le vignoble de « Touraine » est reconstitué avec un encépagement issu notamment de nouveaux cépages greffés comme les cépages gamay N et sauvignon B. La zone géographique se construit alors peu à peu, en intégrant des secteurs viticoles à bonne potentialité qualitative et, peu avant le début de la seconde guerre mondiale, en 1939, l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux de Touraine » est reconnue.

En 1953, le nom de « Touraine » est définitivement adopté.

Le vignoble couvre alors une superficie de 8 000 hectares et les producteurs, regroupés au sein de cinq caves coopératives, développent la production des vins issus des cépages sauvignon B et gamay N qui acquièrent une solide notoriété auprès de la restauration sous les dénominations communes de « sauvignon de Touraine » et « gamay de Touraine ».

Conscients du potentiel de leur territoire et de leurs cépages, dès 1985, les producteurs de la vallée du Cher implantent les cépages cot N et sauvignon B sur les parcelles de premières « côtes » tandis que ceux de la Sologne viticole réservent le cépage sauvignon B aux parcelles présentant des sols sableux.

Ce travail de recherche d'authenticité se concrétise par la reconnaissance des dénominations géographiques complémentaires « Chenonceaux » pour les vins blancs et rouges des coteaux du Cher, et « Oisly », pour les vins blancs de la Sologne viticole.

Le vignoble couvre, en 2009, une superficie de 4 500 hectares cultivés par environ 800 producteurs. 260 000 hectolitres environ sont produits dont plus de 60% de vins blancs. Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Touraine » sont des vins présentant de la rondeur en bouche et des finales fraîches et bien équilibrées.

Les vins blancs, à la robe souvent or pâle, déclinent une palette aromatique pouvant aller de notes fruitées rappelant les agrumes ou les fruits exotiques, aux notes florales, rappelant les fleurs blanches. Ils conservent en fin de bouche une sensation de fraîcheur.

Les vins rosés s'ouvrent sur des arômes délicats qui peuvent rappeler le cassis, les fruits exotiques ou les agrumes.

Les vins rouges produits avec le cépage gamay N (vins bénéficiant de l'indication « gamay » ou vins bénéficiant de la mention « primeur ») arborent fréquemment une robe cerise et dévoilent généralement des arômes chaleureux de petits fruits rouges sur des tanins soyeux. Ce sont des vins équilibrés, alliant légèreté et finesse. Ceux issus d'assemblages ou du seul cépage cabernet franc N, sont des vins élégants et puissants, avec une bonne structure tannique, et dont l'expression aromatique allie fruits rouges et fruits noirs, sur des couleurs allant du rubis sombre au grenat profond.

Les vins mousseux blancs et rosés sont forgés sur une structure à dominante acide qui apporte aux vins toute sa fraîcheur et sa finesse. Cette acidité est accompagnée de notes fruitées et une nuance briochée peut s'affirmer avec le temps. Vins tranquilles Le réseau hydrographique important que constituent la Loire, la Vienne, le Cher et l'Indre, a modelé, au fil du temps, un plateau ondulé de roches tendres du Tertiaire et du Secondaire. Sous l'influence de l'Eglise, au Moyen-Âge, les hommes ont implanté le vignoble le long des coteaux ainsi ciselés et sur les rebords de plateau.

Cette proximité des cours d'eau constitue déjà, à la Renaissance, un atout important qui favorise l'exportation des vins de « Touraine ». Ainsi, la permanence de la barrière douanière d'Ingrandes-sur-Loire d'où les vins sont exportés vers la Hollande et l'application de l'Edit des vingt lieues, en 1577, façonnent le vignoble ligérien et favorisent une production de qualité. Sous l'influence du climat, un encépagement reposant sur les cépages chenin B et cabernet franc N est développé dans la partie occidentale de la zone géographique tandis que les cépages sauvignon B, cot N et gamay N sont privilégiés dans la partie orientale de la zone géographique. Le méridien de Tours marque cette limite climatique naturelle. Les cépages se sont naturellement imposés dans cette diversité de situations viticoles offertes aux producteurs.

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins ne retient que les parcelles présentant des sols drainants développés principalement sur turonien et sénonien. L'argile à silex, riche en pierres siliceuses couvre majoritairement les sols des vallées intermédiaires. Ces silex, nombreux en surface, jouent alors un rôle important lors de la maturité en augmentant les taux d'échanges de chaleur du sol. Ces conditions participent grandement à la qualité des vins blancs et des vins rouges. Le cépage sauvignon B se plaît notamment sur les parcelles présentant des sols de « perruches » et « d'aubuis ». Il trouve dans ces situations les bases essentielles à une maturité constante, au fil des ans. Les vins qui en sont issus, expriment, sur ces sols, et sous ce climat, des caractères frais et originaux. Ils représentent les 2/3 de la production de l'appellation d'origine contrôlée, en 2009. Le cépage gamay N, cépage noir de la reconstruction phylloxérique, repose principalement sur les parcelles présentant des sols d'« argiles à silex » et les vins qui en sont issus sont fruités et alertes. Les vins rouges à l'est du méridien de Tours ont le cépage cot N comme colonne vertébrale, tandis que le cabernet franc N s'impose à l'ouest de celui-ci. Ils apportent une belle structure tannique.

Au sein de l'AOP «Touraine» 5 dénominations géographiques complémentaires sont reconnues.

Amboise

Le plateau de craie tendre présente un relief assez marqué avec une altitude comprise entre 80 mètres et 100 mètres. La diversité des situations géo-pédologiques a offert aux producteurs la possibilité de trouver pour chacun des cépages qui se sont imposés, leurs conditions d'expression optimale. Les vins rosés sont fruités et frais, les vins rouges, qui disposent d'une bonne structure tannique, ont une expression aromatique assez intense, évoquant principalement des notes de fruits rouges et les vins blancs sont généralement secs, mais peuvent parfois présenter des sucres fermentescibles et être qualifiés de « demi-sec », « moelleux » ou « doux ». L'élevage des vins rouges permet d'assouplir leur structure tannique. Sur les vins blancs, cet élevage renforce la complexité aromatique.

Azay-le-Rideau

Le vignoble, grâce à son positionnement entre les vallées de la Loire et de l'Indre, bénéficie d'un climat tempéré. Les cépages grolleau N et chenin B colonisent les collines et replats sablo-graveleux au profit de la production de vins blancs élégants et frais, et de vins rosés fruités. Selon les usages, les vins rosés sont élaborés obligatoirement par la technique de pressurage direct précédant la fermentation afin d'obtenir ce fruité. Les vins blancs qui peuvent parfois présenter des sucres fermentescibles sont élégants et minéraux.

Chenonceaux

La zone géographique s'étire sur les coteaux des deux rives du Cher. Les cépages sont implantés sur des parcelles présentant des sols marqués par la présence importante de silex. Le vin blanc possède une expression aromatique généralement intense, révélant des arômes floraux (aubépine, accacia...) et des notes plus fruitées (agrumes, fruits secs,...). L'élevage, au moins jusqu'au 30 avril de l'année qui suit celle de la récolte, permet d'apporter rondeur et finesse. Les vins rouges présentent une belle structure tannique. Leur expression aromatique est assez intense, évoquant principalement des notes de fruits noirs. Un élevage, au moins jusqu'au 31 août de l'année qui suit celle de la récolte, permet d'obtenir un vin aux arômes complexes et des tanins ronds et soyeux.

Mesland

La zone géographique, située au nord-est de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Touraine », correspond à un rebord de plateau regardant la Loire. Ici les sols sont unis par la présence de silex et de sables du Miocène. L'amplitude thermique élevée et la situation géographique met en valeur des cépages précoces. Les vins rouges et rosés, principalement issus du cépage gamay N, expriment des arômes concentrés de petits fruits rouges. Les vins blancs qui peuvent parfois présenter des sucres fermentescibles, possèdent une expression aromatique complexe révélant des arômes floraux (aubépine, tilleul, verveine...) et des notes plus fruitées (agrumes, poire,...). La dégustation se termine souvent par une sensation de fraîcheur.

Oisly

Au cœur de la Sologne viticole, ce vignoble produit des vins blancs secs à partir du seul cépage sauvignon B qui exprime toutes ses potentialités sur les sols de sables et graviers continentaux et les formations dites « de Sologne » composées de sables, argiles et faluns. Le climat de la zone géographique met en évidence une saison sub-sèche la plus accentuée de la région Touraine. Ce milieu naturel offre des vins à la fraîcheur marquée par des arômes fins et délicats rappelant les agrumes et les fleurs blanches. Un élevage, au moins jusqu'au 30 avril de l'année qui suit celle de la récolte, leur permet de se complexifier.

La « Touraine », héritière des vignobles et vallées chantés par les Rois, est encore l'un des fleurons des vignobles septentrionaux et ses paysages culturels vivants, préservés par l'exploitation séculaire de la vigne ont favorisé l'inscription de la Vallée de Loire au Patrimoine historique de l'UNESCO.

Vins mousseux

La production des vins mousseux s'inscrit dans le contexte décrit ci-dessus. Constatant que des vins mis en bouteilles dans les caves avaient parfois tendance à fermenter à nouveau, les producteurs tourangeaux ont souhaité maîtriser ce phénomène de « mousseux naturels » et en tirer parti. Sont ainsi nés les vins offerts au consommateur comme « pétillants », à partir du XIX^{ème} siècle. La présence de caves creusées dans le tuffeau a alors constitué un facteur favorable au développement de l'élaboration de ces vins qui nécessite de vastes espaces tempérés de stockage et de manipulation.

Forts de l'expérience acquise depuis plus d'un siècle, les élaborateurs de vins mousseux possèdent maintenant un savoir-faire parfaitement maîtrisé dans la composition de leurs cuvées. L'originalité territoriale des vins blancs est traduite par l'obligation de la présence de 60% de cépage chenin B ou d'orbois B. L'élevage long « sur lattes » contribue à développer les arômes briochés et la complexité des vins.

9. Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)*Aire de proximité immédiate*

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérogação relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration des vins, ainsi que pour la vinification, l'élevage et le conditionnement des vins mousseux, est constituée par le territoire des communes suivantes (liste établie sur la base du code officiel géographique de l'année 2020) :

- Département de l'Indre : Faverolles-en-Berry, Fontguenand, Lye, La Vernelle, Veuil, Villentrois ;
- Département d'Indre-et-Loire : Bréhémont, La Chapelle-aux-Naux, Chaveignes, Chezelles, Crissay-sur-Manse ;
- Département du Loir-et-Cher : Candé-sur-Beuvron, Cheverny, Cormeray, Fresnes, Le Controis-en-Sologne (pour les territoires des communes déléguées de Feings, Fougères-sur-Bièvre et Ouchamps), Les Montils, Mont-près-Chambord, Sambin, Selles-sur-Cher ;
- Département du Maine-et-Loire : Brain-sur-Allonnes, Montsoreau.

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est suivi obligatoirement de l'indication « gamay » selon les dispositions fixées dans le cahier des charges.
- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par l'une des dénominations géographiques complémentaires suivantes, selon les dispositions fixées dans le cahier des charges : «Amboise», «Azay-le-Rideau», «Chenonceaux», «Mesland», «Oisly».
- Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention « primeur » ou « nouveau » selon les dispositions fixées dans le cahier des charges.
- Toutes les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.
- Les dimensions des caractères de la dénomination géographique «Val de Loire» ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

Dénomination géographiques complémentaires

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

- Les dénominations géographiques complémentaires «Amboise», «Azay-le-Rideau» ou «Mesland» sont inscrites obligatoirement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.
- Les dénominations géographiques complémentaires «Chenonceaux» ou «Oisly» sont inscrites obligatoirement sous le nom de l'appellation d'origine contrôlée en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

- Les vins blancs bénéficiant des dénominations géographiques complémentaires «Amboise», «Mesland» ou «Azay-le-Rideau» sont obligatoirement présentés sur l'étiquetage avec la mention «demi-sec» conformément aux normes analytiques fixées pour cette mention dans le présent cahier des charges, et avec la mention «moelleux» ou « doux » correspondant à la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) présente dans le vin, telle qu'elle est définie par la réglementation communautaire.

Etiquetage

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

- Les vins rosés bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire «Mesland» sont obligatoirement présentés sur l'étiquetage avec la mention «demi-sec» conformément aux normes analytiques fixées pour cette mention dans le cahier des charges, et avec la mention «moelleux» ou « doux » correspondant à la teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) présente dans le vin, telle qu'elle est définie par la réglementation communautaire.
- Les vins susceptibles de bénéficier de la mention «primeur» ou « nouveau » sont obligatoirement présentés avec l'indication du millésime.
- L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :
 - qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ;
 - que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.
- L'indication «gamay» est inscrite immédiatement en dessous du nom de l'appellation d'origine contrôlée avec des caractères dont les dimensions sont supérieures ou égales, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères du nom de l'appellation d'origine contrôlée et au plus égales à celles-ci.

Lien vers le cahier des charges du produit

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-3cc0de2e-abb5-4e4c-a927-b9edf3c0b4b5

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2021/C 288/05)

La présente publication confère un droit d'opposition, conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾ dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Vänerlöjrom»

N° UE: PDO-SE-02412 – le 6 mars 2018

(X) AOP () IGP

1. Dénomination

«Vänerlöjrom»

2. État membre ou pays tiers

Suède

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1 Type de produit

1.7. Poissons, mollusques, crustacés frais et produits dérivés

3.2 Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le «Vänerlöjrom» est un produit naturel élaboré entièrement à partir d'œufs de corégone blanc (*Coregonus albula*) et de sel (NaCl). Le «Vänerlöjrom» est vendu comme produit frais, congelé ou décongelé. Les caractéristiques du «Vänerlöjrom» sont identiques, quelle que soit la forme sous laquelle il est vendu.

Le «Vänerlöjrom» présente les caractéristiques suivantes:

Aspect: brillance naturelle, éclat cristallin. Les œufs entiers doivent être visibles.

Cohérence: le «Vänerlöjrom» se caractérise par des œufs entiers, qui éclatent dans la bouche lorsqu'on les presse contre le palais.

Calibre: le calibre des œufs varie entre 0,8 mm et 2,0 mm, en fonction de la période durant laquelle les corégones blancs sont capturés au cours de la saison de pêche et de la partie du lac Vänern où ils sont capturés.

Couleur: couleur claire et brillante, allant d'orange clair à une teinte légèrement plus foncée au fil de la saison de pêche (de S1060-Y30R à 080-Y40R, Natural Colour System).

Teneur en sel: entre 4,0 et 4,5 % de NaCl

Teneur en humidité: elle doit être suffisamment peu élevée pour que le «Vänerlöjrom» ne tombe pas d'une cuiller retournée. Les œufs doivent également conserver leur forme lorsqu'on les sert.

Goût: goût de poisson doux et frais de saumon et d'umami, avec une salinité équilibrée. Le goût est intensifié lorsque les petits œufs se brisent dans la bouche.

3.3 Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

L'alimentation du corégone blanc est constituée exclusivement de plancton [*Bythotrephes cederstroemi*, *Daphnia* (sp), *Bosmina* (sp), *Eurytemora* (sp), *Heterocope* (sp) et *Diatomus* (sp)], présent naturellement dans l'eau douce du lac Vänern.

(1) JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

Matières premières:

La matière première du «Vänerlörrom» est l'œuf de corégone blanc (*Coregonus albula*) capturé dans le lac Vänern.

Autres ingrédients: sel non iodé (NaCl)

3.4 Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Le «Vänerlörrom» est élaboré à partir d'œufs de corégone blanc (*Coregonus albula*) capturé dans le lac Vänern. Toutes les étapes de la production, de la pêche à l'élaboration du «Vänerlörrom» (pressage, battage, rinçage en gros, filtrage, nettoyage fin, séchage et salage) doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée telle que décrite au point 4.

3.5 Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

—

3.6 Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

Outre les règles générales en matière d'étiquetage, tous les producteurs de «Vänerlörrom» sont tenus d'apposer sur le produit une étiquette portant le logo reproduit ci-dessous.



4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire de production du «Vänerlörrom» comprend le lac Vänern et les localités environnantes:

Väse et Östra Fågelvik dans l'entité de Väse;

Ölme et Vamum dans l'entité d'Ölme;

Visnum et Visnums Kil dans l'entité de Visnum;

les localités rurales et urbaines de Karlstad et Hammarö dans l'entité de Karlstad;

Segerstad, Gums et Ed dans l'entité de Grums;

Millesvik, Eskilsäter, Ölsrud, Botilsäter, By, Bro, Södra Ny et Tveta dans l'entité de Näs

(toutes situés dans le comté de Värmland).

Leksberg, Björsäter, Torsö, Hassle, Berga, Lyrestad, Amnehärad et la ville de Mariestad dans l'entité de Vadsbro;

Källby, Skeby, Hussaby et Sävare dans l'entité de Kinne;

Medelplana, Västerplana, Österplana et Forshem dans l'entité de Kinne;

Tådene, Norra Kedum, Orslösa, Söne, Rackeby, Skalunda, Sunnersberg, Gösslunda, Strö, Otterstad et la ville de Lidköping dans l'entité de Kålland;

Flo, Ås, Sal, Västernäs, Tun, Karaby et Frie dans l'entité de Åse;

Västra Tunhem, Vassända-Naglum et la ville de Vänersborg dans l'entité de Väne;

Bolstad, Grinstad, Gestad et Frändefors dans l'entité de Sundal;

Skållerud, Holm et Järn dans l'entité de Nordal;

les localités rurales et urbaines Tössö-Tydie et Danisco d'Åmål dans l'entité de Tössbo

(toutes situées dans le comté de Västra Götaland)

5. Lien avec l'aire géographique

Spécificité de l'aire géographique

Le lac Vänern est le plus grand lac de Suède et le troisième plus grand lac d'Europe. Il se situe dans le sud-ouest de la Suède et sa superficie est d'environ 5 650 km². Sa profondeur moyenne est de 27 mètres et sa profondeur maximale, de 106 mètres. En raison de sa taille, le lac Vänern peut être assimilé à une mer intérieure, avec un vaste archipel comptant plus de 12 000 îles. Malgré ce vaste archipel, le lac héberge principalement des poissons pélagiques.

Au centre du lac Vänern, l'archipel de Lurö au nord s'étend vers l'archipel de Kållands au sud. Ces deux archipels créent une séparation du lac en deux grands bassins, Dalbosjön au sud-ouest et Värmlandssjön au nord-est. Le premier est moins profond et présente un volume d'eau moins important que le second. De ce fait, le cycle annuel des températures est légèrement différent d'un bassin à l'autre.

Le lac Vänern s'est formé il y a environ 10 000 ans, lorsqu'il a progressivement été séparé de la masse d'eau qui est devenue la mer Baltique par le soulèvement qui s'est produit après la dernière glaciation. Aujourd'hui, l'altitude moyenne des eaux du lac Vänern se situe à 44,3 mètres au-dessus du niveau de la mer. En raison de son isolement par rapport à la mer Baltique, le lac Vänern héberge certains crustacés relictuels de l'ère glaciaire.

Il comprend un grand bassin versant qui s'étend jusqu'en Norvège. La rivière Klarälven, dont le bassin s'étend sur 11 847,6 km² et le débit moyen est de 162,5 m³ par seconde (690 m³/seconde lors des crues), constitue l'affluent principal.

Les précipitations moyennes annuelles atteignent environ 600 mm au bord du lac Vänern et environ 1 000 mm dans la région qui borde la frontière de la Norvège, à l'ouest et au nord-ouest. Pendant l'hiver, les précipitations prennent principalement la forme de neige. La couche de neige peut être importante (de 60 à 65 cm), surtout dans les parties situées au nord-ouest du bassin versant. La neige est généralement encore présente au mois d'avril et contribue aux fortes crues de printemps de nombreuses rivières qui se déversent dans le lac Vänern.

La partie suédoise du bassin versant occupe une superficie d'environ 10 pour cent du territoire national et est principalement constituée de superficies boisées, de sorte que certaines matières organiques alimentent le lac [la matière organique totale (MOT) dans le lac Vänern est d'environ 5-6 mg/l]. La température de l'eau de surface est d'environ -5 à 0 °C du mois de décembre au mois de février et de l'ordre de 10 à 16 °C entre mai et septembre. Lors de la formation du lac Vänern, le corégone blanc du Vänern a été séparé de ses congénères de la mer Baltique, de sorte qu'il est aujourd'hui génétiquement différent des autres corégonos blancs et qu'il est adapté aux conditions naturelles prévalant dans le lac Vänern.

Le corégone blanc du Vänern est un poisson pélagique qui vit en larges bancs, lesquels se déplacent entre les bassins du Dalbosjön et du Värmlandssjön, en fonction notamment de la température de l'eau et des courants sous-marins. Il reste de préférence dans l'eau froide, sous la thermocline.

Ce corégone blanc de Vänern est commun et représente environ 30 pour cent de la biomasse en eau libre. Il atteint sa maturité sexuelle à l'âge d'un an environ. Son cycle reproductif est influencé par le climat. Des précipitations hivernales abondantes, avec de fortes crues de printemps et un bon apport de matières organiques, contribuent à garantir un niveau élevé de plancton, qui constitue la nourriture principale du corégone blanc du Vänern.

Description des facteurs humains

Le «Vänerlöjrom» est élaboré à partir d'œufs de corégone blanc (*Coregonus albula*) capturé dans le lac Vänern.

Les caractéristiques du «Vänerlöjrom» sont le résultat des compétences et du savoir-faire des personnes intervenant dans la pêche des femelles porteuses d'œufs du Vänern ainsi que dans le processus d'élaboration ultérieur.

La qualité du «Vänerlöjrom» dépend enfin du stade de la période de frai où se trouve le corégone blanc lorsqu'il est capturé. Le corégone blanc de Vänern se reproduit entre les mois d'octobre et de décembre. La période de frai exacte dépend de la température de l'eau, ce qui signifie qu'elle varie entre les différentes zones du lac Vänern. Au cours de la période de frai, les corégonos blancs préfèrent les zones où les eaux de fond sont poussées vers la surface par les courants et la topographie du lit du lac. Au moment du frai, les bancs de corégonos se trouvent principalement à une profondeur de 10 à 20 mètres. Malgré l'existence d'outils modernes, les connaissances que possèdent les pêcheurs sur le comportement des corégonos face aux courants, la topographie du fond, la météorologie et la direction du vent sont essentielles pour capturer les femelles œuvées au stade approprié de la période de frai, de façon à ce que la matière première, les œufs, soit de la qualité la plus élevée possible.

Le corégone blanc est capturé exclusivement au moyen de filets, dont le maillage ne peut être inférieur à 16,5 mm. Un pêcheur peut utiliser au maximum 1 400 mètres de filet par opération de pêche. La pêche du corégone blanc est réglementée et se déroule au cours de la période de frai, à la fin de l'automne. La période de capture est fixée par l'agence suédoise pour la gestion des eaux et du milieu marin (Havs och vattenmyndigheten, HaV).

La qualité de la matière première doit ensuite être préservée pendant l'étape de l'élaboration, afin que le «Vänerlörrom» acquière ses caractéristiques spécifiques. L'élaboration est manuelle et le travail doit être réalisé rapidement. L'élaboration du «Vänerlörrom» commence immédiatement après le débarquement de la capture. Étant donné qu'une élaboration rapide est nécessaire pour préserver la qualité des œufs, le produit est élaboré à proximité immédiate du lac (à une distance maximale de 5 km du rivage en situation de niveau normal des eaux).

Pour élaborer le «Vänerlörrom», les œufs sont pressés manuellement hors du poisson, puis débarrassés par battage des traces de sang, des membranes et des œufs inutilisables. Les œufs peuvent représenter 5 à 10 % du poids corporel (environ 30 g) d'une femelle adulte. Les œufs sont pressés hors du poisson par des personnes habiles de leurs mains et très expérimentées. Au cours du processus, la pureté et la qualité des matières premières sont contrôlées par inspection visuelle.

Après le battage, les œufs sont rincés immédiatement trois à cinq fois dans de l'eau claire froide. Les impuretés subsistantes éventuelles sont retirées et les œufs sont rassemblés dans des étamines, qui sont suspendues pour permettre l'écoulement de l'eau. Afin de prévenir la décoloration et le gonflement des œufs, le temps qui s'écoule entre le premier rinçage et l'égouttage doit être le plus court possible (environ 10 minutes).

Après l'égouttage, les œufs sont séchés dans une chambre froide à une température de 3 à 6 °C pendant environ 48 heures. Durant le séchage, leur poids diminue d'environ 8 à 10 %. Lorsqu'ils sont secs, les œufs sont salés avec du sel non iodé (NaCl).

Les caractéristiques du produit fini sont contrôlées au moyen de prélèvements d'échantillons et de tests en aveugle pendant la saison de pêche. Les contrôles sont effectués par des évaluateurs indépendants. Seuls les œufs qui satisfont aux exigences requises sont conditionnés et commercialisés en tant que «Vänerlörrom».

Le «Vänerlörrom» possède un ancrage local important. Chaque année, différents événements liés au lac Vänern et à la récolte des œufs attirent de nombreux visiteurs, notamment la «Journée des œufs de corégone blanc».

Spécificités du produit

Le «Vänerlörrom» est élaboré à partir d'œufs de corégone blanc du Vänern, un poisson d'eau douce qui est génétiquement séparé des corégones blancs du golfe de Botnie depuis environ 8 000 à 9 000 ans.

Le «Vänerlörrom» est un produit naturel, auquel n'est incorporé aucun autre additif que le sel de cuisine (NaCl). Cela le distingue de la plupart des autres produits à base d'œufs de poisson disponibles sur le marché.

Le «Vänerlörrom» tire ses spécificités des minéraux et nutriments présents dans les eaux du lac Vänern. Les œufs sont légèrement plus petits que ceux des corégones du golfe de Botnie et de couleur plus claire, présentant de nettes nuances orangées.

Le «Vänerlörrom» possède une salinité équilibrée qui permet à la saveur douce et ronde des œufs de s'exprimer.

En raison de la petite taille des œufs, le «Vänerlörrom» est perçu comme moins «graineux», ce qui, associé à la salinité équilibrée et à une saveur naturellement élégante, contribue à une expérience gustative agréable.

Le «Vänerlörrom» est un produit bien égoutté (séché), qui rejette moins d'eau que d'autres produits similaires sur le marché.

Lien causal

Le lac Vänern constitue un environnement très particulier. Il a été séparé de la mer Baltique il y a environ 10 000 ans. Son écosystème a ensuite évolué sans contact avec la Baltique, de sorte que ses stocks de corégones blancs sont aujourd'hui génétiquement différents de ceux qui vivent dans la mer Baltique. Le lac Vänern possède également du zooplancton relictuel de l'ère glaciaire.

Les eaux du lac Vänern proviennent d'une série de petits et grands cours d'eau qui s'écoulent principalement par des moraines boisées ainsi que par des tourbières et des lacs plus riches en humus. Le lac est relativement pauvre en substances nutritives, de sorte que l'apport d'eaux riches en nutriments généré par des précipitations abondantes favorise la croissance du plancton, qui sert à son tour à l'alimentation de la population unique de corégones blancs du Vänern.

La qualité des eaux du lac Vänern et le fait que l'alimentation se compose exclusivement d'organismes d'eau douce contribuent au caractère spécifique des œufs de corégone du Vänern. Les œufs sont légèrement plus petits que ceux des corégones blancs du golfe de Botnie et présentent en outre une coloration orange distincte.

Pour la production du «Vänerlöjrom», les corégones blancs doivent être capturés au stade approprié de la période de frai, afin que la matière première présente la qualité la plus élevée. En raison de la taille du lac Vänern, les conditions prévalant au sein du lac sont sensibles à la situation météorologique et au vent. Pendant la période de frai des corégones blancs, en automne, les conditions peuvent être très difficiles, une réalité dont les pêcheurs doivent tenir compte. Le comportement reproductif des corégones blancs du Vänern est influencé par la température de l'eau, les courants et la topographie du lit du lac. Pour pouvoir capturer les femelles porteuses d'œufs au stade adéquat du frai, le pêcheur doit connaître le comportement des corégones blancs et prévoir, sur la base de son expérience, l'endroit où le corégone blanc fraiera compte tenu des conditions climatiques prévalentes.

Lorsque les femelles de corégone porteuses d'œufs ont été capturées, la qualité des œufs doit être préservée au cours du processus d'élaboration afin d'obtenir les caractéristiques spécifiques du «Vänerlöjrom». L'élaboration est effectuée manuellement par des personnes très expérimentées et possédant le savoir-faire nécessaire pour obtenir des œufs de corégone blanc de qualité élevée, ainsi que la maîtrise de la technique particulière requise pour presser manuellement les œufs hors des poissons.

Les spécificités du «Vänerlöjrom» sont entièrement dues aux conditions naturelles de l'aire géographique et à la capacité des personnes à utiliser et à gérer la matière première résultant de ces conditions naturelles

Référence à la publication du cahier des charges

(Article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/produktspecifikation-vanerlrojrom_2020_05_11-002.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

(2021/C 288/06)

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 deux mois à compter de la date de la présente publication.

DEMANDE DE MODIFICATION DU CAHIER DES CHARGES

«ARDÈCHE»

PGI-FR-A1198-AM03

Date de la demande: 23 septembre 2016

1. Règles applicables à la modification

Article 105 du règlement n° 1308/2013 - Modification non mineure

2. Description et motifs de la modification

2.1. Cépages autorisés

La liste des cépages autorisés est complétée des cépages:

- Coustou N. Ce cépage introduit au catalogue officiel des variétés de vignes autorisées en 2010 présente des qualités intéressantes notamment pour les vins rosés. Il est productif, adapté aux sols maigres de la zone de production de l'IGP « Ardèche », dont il est issu, et résistant à la pourriture grise;
- Floréal B, Muscaris B, Solaris B, Soreli B, Souvignier Gris B, Voltis B, Artaban N, Monarch N, Prior N, Vidoc N.

Ces variétés sont des variétés dites résistantes aux maladies cryptogamiques. Elles permettent une moindre utilisation de produits phytosanitaires tout en correspondant aux variétés utilisées pour la production de l'IGP. Elles ne modifient pas les caractéristiques des vins de l'IGP.

2.2. Étiquetage

La liste limitative des cépages dont le nom pouvait venir compléter celui de la dénomination « Ardèche » dans l'étiquetage du produit est modifiée. Le groupement demandeur souhaite pouvoir valoriser l'ensemble de l'encépagement de la zone géographique de production.

La phrase suivante est donc supprimée « Les variétés dont le nom peut venir compléter la mention de l'indication géographique protégée "Ardèche" complétée ou non par "Coteaux de l'Ardèche" sont exclusivement celles figurant dans la liste suivante :

- pour le vin rouge ou rosé : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, caladoc N, carignan N, chatus N, cinsault N, gamaret N, gamay N, grenache N, marselan N, merlot N, pinot N, syrah N ;
- pour le vin blanc : chardonnay B, clairette B, grenache B, marsanne B, muscat petits grains B, roussanne B, sauvignon B, ugni B, viognier B. »

2.3. Rendement

Le rendement maximum de production pour les vins rosés est augmenté, passant de 90 hl/ha à 110 hl/ha.

Cette légère augmentation de rendement n'affecte pas la typicité des vins rosés produits sous la dénomination « Ardèche ».

⁽¹⁾ JO L 347 du 20.12.2013, p. 671.

2.4. Catégories de produits de la vigne

Les dispositions relatives à la production de vins mousseux de qualité sont supprimées, suite à la décision du Conseil d'État du 2 mars 2015, annulant l'arrêté du 28 octobre 2011 relatif à l'IGP « Ardèche » en ce qu'il homologue les dispositions du cahier des charges relatives aux vins mousseux de qualité rosés ou blancs.

2.5. Exigences nationales et communautaires - principaux points à contrôler

Les dispositions relatives au contrôle des produits sont précisées : le contrôle organoleptique des produits est réalisé dans le cas où une anomalie est relevée lors du contrôle interne (examen organoleptique sur vins en vrac et vins conditionnés).

2.6. Lien avec la zone géographique

La démonstration du lien à l'origine a été complétée pour renforcer la démonstration du lien causal de l'IGP.

Une phrase introductive a été ajoutée en début de partie lien causal pour spécifier que : «le lien de causalité entre la zone géographique et les vins de l'IGP "Ardèche" est fondé sur la réputation des vins d'Ardèche, acquise grâce à leur qualité». Le lien causal est également complété de la phrase suivante « C'est parmi une centaine de sites touristiques naturels et culturels, que les touristes peuvent partir sur la trace des richesses viticoles et viti-culturelles du vignoble de l'Ardèche. L'attractivité touristique de l'Ardèche repose sur les paysages et les activités de pleine nature qu'ils permettent de pratiquer. Grâce à la réputation du vignoble de l'Ardèche, celui-ci a été labellisé " Vignobles et Découvertes " par l'Agence de Développement touristique (Atout France), qui reconnaît ainsi sa richesse cénotouristique ».

La rédaction du lien a également été complétée afin de décrire plus précisément les caractéristiques des vins : « Les vins rouges, rosés et blancs, sont caractérisés par des arômes fruités toujours présents, avec une intensité et une dominante variant suivant les cépages et les technologies utilisées. »

Les caractéristiques du milieu naturel sont également précisées :

- « Les sols de grès cévenols, très anciens, issus de l'érosion des roches de l'époque géologique du trias sont acides, très filtrants et pauvres en matière organique. Ces spécificités apportent aux vins rouges des arômes fruités très prononcés » ;
- La zone du bas-Vivarais « s'étend sur des sols calcaires, peu profonds avec de faibles rendements pour élaborer des vins de grande qualité à base de Grenache. L'abondance de pierrailles permet aux vignes de bénéficier du réchauffement du sol au printemps et de la restitution nocturne de la chaleur emmagasinée pendant la journée » et « Les vins rouges issus de cette zone, tout en présentant des arômes fruités, présentent des notes épicées et des structures plus marquées » ;
- En limite de la zone du Bas-Vivarais, le Coiron est un « Véritable socle de basalte, c'est une enclave du Massif central en pays méditerranéen. Le basalte, très riche en oligo-éléments et la silice, apportent du fruité et de la fraîcheur dans les vins rouges, et de la finesse aux vins blancs » ;
- Enfin, au Sud de la Vallée du Rhône, « les vignes sont situées sur des coteaux de galets roulés bien exposés au soleil. Ces implantations permettent d'élaborer des vins rouges fruités, structurés et complexes alors que les terres douces de lèss de couleur ocre abritent des vins blancs et rosés frais et fruités et des vins rouges fruités aux structures douces ».

2.7. Descriptif organoleptique des vins

Le descriptif organoleptique des vins a été affiné pour préciser la couleur ainsi que les caractéristiques organoleptiques des vins.

Pour les vins rouges, il est ainsi précisé que : « les extractions sont conduites pour obtenir généralement des structures douces aux tannins mûrs et suaves, mais il y a aussi des vins plus corsés. Les vins rouges offrent une palette d'arômes allant du fruité fruit rouge à des arômes épicés. Ils révèlent des couleurs soutenues allant du rouge framboise au rouge grenat. »

Les vins blancs « offrent des teintes allant du jaune pâle aux reflets verts au jaune doré. Les arômes intenses se développent autour de la fraîcheur du fruit à chair blanche et proposent des notes d'agrumes ou des notes florales ».

Enfin, les vins rosés « développent des arômes intenses de fruits rouges frais et gourmands, de fleurs et d'agrumes. Ils offrent une palette de couleurs allant du gris saumoné de faible intensité voire du gris rosé, à des colorations rosées plus vives et soutenues ».

2.8. Zone géographique et zone de proximité immédiate

La composition de la zone géographique et de la zone de proximité immédiate a été retranscrit en liste de communes selon le code géographique de l'année 2019 qui est la référence nationale. Cette retranscription en liste de communes n'amène pas de modification de la zone géographique et de la zone de proximité immédiate.

2.9. Coordonnées de l'organisme de contrôle

Les coordonnées de l'autorité chargée du contrôle et celles de l'organisme de contrôle CERTIPAQ ont été mises à jour.

DOCUMENT UNIQUE

1. Dénomination(s)

Ardèche

2. Type de l'indication géographique

IGP - Indication géographique protégée

3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin

4. Description du ou des vins

IGP Ardèche

L'indication géographique protégée « Ardèche » est réservée aux vins tranquilles rouges, rosés et blancs.

Les vins rouges, rosés et blancs sont caractérisés par des arômes fruités, toujours présents, même si leur intensité et leur nature varient selon les cépages et les technologies utilisées.

Pour les vins rouges, les extractions sont conduites pour obtenir généralement des structures douces aux tannins mûrs et suaves, mais il y a aussi des vins plus corsés. Les vins rouges offrent une palette d'arômes allant du fruit rouge à des arômes épicés. Ils révèlent des couleurs soutenues allant du rouge framboise au rouge grenat.

Pour les vins rosés, les vinifications mises en œuvre permettent de maintenir d'excellents équilibres, de préserver la fraîcheur des vins et le fruité. Les vins rosés développent des arômes intenses de fruits rouges frais et gourmands, de fleurs et d'agrumes. Ils offrent une palette de couleurs allant du gris saumoné de faible intensité voire du gris rosé, à des colorations rosées plus vives et soutenues.

Pour les vins blancs, les vinifications mises en œuvre permettent de maintenir d'excellents équilibres, de préserver la fraîcheur des vins et le fruité. Ils offrent des teintes allant du jaune pâle aux reflets verts au jaune doré. Les arômes intenses se développent autour de la fraîcheur du fruit à chair blanche et proposent des notes d'agrumes ou des notes florales.

Les vins respectent les critères analytiques de la réglementation européenne

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	

5. Pratiques vitivinicoles

a. Pratiques œnologiques essentielles

Les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime

b. Rendements maximaux

Vins blancs et rouges bénéficiant de l'IGP « Ardèche »

90 hectolitre par hectare

Vins rosés bénéficiant de l'IGP « Ardèche »

110 hectolitre par hectare

6. Zone géographique délimitée

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Ardèche » sont réalisées dans les départements ci-après désignés sur le territoire des communes suivantes d'après le Code Officiel Géographique d'avril 2019 :

— Département de l'Ardèche : toutes les communes

— Département du Gard : Barjac, Le Garn, Issirac, Laval-Saint-Roman, Montclus, Rivières, Rochegeude, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-Denis, Saint-Jean-de-Maruéjols-et-Avéjan, Saint-Privat-de-Champclos.

7. Cépages principaux

Alicante Henri Bouschet N

Aligoté B

Alphonse Lavallée N

Aléatico N

Aramon N

Aramon blanc B

Aramon gris G

Aranel B

Arinarnoa N

Artaban N

Aubun N - Murescola

Barbaroux Rs

Biancu Gentile B

Bourboulenc B - Doucillon blanc

Brun argenté N - Vaccarèse

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Caladoc N

Calitor N

Cardinal Rg

Carignan N

Carignan blanc B

Chambourcin N

Chardonnay B

Chasan B

Chasselas B
Chasselas rose Rs
Chatus N
Chenanson N
Chenin B
Cinsaut N - Cinsault
Clairette B
Clairette rose Rs
Clarin B
Colombard B
Cot N - Malbec
Couderc noir N
Counoise N
Couston N
Danlas B
Egiodola N
Floreale B
Gamaret
Gamay Fréaux N
Gamay N
Gamay de Bouze N
Gamay de Chaudenay N
Ganson N
Gewurztraminer Rs
Gramon N
Grenache N
Grenache blanc B
Grenache gris G
Gros Manseng B
Gros vert B
Jurançon noir N - Dame noire
Listan B - Palomino
Lival N
Lledoner pelut N
Macabeu B - Macabeo
Marsanne B
Marselan N
Mauzac rose Rs
Melon B
Merlot N
Merlot blanc B

Meunier N
Mollard N
Monarch N
Mondeuse N
Mondeuse blanche B
Monerac N
Montils B
Morrastel N - Minustellu, Graciano
Mourvaison N
Mourvèdre N - Monastrell
Mouyssaguès
Muresconu N - Morescono
Muscadelle B
Muscardin N
Muscaris B
Muscat Ottonel B - Muscat, Moscato
Muscat cendré B - Muscat, Moscato
Muscat d'Alexandrie B - Muscat, Moscato
Muscat de Hambourg N - Muscat, Moscato
Muscat à petits grains blancs B - Muscat, Moscato
Muscat à petits grains roses Rs - Muscat, Moscato
Muscat à petits grains rouges Rg - Muscat, Moscato
Müller-Thurgau B
Nielluccio N - Nielluciu
Noir Fleurien N
Négret de Banhars N
Négrette N
Oberlin noir N
Ondenc B
Orbois B
Pagadebiti B
Pascal B
Perdea B
Persan N
Petit Courbu B
Petit Manseng B
Petit Meslier B
Petit Verdot N
Picardan B - Araignan
Pineau d'Aunis N
Pinot blanc B

Pinot gris G
Pinot noir N
Piquepoul blanc B
Piquepoul gris G
Piquepoul noir N
Plant de Brunel N
Plant droit N - Espanenc
Plantet N
Portan N
Portugais bleu N
Poulsard N - Ploussard
Prior N
Prunelard N
Précoce Bousquet B
Précoce de Malingre B
Raffiat de Moncade B
Ravat blanc B
Rayon d'or B
Riesling B
Riminèse B
Rivairenc N - Aspiran noir
Rivairenc blanc B - Aspiran blanc
Rivairenc gris G - Aspiran gris
Romorantin B - Danery
Rosé du Var Rs
Roublot B
Roussanne B
Rubilande Rs
Sacy B
Saint Côme B
Saint-Macaire N
Saint-Pierre doré B
Sauvignon B - Sauvignon blanc
Sauvignon gris G - Fié gris
Savagnin blanc B
Savagnin rose Rs
Sciaccarello N
Segalin N
Seinoir N
Select B
Semebat N

Semillon B
Servanin N
Seyval B
Solaris B
Soreli B
Souvignier gris Rs
Sylvaner B
Syrah N - Shiraz
Tannat N
Tempranillo N
Terret blanc B
Terret gris G
Terret noir N
Tibouren N
Tourbat B
Tressot N
Trousseau N
Téoulier N
Ugni blanc B
Valdigué N
Valérien B
Varousset N
Velteliner rouge précoce Rs
Verdesse B
Vermentino B - Rolle
Vidoc N
Villard blanc B
Villard noir N
Viognier B
Voltis B

8. Description du ou des liens

Spécificité de la zone géographique et des produits

L'Ardèche, département du sud-est de la France, correspondant à l'ancien pays du Vivarais, offre une physionomie très contrastée comme le suggère le dénivelé relevé de la confluence du Rhône et de la rivière Ardèche (40 m au-dessus du niveau de la mer), situé au sud-est du département, jusqu'au sommet du Mont Mézenc culminant à 1 754 m (au centre-ouest). La vallée du Rhône est sa limite naturelle à l'est, sur une longueur de 140 km, les hauts-plateaux du Massif Central le confinent à l'ouest.

Ayant traversé l'histoire, ce vignoble a produit des vins dont la notoriété, la réputation est établie de longue date. La viticulture ardéchoise est, en lien avec le tourisme, un élément structurant du développement économique de ce territoire. La viticulture est la première production agricole départementale et le vignoble, assez majoritairement concentré dans la moitié sud de l'Ardèche, est le troisième vignoble de la région Rhône Alpes par son importance. À noter que, dans les Cévennes ardéchoises, a été redécouvert (années 90) un cépage autochtone, le chatus N, dont la culture avait été anéantie par le phylloxéra en 1880. Sa culture a été relancée dans ce secteur cévenol et c'est heureux car ce cépage permet d'élaborer des vins puissants, tanniques, bien caractérisés.

Les vins rouges, rosés et blancs, sont caractérisés par des arômes fruités toujours présents, avec une intensité et une dominante variant suivant les cépages et les technologies utilisées.

Cévennes : la vigne est très bien adaptée. Le cépage gamay est implanté en partie basse des Cévennes sud, alors que les cépages syrah, cinsault, grenache et chatus occupent les coteaux bien exposés. Dans toute cette région agricole, située entre 200 et 900 d'altitude, le vignoble est très majoritairement installé sur des « faïsses » - terrasses soutenues par un empierrement - soigneusement entretenues par les agriculteurs. Cet environnement offre aux raisins de belles conditions de maturité phénolique. Les sols de grès cévenols, très anciens, issus de l'érosion des roches de l'époque géologique du trias sont acides, très filtrants et pauvres en matière organique. Ces spécificités apportent aux vins rouges des arômes fruités très prononcés.

Bas Vivarais : les vins sont issus des coteaux et des plateaux secs et arides. Le cépage grenache est plutôt installé en coteaux alors que la syrah N préfère les sols un peu plus riches. Dans cette zone, la végétation souffre de la sécheresse estivale, elle s'étend sur des sols calcaires, peu profonds avec de faibles rendements pour élaborer des vins de grande qualité à base de Grenache. L'abondance de pierrailles permet aux vignes de bénéficier du réchauffement du sol au printemps et de la restitution nocturne de la chaleur emmagasinée pendant la journée. Ici croissent en abondance thym, sarriette, aspic et lavande. Les vins rouges issus de cette zone, tout en présentant des arômes fruités, présentent des notes épicées et des structures plus marquées.

Coiron : les cepts sont présents dans cette zone en limite avec le Bas Vivarais. Compte tenu de l'altitude, et des amplitudes thermiques, des cépages précoces sont privilégiés pour optimiser les méthodes d'élaboration de vins à forte personnalité dont les vins rosés. Véritable « socle » de basalte, c'est une enclave du Massif central en pays méditerranéen. Le basalte, très riche en oligo-éléments et la silice, apportent du fruité et de la fraîcheur dans les vins rouges, et de la finesse aux vins blancs.

Vallée du Rhône : Au nord sur les terrasses et coteaux, des parcelles complantées en cépages nobles (merlot N, cabernet-sauvignon N, syrah N, caladoc N, ...) sont dédiées à la production de vins de l'IGP. Au sud, les vignes sont situées sur des coteaux de galets roulés bien exposés au soleil. Ces implantations permettent d'élaborer des vins rouges fruités, structurés et complexes alors que les terres douces de l'œss de couleur ocre abritent des vins blancs et rosés frais et fruités et des vins rouges fruités aux structures douces.

Lien causal entre la spécificité de la zone géographique et la spécificité du produit

Le lien de causalité entre la zone géographique et les vins de l'IGP « Ardèche » est fondé sur la réputation des vins d'Ardèche, acquise grâce à leur qualité reconnue.

En Ardèche, la viticulture joue un rôle notoire dans l'aménagement du territoire en s'adaptant aux contraintes environnementales (occupation de territoires « difficiles », aménagement des terrasses ou des « faïsses », ...) et modèle ainsi le paysage. Cette vocation paysagère n'est pas neutre puisque le vignoble se répartit sur près de 350 communes.

Les terrains de pierrailles, des terres de garrigue ou des terrasses de galets roulés où est implantée la vigne, associés à des méso climats soumis à des influences à la fois méditerranéennes et continentales, sont propices à la production de vins à l'expression aromatique fruitée, caractéristique des vins de l'IGP « Ardèche ».

Au cours des dernières décennies, le vignoble ardéchois a connu une forte évolution, marquée par sa reconversion variétale à la fin des années 1970.

Parallèlement, la modernisation des outils de vinification (1980) s'est imposée aussi bien au sein des caves particulières que dans le secteur coopératif.

Le dynamisme de la filière s'appuie sur de nombreux opérateurs : 12 caves coopératives (réunies au sein de l'Union des Vignerons des Coteaux de l'Ardèche), 4 caves coopératives indépendantes et 60 caves particulières pour environ 7 500 ha de vignes.

La réputation de ces vins s'est développée au niveau local, grâce à la forte attractivité touristique de la région des « Gorges de l'Ardèche » et du département de l'Ardèche en général, au développement des ventes au caveau ainsi que sur les marchés et manifestations locales (marché de Ruoms, foire aux vins de Serrières...). C'est parmi une centaine de sites touristiques naturels et culturels, que les touristes peuvent partir sur la trace des richesses viticoles et viticulturelles du vignoble de l'Ardèche. L'attractivité touristique de l'Ardèche repose sur les paysages et les activités de pleine nature qu'ils permettent de pratiquer. Grâce à la réputation du vignoble de l'Ardèche, celui-ci a été labellisé « Vignobles et Découvertes » par l'Agence de Développement touristique (Atout France), qui reconnaît ainsi sa richesse cenotouristique.

Grâce à la qualité de ses vins, l'IGP « Ardèche » est également reconnue au niveau national voire international. Depuis 1970, les vins d'Ardèche participent en effet au Concours Général Agricole de Paris et y reçoivent de nombreux prix. Ils sont en outre largement référencés dans des guides réputés comme le Guide Hachette des Vins. Ils se distinguent en outre dans des concours de portée internationale comme le « Concours International des vins » de Lyon.

Grâce à la réputation de ses vins, l'Ardèche est aujourd'hui le premier département de la région Rhône-Alpes producteur de vins IGP, avec un volume commercialisé de 350 000 hl dont 20 % à l'export, ce qui permet de retrouver ces vins dans plus de 20 pays (notamment USA, Grande Bretagne...)

9. Autres conditions essentielles

Étiquetage

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

L'indication géographique protégée « Ardèche » peut être complétée par le nom d'un ou de plusieurs cépages et par la mention « primeur » ou « nouveau ».

L'indication géographique protégée « Ardèche » peut être complétée par le nom de l'unité géographique plus petite « Coteaux de l'Ardèche ».

Le logo IGP de l'Union européenne figure sur l'étiquetage lorsque la mention « indication géographique protégée » est remplacée par la mention traditionnelle « Vin de Pays ».

Aire de proximité immédiate

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

La zone de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'indication géographique protégée « Ardèche » est constituée du territoire des communes suivantes d'après le Code Officiel Géographique d'avril 2019 :

Département de la Drôme (26) : 75 communes

— Albon, Allan, Ambonil, Ancône, Andancette, Anneyron, La Bâtie-Rolland, Beaumont-lès-Valence, Beaumont-Monteux, Beausemblant, Beauvallon, Bonlieu-sur-Roubion, Bourg-lès-Valence, Chanos-Curson, Chantemerle-les-Blés, Charols, Châteauneuf-de-Galaure, Châteauneuf-du-Rhône, Claveyson, Cléon-d'Andran, Cliousclat, Condillac, La Coucourde, Crozes-Hermitage, Donzère, Érôme, Espeluche, Étoile-sur-Rhône, Fay-le-Clos, La Garde-Adhémar, Gervans, Les Granges-Gontardès, Granges-les-Beaumont, Larnage, La Laupie, Laveyron, Livron-sur-Drôme, Loriol-sur-Drôme, Malataverne, Manas, Marsanne, Mercurol-Veunes, Mirmande, Montboucher-sur-Jabron, Montéléger, Montélimar, La Motte-de-Galaure, Mureils, Pierrelatte, Ponsas, Pont-de-l'Isère, Portes-en-Valdaine, Portes-lès-Valence, Puygiron, Ratières, La Roche-de-Glun, Rochefort-en-Valdaine, Roynac, Saint-Avit, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Gervais-sur-Roubion, Saint-Marcel-lès-Sauzet, Saint-Marcel-lès-Valence, Saint-Martin-d'Août, Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Uze, Saint-Vallier, Saulce-sur-Rhône, Sauzet, Savasse, Serves-sur-Rhône, Tain-l'Hermitage, La Touche, Les Turrettes, Valence.

Département de l'Isère (38) : 21 Communes

— Agnin, Anjou, Assieu, Auberives-sur-Varèze, Bougé-Chambalud, Chanas, La Chapelle-de-Surieu, Cheyssieu, Clonas-sur-Varèze, Le Péage-de-Roussillon, Roussillon, Sablons, Saint-Alban-du-Rhône, Saint-Clair-du-Rhône, Saint-Maurice-l'Exil, Saint-Prim, Saint-Romain-de-Surieu, Salaise-sur-Sanne, Sonnay, Vernioz, Ville-sous-Anjou.

Département du Gard (30) : 44 communes

- Aiguèze, Allègre-les-Fumades, Aujac, Bessèges, Bonnevaux, Bordezac, Bouquet, Carsan, Chambon, Chamborigaud, Concoules, Cornillon, Courry, Gagnières, Génolhac, Goudargues, Les Mages, Malons-et-Elze, Le Martinet, Méjannes-le-Clap, Meyrannes, Molières-sur-Cèze, Navacelles, Peyremale, Pont-Saint-Esprit, Pontails-et-Brésis, Portes, Potelières, Robiac-Rochessadoule, Saint-Alexandre, Saint-Ambroix, Saint-Brès, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Florent-sur-Auzonnet, Saint-Jean-de-Valériscle, Saint-Julien-de-Cassagnas, Saint-Julien-de-Peyrolas, Saint-Laurent-de-Carnols, Saint-Paulet-de-Caisson, Saint-Victor-de-Malcap, Salazac, Sénéchas, Tharoux, La Vernarède.

Département de la Loire (42): 22 Communes

- Bessey, Bourg-Argental, Burdignes, La Chapelle-Villars, Chavanay, Chuyer, Colombier, Graix, Lupé, Maclas, Malleval, Pélussin, Roisey, Saint-Appolinard, Saint-Julien-Molin-Molette, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Boeuf, Saint-Sauveur-en-Rue, Thélis-la-Combe, Véranne, Vérin, La Versanne.

Département de la Haute-Loire (43) : 41 Communes

- Alleyrac, Arlempdes, Barges, Chadron, Le Chambon-sur-Lignon, Champclause, Chaudeyrolles, Chenereilles, Dunières, Les Estables, Fay-sur-Lignon, Freycenet-la-Cuche, Freycenet-la-Tour, Goudet, Lafarre, Landos, Laussonne, Le Mas-de-Tence, Mazet-Saint-Voy, Le Monastier-sur-Gazeille, Montfaucon-en-Velay, Montregard, Moudeyres, Pradelles, Présailles, Raucoules, Rauret, Riotord, Saint-Arcons-de-Barges, Saint-Bonnet-le-Froid, Saint-Étienne-du-Vigan, Saint-Front, Saint-Haon, Saint-Jeures, Saint-Julien-Molhesabate, Saint-Martin-de-Fugères, Saint-Paul-de-Tartas, Salettes, Tence, Les Vastres, Vielprat,

Département de la Lozère (48) : 15 communes

- Altier, Auroux, La Bastide-Puylaurent, Chastanier, Cheylard-l'Évêque, Langogne, Luc, Naussac-Fontanes, Pied-de-Borne, Pourcharesses, Prévencières, Rocles, Saint-André-Capcèze, Saint-Flour-de-Mercoire, Villefort.

Département du Vaucluse (84): 7 Communes

- Bollène, Lagarde-Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Mondragon, Mornas, Sainte-Cécile-les-Vignes.

Lien vers le cahier des charges du produit

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-606d5181-139d-4c39-b7c0-ae4daaf8de55

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(2021/C 288/07)

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

«BARDOLINO»

PDO-IT-A0436-AM03

Date de la communication: 26 avril 2021

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Appellation et vins

DESCRIPTION:

- a) Ajout des sous-zones «Montebaldo», «La Rocca» et «Sommacampagna» réglementées à l'annexe 1 qui figure à la fin du cahier des charges et dont elle fait partie intégrante.

MOTIFS:

- a) Pour l'AOC «Bardolino», créée en 1968, l'objectif est de compléter la production d'un vin rouge traditionnellement léger, à usage quotidien et consommé frais, destiné principalement à répondre à la demande de vin sur le marché local et dans la zone d'Europe centrale, avec la définition de vins provenant de trois sous-zones historiques spécifiques, capables d'offrir davantage d'éléments d'élégance, de finesse et de longévité, tout en restant cohérents avec les caractéristiques typiques de l'appellation. La modification vise à corriger la structure indifférenciée du cahier des charges en vigueur, afin d'obtenir la réelle perception d'un type de vin capable d'exprimer une plus forte identité territoriale et une meilleure conservabilité. Cet objectif peut être atteint en valorisant les particularités historiquement reconnues aux trois sous-zones de l'aire de production, ce qui permet de conquérir de nouveaux marchés cibles, intéressés par des vins rouges d'une plus grande élégance et longévité, et d'élargir ainsi la gamme de prix.

Cahier des charges: la modification concerne l'article 1^{er} du cahier des charges de production et l'annexe 1.

Document unique: la modification concerne l'ajout des sous-zones dans les rubriques «Description du ou des vins», «Pratiques vitivinicoles» et «Lien avec la zone géographique».

2. Base ampélographique

DESCRIPTION:

- a) La limite maximale du cépage Corvina passe de 80 % à 95 %, tandis que la limite minimale de la variété Rondinella passe de 10 % à 5 %.

MOTIFS:

- a) L'augmentation de la limite maximale de Corvina à 95 % permet de mieux utiliser ce cépage, là où les zones sont particulièrement propices à cette culture, notamment dans les sous-zones, comme l'indiquent les résultats de l'étude de zonage réalisée, qui montre que Corvina est le cépage qui, en raison de sa capacité d'adaptation, favorise en moyenne les meilleures normes de qualité, tout en préservant pleinement les caractéristiques typiques du vin.

Ainsi structurée, la modification proposée, qui, comme indiqué ci-dessus, vise à renforcer les caractéristiques du terroir de l'appellation, a pour objectif, d'une part — lorsque les conditions le permettent, et également selon les indications résultant du zonage effectué — de produire alternativement un «Bardolino» avec un assemblage de raisins ou une

⁽¹⁾ JOL 9 du 11.1.2019, p. 2.

cuvée, composés des deux cépages autochtones Corvina (Corvinone) et Rondinella et, d'autre part — lorsque cela semble davantage nécessaire et approprié, toujours dans le but d'exalter la typicité du terroir — d'utiliser ensemble, dans l'assemblage de raisins ou dans la cuvée, des options variétales très diverses, selon les pratiques traditionnelles du lieu.

Afin de permettre l'utilisation du cépage Corvina à 95 %, la limite minimale de la variété Rondinella doit nécessairement être réduite de 5 %.

Cahier des charges: la modification concerne l'article 2 du cahier des charges de production.

3. Aire de production des raisins

DESCRIPTION:

Il s'agit de l'aire de production des raisins permettant d'obtenir les vins des sous-zones «Montebaldo», «La Rocca» et «Sommacampagna».

MOTIFS:

Pour chacune des trois sous-zones — «Montebaldo», «La Rocca» et «Sommacampagna» — les territoires communaux historiquement à vocation agronomique ont été délimités sur la base des résultats de l'étude de zonage.

Cahier des charges: la modification concerne l'article 1^{er} du cahier des charges de production et l'annexe 1.

4. Normes viticoles

DESCRIPTION:

- a) les formes de taille sont revues;
- b) le rendement à l'hectare a été réduit à 12 tonnes;
- c) quatre paragraphes sont ajoutés en vertu desquels la région, à la demande du Consorzio di tutela et après avoir entendu les organisations professionnelles, peut définir les différentes utilisations/destinations des raisins et la limite maximale d'utilisation de raisins par hectare, réduire le rendement en raisins et en vins autorisé et augmenter jusqu'à 20 % le rendement maximal par hectare à réserver pour les vendanges.

MOTIFS:

- a) Cette modification vise à permettre également, outre la forme de taille en rideau simple, la forme de taille en rideau à paroi inclinée. Les caractéristiques pédoclimatiques de la zone permettent de produire, dans les limites du cahier des charges de production, un raisin de bonne qualité avec une maturation régulière des grappes, même avec cette forme d'élevage typique de la zone du lac de Garde.
- b) Au cours de ces 5 dernières années, le Consorzio di tutela de l'AOC «Bardolino» a mis en œuvre des politiques de régulation du marché afin de stabiliser les prix et d'éviter leur effondrement. Les organisations professionnelles, qui ont donné leur avis à la région de Vénétie sur l'adoption, y compris pour la récolte 2016, de mesures de gestion pour la production de l'AOC «Bardolino», et ce pour la cinquième année consécutive, ont vivement encouragé le Consorzio di tutela du vin «Bardolino» à prendre des mesures plus appropriées à travers la révision des cahiers des charges actuels; le décret publié par la région de Vénétie le 8 septembre 2016 fait référence à ces avis.

La réponse positive aux sollicitations de la filière, des organisations professionnelles du secteur et de la région de Vénétie se traduit également, avec cette proposition, par la réduction structurelle des rendements à l'hectare de l'AOC, qui passent de 13 à 12 tonnes par hectare.

La réduction du rendement par hectare est nécessaire pour augmenter la valeur économique et qualitative de l'appellation et correspond, en tout état de cause, à un alignement des productions sur les pratiques des exploitations viticoles existantes, qui sont désormais toutes réorganisées en rangées. L'analyse de l'évolution du volume total embouteillé ces cinq dernières années fait état d'une relative stabilité et montre que le marché n'est en mesure d'absorber qu'une partie de la production dont un faible pourcentage seulement est proposé à un prix suffisant pour rémunérer la filière et valoriser l'appellation sur les marchés nationaux et internationaux. C'est pourquoi la filière a choisi de procéder à une réduction linéaire et absolue de la production destinée à l'AOC «Bardolino».

c) Certaines règles viticoles, dont l'adoption est requise dans certaines conditions, sont désormais détaillées.

Cahier des charges: la modification concerne l'article 4 du cahier des charges de production.

Document unique: la modification concerne la section «Pratiques vitivinicoles» — «Rendements maximaux».

5. Règles vitivinicoles

DESCRIPTION:

- a) La restriction selon laquelle le «Bardolino» Chiaretto Spumante (mousseux) ne doit être commercialisé que dans les types «brut», «extra dry» et «dry» est supprimée.
- b) La zone où sont effectuées les opérations de transformation en vin mousseux du «Bardolino» Chiaretto Spumante est mise à jour.
- c) Le pourcentage de raisins à macération carbonique pour le «Bardolino» Novello (nouveau) passe de 85 % à 100 %.
- d) Le coupage de l'année de récolte, avec des vins des deux années immédiatement précédentes ou avec des vins de l'année qui suit celle pour laquelle la certification a été demandée, est limité.
- e) Pour les vins «Bardolino» et «Bardolino» Classico, la date de mise à la consommation à partir du 15 janvier de l'année suivant la récolte des raisins a été ajoutée.
- f) Trois paragraphes sont ajoutés en vertu desquels la région, à la demande du Consorzio di tutela et après avoir entendu les organisations professionnelles, peut définir une limite maximale de vin pouvant faire l'objet d'une certification inférieure à celle indiquée dans le cahier des charges et réserver à la vente en vrac les moûts et les vins obtenus à partir des volumes de raisins excédentaires, avec la possibilité de les destiner, à la demande du Consorzio, à la certification.

MOTIFS:

- a) Cette modification permet de produire tous les types de «Bardolino» Chiaretto Spumante qui sont autorisés par la réglementation en vigueur, à l'exception du type doux, ce qui donne aux producteurs la possibilité de répondre à la demande de n'importe quel type de produit.

Le «Bardolino» Chiaretto Spumante est un vin mousseux rosé caractérisé par une certaine douceur, qui peut donc, certaines années, être mieux décliné dans les différentes versions.

- b) Il est désormais possible d'effectuer les opérations de transformation en vin mousseux sur le territoire de la région de Vénétie et des provinces de Mantoue, Brescia et Trente.
- c) Le «Bardolino» Novello a été le premier vin «novello» (nouveau) italien à obtenir l'AOC (1987); pour sa production, la filière locale utilise exclusivement la technique de la macération carbonique. L'ajout relatif à l'augmentation du pourcentage de macération carbonique pour la production du «Bardolino» Novello répond à un objectif d'amélioration de la qualité.
- d) Dans le coupage de l'année de récolte, la limitation aux deux années précédentes ou à l'année suivant celle de la mise à la consommation permet aux vins de l'AOC «Bardolino» de toujours correspondre aux caractéristiques de fraîcheur et de buvabilité inhérentes à la tradition de l'appellation.
- e) L'ajout de la date du 15 janvier comme limite minimale de mise à la consommation, pour les vins «Bardolino» et «Bardolino» Classico, s'explique par un objectif d'amélioration de la qualité et des valeurs de marché.
- f) Il s'agit d'une adaptation à la réglementation.

Cahier des charges: la modification concerne l'article 5 du cahier des charges de production.

Document unique: la modification concerne la rubrique «Pratiques vitivinicoles» — «Pratiques œnologiques spécifiques».

6. Caractéristiques du produit mis à la consommation

DESCRIPTION:

- a) Pour le «Bardolino» Chiaretto et le «Bardolino» Chiaretto Classico, la description de la couleur a été mise à jour: «rose clair tendant vers l'orangé».
- b) Pour le «Bardolino» Chiaretto Spumante, les caractéristiques de la mousse ont été mises à jour: «fine et persistante».
- c) Pour le «Bardolino» Chiaretto Spumante, la description de la couleur a été mise à jour: «rose clair tendant vers l'orangé».
- d) La description du bouquet du «Bardolino» Chiaretto Spumante a été mise à jour: «parfumé, fruité, après avoir été rendu mousseux selon la méthode Charmat»; «bouquet fin, propre à la fermentation en bouteille, après avoir été rendu mousseux selon la méthode traditionnelle».
- e) La description de la saveur «de dosage zéro à demi-sec, fraîche, savoureuse, persistante» a été mise à jour pour le «Bardolino» Chiaretto Spumante.

MOTIFS:

- a) L'ajout vise à décrire correctement la couleur du type «Bardolino» Chiaretto.
- b) L'ajout vise à décrire correctement les particularités de la mousse.
- c) L'ajout vise à décrire correctement la couleur du type «Bardolino» Chiaretto Spumante.
- d) L'ajout vise à décrire correctement le bouquet du type «Bardolino» Chiaretto Spumante par rapport à la méthode de production.
- e) L'ajout vise à décrire correctement la saveur du type «Bardolino» Chiaretto Spumante en fonction de la teneur en sucres.

Cahier des charges: la modification concerne l'article 6 du cahier des charges de production.

Document unique: la modification concerne la rubrique «Description du ou des vins».

7. Étiquetage, désignation et présentation

DESCRIPTION:

- a) Ajout visant à désigner sur l'étiquette le type «Chiaretto» en tant que «Chiaretto di Bardolino».

MOTIFS:

L'expression «Chiaretto di Bardolino» est traditionnellement utilisée au niveau local dans le langage familier, en raison de sa similitude directe avec la définition historique de «Chiaretto del Garda», qui était utilisée localement avant la reconnaissance des appellations d'origine de la région du lac de Garde. Au fil du temps, et surtout au cours des cinq dernières années, cette même définition de «Chiaretto di Bardolino» s'est progressivement imposée au niveau national et international comme une manière de décrire le «Bardolino Chiaretto», tant dans la presse que parmi les opérateurs (tels que les acheteurs, les restaurateurs, la grande distribution organisée, etc.), au point d'éliminer, dans de nombreux cas, presque totalement l'expression «Bardolino Chiaretto» non seulement des listes de prix des distributeurs, des restaurateurs et de la grande distribution mais aussi des principaux guides du secteur et de la presse spécialisée et généraliste, et par conséquent du langage familier de très nombreux consommateurs. De fait, il existe donc un décalage important entre l'expression univoque qui doit obligatoirement figurer sur l'étiquette («Bardolino Chiaretto» DOC) et l'expression qui s'est désormais imposée dans l'usage courant sur le marché et dans la presse («Chiaretto di Bardolino»), avec un risque sérieux de porter atteinte aux possibilités commerciales et marketing de la filière. Par conséquent, il est demandé de faire correspondre l'offre de la filière, y compris d'un point de vue descriptif, avec le «vécu» de la demande.

Cahier des charges: la modification concerne l'article 7 du cahier des charges de production.

8. Conditionnement

DESCRIPTION:

- a) Adaptation automatique de la réglementation relative au conditionnement des vins.

MOTIFS:

- a) Les caractéristiques particulières de fraîcheur de la grande majorité de la production de l'AOC «Bardolino», destinée à être mise sur le marché et consommée principalement dans un délai d'un an, nécessitent des adaptations rapides aux innovations technologiques autorisées au fur et à mesure par la réglementation en vigueur, afin de répondre immédiatement à la demande du marché et de faire face à la concurrence étrangère. La filière souhaite donc expressément que toute nouvelle disposition réglementaire qui serait introduite quant au conditionnement des vins puisse être adoptée automatiquement et ce, notamment en ce qui concerne le conditionnement en «*bag-in-box*», qui ne peut actuellement pas être utilisé en raison des contraintes réglementaires existantes pour le type Chiaretto, malgré une demande internationale constante, et même croissante, de vins rosés sous appellation d'origine, conditionnés de cette manière. Cette contrainte réglementaire entraîne actuellement un écart commercial considérable entre le vin AOC «Bardolino» et ses principaux concurrents étrangers; la filière souhaite donc pouvoir réagir immédiatement, au cas où les changements souhaités dans la réglementation permettraient la libéralisation de l'utilisation du «*bag-in-box*» également pour le type Chiaretto.

Cahier des charges: la modification concerne l'article 8 du cahier des charges de production.

DOCUMENT UNIQUE

1. Dénomination du produit

Bardolino

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. «Bardolino»

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

- robe: rouge rubis tendant parfois vers le rouge cerise, virant au grenat à mesure qu'il vieillit;
- nez: caractéristique, vineux;
- bouche: sèche, savoureuse, harmonieuse;
- titre alcoométrique volumique total minimal: 10,50 % vol;
- extrait non réducteur minimal: 17,0 g/l.

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

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES GÉNÉRALES

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

—

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

—

Acidité totale minimale:

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):

—

2. «Bardolino» *Classico*

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

— robe: rouge rubis tendant parfois vers le rouge cerise, virant au grenat à mesure qu'il vieillit;

— nez: caractéristique, vinueux;

— bouche: sèche, savoureuse, harmonieuse;

— titre alcoométrique volumique total minimal: 10,50 % vol;

— extrait non réducteur minimal: 17,0 g/l.

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

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES GÉNÉRALES

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

—

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

—

Acidité totale minimale:

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):

—

3. «Bardolino» *Chiaretto*

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

— robe: rose clair pouvant tendre vers l'orangé;

— nez: caractéristique, fruité, délicat;

— bouche: savoureuse, harmonieuse;

— titre alcoométrique total minimal: 10,50 % vol;

— extrait non réducteur minimal: 16,0 g/l;

— sucres réducteurs résiduels: maximum 9 g/l.

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

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES GÉNÉRALES

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

—

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

—

Acidité totale minimale:

5 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. «Bardolino» *Chiaro Classico*

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

— robe: rose clair pouvant tendre vers l'orangé;

— nez: caractéristique, fruité, délicat;

— bouche: savoureuse, harmonieuse;

— titre alcoométrique total minimal: 10,50 % vol;

— extrait non réducteur minimal: 16,0 g/l;

— sucres réducteurs résiduels: maximum 9 g/l.

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

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES GÉNÉRALES

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

—

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

—

Acidité totale minimale:

5 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. «Bardolino» *Chiaro Spumante*

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

— mousse: fine et persistante;

— robe: rose clair pouvant tendre vers l'orangé;

— nez: parfumé, fruité, après avoir été rendu mousseux selon la méthode Charmat; bouquet fin, propre à la fermentation en bouteille, après avoir été rendu mousseux selon la méthode traditionnelle;

— bouche: de dosage zéro à demi-sec, fraîche, savoureuse, persistante;

— titre alcoométrique volumique total minimal: 10,50 % vol;

— extrait non réducteur minimal: 17,0 g/l.

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

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES GÉNÉRALES

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

—

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

—

Acidité totale minimale:

5 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. «*Bardolino*» *Novello*

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

— robe: rouge rubis clair;

— nez: caractéristique, intense, fruité;

— bouche: sèche, moelleuse, savoureuse, légèrement acidulée, fraîche, parfois légèrement vive;

— titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol.;

— extrait non réducteur minimal: 17,0 g/l;

— sucres réducteurs résiduels: maximum: 10,0 g/l.

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

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES GÉNÉRALES

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

—

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

—

Acidité totale minimale:

5 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. «*Bardolino*» *Classico Novello*

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

— robe: rouge rubis clair;

— nez: caractéristique, intense, fruité;

— bouche: sèche, moelleuse, savoureuse, légèrement acidulée, fraîche, parfois légèrement vive;

— titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol.;

— extrait non réducteur minimal: 17,0 g/l;

— sucres réducteurs résiduels: maximum: 10,0 g/l.

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

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES GÉNÉRALES

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

—

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

—

Acidité totale minimale:

5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):

—

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

—

8. **«Bardolino» sous-zone «Montebaldo»**

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

— robe: rouge rubis clair et brillant;

— nez: caractéristique, de petits fruits frais, épices, éventuelles notes herbacées et florales;

— bouche: sèche, fine, savoureuse, harmonieuse;

— titre alcoométrique volumique minimal total: 11,00 % vol;

— extrait non réducteur minimal: 20,00 g/l.

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

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES GÉNÉRALES

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

—

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

—

Acidité totale minimale:

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):

—

9. **«Bardolino» sous-zone «La Rocca»**

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

— robe: rouge rubis clair et brillant;

— nez: caractéristique, de petits fruits frais, épices, éventuelles notes herbacées et florales;

— bouche: sèche, fine, savoureuse, harmonieuse;

— titre alcoométrique volumique minimal total: 11,00 % vol;

— extrait non réducteur minimal: 20,00 g/l.

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

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES GÉNÉRALES

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

—

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

—

Acidité totale minimale:

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):

—

10. «*Bardolino*» sous-zone «*Sommacampagna*»

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

— robe: rouge rubis clair et brillant;

— nez: caractéristique, de petits fruits frais, épices, éventuelles notes herbacées et florales;

— bouche: sèche, fine, savoureuse, harmonieuse;

— titre alcoométrique volumique minimal total: 11,00 % vol;

— extrait non réducteur minimal: 20,00 g/l.

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

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES GÉNÉRALES

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):

—

Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):

—

Acidité totale minimale:

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. Pratiques vitivinicoles

5.1. Pratiques œnologiques spécifiques

1. Vin nouveau

Pratique œnologique spécifique

Le vin «nouveau» doit être mis en bouteille au plus tard le 31 décembre de l'année de production des raisins, à condition qu'il soit produit avec des raisins issus à 100 % de la macération carbonique.

5.2. Rendements maximaux

1. «*Bardolino*», «*Bardolino*» Classico, «*Bardolino*» Charetto, «*Bardolino*» Charetto Classico, «*Bardolino*» Charetto Spumante
12 000 kilogrammes de raisins par hectare

2. «*Bardolino*» Novello, «*Bardolino*» Classico Novello,
12 000 kilogrammes de raisins par hectare

3. «Bardolino» Montebaldo, «Bardolino» La Rocca, «Bardolino» Sommacampagna

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. Zone géographique délimitée

L'aire de production des raisins utilisés pour la production des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Bardolino» comprend, en tout ou en partie, les territoires des communes de Bardolino, Garda, Lazise, Affi, Costermano, Cavaion Veronese, Torri del Benaco, Caprino Veronese, Rivoli Veronese, Pastrengo, Bussolengo, Sona, Sommacampagna, Castelnuovo del Garda, Peschiera del Garda, Valeggio sul Mincio.

L'aire de production des raisins utilisés pour la production des vins de la sous-zone «Montebaldo» comprend les territoires des communes d'Affi, Cavaion Veronese, Costermano sul Garda et Rivoli Veronese, situés dans la zone définie à l'article 3, point a), du cahier des charges de production des vins bénéficiant de l'AOC «Bardolino».

L'aire de production des raisins utilisés pour la production des vins de la sous-zone «La Rocca» comprend les territoires des communes de Bardolino, Castelnuovo del Garda, Garda, Lazise, Peschera del Garda et Torri del Benaco situés dans la zone définie à l'article 3, point a), du cahier des charges de production des vins bénéficiant de l'AOC «Bardolino».

L'aire de production des raisins utilisés pour la production des vins de la sous-zone «Sommacampagna» comprend les 9 territoires des communes de Bussolengo, Pastrengo, Sommacampagna, Sona et Valeggio sul Mincio, situés dans la zone définie à l'article 3, point a), du cahier des charges de production des vins bénéficiant de l'AOC «Bardolino».

7. Cépages principaux

Corvina N. – Cruina

Corvinone N.

Molinara N.

Rondinella N.

8. Description du ou des liens

8.1. «Bardolino» – catégorie «Vin» (1)

a) Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels

Les vins de l'appellation d'origine «Bardolino» sont produits sur les collines morainiques de la rive orientale du lac de Garde, déposées par les glaciers qui ont façonné le territoire, laissant une série de reliefs concentriques situés face au bassin lacustre et dotés de sols très variables, à tendance graveleuse et profonde. À la fin de l'hiver, les sols se réchauffent rapidement, permettant le développement précoce des bourgeons et une évolution régulière des phases végétatives, condition préalable au développement et à la maturation optimaux des grappes et des sarments, même les années les plus difficiles.

Le climat est de type «méditerranéen», avec des étés chauds, mais pas étouffants, et des hivers doux; il est influencé par la masse d'eau du lac et, au nord, par le massif du Monte Baldo et la vallée de l'Adige.

À l'intérieur de la zone, il existe une aire classique, de tradition plus ancienne, proche du lac, avec des caractéristiques climatiques et environnementales distinctives. En outre, des facteurs géographiques, pédologiques et climatiques caractérisent trois sous-zones qui correspondent respectivement: à l'arrière-pays proche du Monte Baldo; à la riviéra du lac de Garde, caractérisée par la colline connue sous le nom de La Rocca; à la partie collinaire au sud, autour de Sommacampagna.

Facteurs historiques et humains

Des découvertes datant de l'âge du bronze, des vestiges romains, des représentations de grappes dans les églises médiévales, des documents relatifs à la vente de vignobles ou encore des écrits d'auteurs antiques célèbres témoignent de la longue, et ininterrompue, histoire viticole de l'aire de production.

C'est au XIX^e siècle que la production viticole locale a été identifiée sous le nom de «Bardolino» pour le vin rouge et de «Chiaretto» pour le vin rosé. Au XIX^e siècle, trois sous-zones ont également été recensées: en 1837, l'observateur agricole Bernardino Angelini décrit les vendanges «dans les districts de Caprino, Bardolino et Villafranca», tandis que Giovanni Battista Perez, dans un texte publié en 1900, explique comment, depuis le début du XIX^e siècle, les «experts» avaient fixé des prix différents pour les vins des sous-zones connues à l'époque sous les noms: «vallée de Caprino» ou «district de Montebaldo», «district de Bardolino» et «collines morainiques du sud» (les environs actuels de Sommacampagna).

En ce qui concerne le «Chiaretto», la tradition veut que sa formule ait été élaborée en 1896 sur le lac de Garde par le sénateur vénitien Pompeo Molmenti, qui aurait appris en France la technique de vinification «en blanc» des raisins rouges: en 1970, Zeffiro Bocci écrivait qu'il a toujours été produit un «Chiaretto del Garda» bien défini dans les zones viticoles véronaises adjacentes au Benaco.

Facteurs humains

Les compétences des producteurs des vins de l'appellation «Bardolino» s'expriment avant tout dans la mise en valeur des particularités des variétés autochtones Corvina veronese et Rondinella et de leurs prérogatives en termes de présence fruitée et épicée, ainsi que de fraîcheur et de saveur.

En ce qui concerne le «Chiaretto», les producteurs procèdent traditionnellement à des vendanges séparées des raisins (récoltés précocement) ou utilisent la technique de la «saignée» sur les moûts destinés au «Bardolino». Dans les deux cas, les opérateurs accordent une grande attention à la préservation de l'intégrité de la couleur, qui est l'une des caractéristiques marquantes des vins rosés. Sur la base des caractéristiques particulières du «Chiaretto», la technique d'élaboration de la version «vin mousseux» a également été perfectionnée dans la région.

8.2. «Bardolino» – catégorie «Vin» (1)

b) Spécificité du produit

Les principales caractéristiques du «Bardolino» et du «Chiaretto» sont la fraîcheur, les arômes de petits fruits et d'épices, leur grande facilité à être bus et accordés, ainsi que leur caractère jeune, caractérisé par un arôme typique de «biscuit salé», déjà décrit par des auteurs de la fin du XIX^e siècle et du début du XX^e.

Le «Bardolino» est un vin de couleur rouge rubis brillant, aux arômes fruités et aux élégantes notes d'épices. Sec et doux en bouche, il présente un bon équilibre, de la fraîcheur et une grande buvabilité.

Le «Chiaretto» a une couleur rose clair brillante caractéristique; le bouquet et le palais renvoient à des arômes délicats de petits fruits et d'épices; autre prérogative: sa fraîcheur appréciable.

c) Lien de cause à effet entre environnement et produit

L'exposition favorable des sols, le climat doux et aéré du lac de Garde, les précipitations estivales limitées et une gestion viticole ciblée constituent la base d'une maturation optimale des raisins du «Bardolino» et du «Chiaretto». Grâce également aux brises provenant du lac, la région connaît de fortes variations thermiques entre le jour et la nuit, ce qui favorise la maturation phénolique et la présence de puissantes notes fruitées. En outre, les sols morainiques, leur structure et leur composition chimique confèrent aux vins une saveur et une fraîcheur juvénile typiques, qui les différencient des vins similaires des régions voisines.

Malgré leurs caractéristiques communes, certains facteurs territoriaux spécifiques permettent aux vins de développer des notes distinctes, telles que la violette dans les sols gravelo-sableux, la cerise dans la zone méridionale au climat estival en moyenne plus chaud, ainsi que des notes épicées et une plus grande acidité dans les sols au substrat rocheux de la zone adjacente à la chaîne du Monte Baldo et à la vallée de l'Adige.

8.3. Catégorie «Vin mousseux» (4) et «Vin mousseux de qualité» (5)

a) Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels

L'appellation d'origine «Bardolino» et, notamment, son type «Chiaretto» comprennent traditionnellement une production de vin mousseux élaboré soit à partir de la méthode de la prise de mousse en bouteille, soit avec la prise de mousse en cuve close. Cette production de «Chiaretto» Spumante est étroitement liée aux spécificités géographiques de l'aire géographique, ainsi qu'aux caractéristiques de fraîcheur et de saveur déterminées par les sols et le climat.

En effet, l'aire de production correspond aux collines morainiques à l'est du lac de Garde, nées des glaciers qui ont façonné le territoire, laissant une série de reliefs concentriques situés face au bassin lacustre et dotés de sols très variables, à tendance graveleuse et profonde, riches en sels minéraux. Le climat est influencé par la présence de la grande masse d'eau du lac de Garde, mais aussi par le massif du Monte Baldo et par la vallée du fleuve Adige. D'une manière générale, le climat de la région se caractérise par des étés chauds, mais pas étouffants, et des hivers doux, de sorte qu'il est considéré comme étant de type «méditerranéen». Ces éléments assurent un réchauffement rapide des sols à la fin de l'hiver, permettant le développement précoce des bourgeons et une évolution régulière des phases végétatives.

Facteurs historiques et humains

Des découvertes archéologiques datant de l'âge du bronze, des vestiges romains, des représentations de grappes dans les églises médiévales, des documents relatifs à la vente de vignobles ou encore des écrits d'auteurs antiques célèbres témoignent de la longue, et ininterrompue, histoire viticole de l'aire.

La tradition locale veut que la formule pour la préparation du vin «Chiaretto» ait été élaborée en 1896 sur le lac de Garde par le sénateur Pompeo Molmenti, qui aurait appris en France la technique de vinification «en blanc» des raisins rouges: en 1970, Zeffiro Bocci écrivait qu'il a toujours été produit un «Chiaretto del Garda» bien défini dans les zones viticoles véronaises adjacentes au Benaco.

L'histoire moderne des vins du territoire remonte à 1968, avec la création de l'appellation d'origine protégée «Bardolino», qui comprend également le type «Chiaretto» Spumante.

Facteurs humains

Les compétences des producteurs de l'appellation s'expriment dans la mise en valeur des particularités des variétés autochtones Corvina veronese et Rondinella et de leur interaction avec l'environnement naturel; l'expérience des opérateurs permet d'identifier les périodes idéales de maturation des raisins par rapport aux produits à obtenir, en référence également au «Chiaretto» Spumante. Les producteurs ont affiné leur capacité à vendanger et à transformer les raisins en fonction des tendances climatiques et des demandes du marché; les raisins destinés au «Chiaretto», notamment dans la version Spumante, sont récoltés précocement.

Les opérateurs accordent une grande attention à l'intégrité de la couleur, qui est l'une des caractéristiques marquantes des vins rosés, ainsi qu'à l'exaltation des sensations procurées par les petits fruits des bois typiques des cépages traditionnels de la région et à la présence d'une fraîcheur remarquable.

8.4. Catégorie «Vin mousseux» (4) et «Vin mousseux de qualité» (5)

b) Spécificité du produit

Le «Chiaretto» est obtenu par la vinification «en rosé» des raisins, c'est-à-dire avec une macération minimale des peaux, d'où sa couleur rose brillante caractéristique. Le «Chiaretto» Spumante est obtenu à partir de moûts ou de vins répondant aux conditions prévues par le cahier des charges et avec des méthodes de transformation en vin mousseux à fermentation naturelle, conformément aux techniques traditionnelles de la prise de mousse en bouteille (dite «méthode classique») ou de la prise de mousse en cuve close (méthodes dites «Charmat» ou «Martinotti»).

Le bouquet du «Chiaretto» Spumante évoque des arômes délicats de petits fruits des bois, accompagnés de subtiles notes épicées. En bouche, il offre des sensations juteuses de petits fruits rouges, associées à une fraîcheur juvénile appréciable. Grâce à sa légèreté, sa présence fruitée, son goût épicé et sa fraîcheur, le «Chiaretto» Spumante peut parfaitement accompagner aussi bien la cuisine traditionnelle locale que la cuisine moderne ou internationale.

c) *Lien de cause à effet entre environnement et produit*

L'exposition favorable des sols, la structure et la composition chimique des sols morainiques dans l'aire d'origine, le climat doux et aéré du lac de Garde, les précipitations estivales limitées et une gestion viticole ciblée constituent la base d'une maturation optimale des raisins pour obtenir les moûts et les vins destinés à la production du «Chiaretto» Spumante.

En raison de leur structure et de leur composition chimique variées, les sols morainiques confèrent aux vins une saveur et une salinité particulières, ainsi qu'un caractère frais, jeune et vif, idéal pour les vins mousseux et de nature à les différencier des vins similaires existants dans les régions voisines, ce qui constitue une prérogative de son caractère typique. En outre, grâce aux brises provenant du lac, la région connaît de fortes variations thermiques entre le jour et la nuit, ce qui favorise la maturation phénolique et la présence de puissantes notes fruitées.

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

—

Lien vers le cahier des charges

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16809>

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



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

FR