

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(2019/C 231/07)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 ⁽¹⁾ della Commissione del 17 ottobre 2018.

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Crémant de Bordeaux»

Numero di riferimento: PDO-FR-A0488-AM03

Data della comunicazione: 16 gennaio 2019

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA**1. Superficie parcellare delimitata**

Descrizione e motivi della modifica

Le date di approvazione da parte dell'autorità nazionale competente delle modifiche della superficie parcellare delimitata della DOP «Crémant de Bordeaux», di cui all'allegato del disciplinare della denominazione, vengono aggiornate. La delimitazione delle parcelle consiste nell'individuare, all'interno della zona geografica di produzione, le parcelle idonee alla produzione della denominazione di origine controllata in esame.

Il documento unico non è interessato da questa modifica.

2. Zona geografica: modifica redazionale

Descrizione e motivi della modifica

Il punto IV, paragrafo 1, lettera a), del disciplinare è modificato per tener conto di fusioni amministrative di comuni senza conseguenze sul territorio della zona di produzione della DOP «Crémant de Bordeaux».

I comuni di Cantenac e Margaux sono soppressi mentre è aggiunto il comune di Margaux-Cantenac.

I comuni di Aubie-et-Espessas, Saint-Antoine e Salignac si sono fusi e sono diventati il comune di Val de Virvée.

I comuni di Castets-en-Dorthe e Castillon-de-Castets si sono fusi e sono diventati il comune di Castets et Castillon.

Il comune di Civrac-de-Dordogne è modificato in Civrac-sur-Dordogne.

Il punto 2.6 del documento unico è modificato di conseguenza.

3. Legame con l'origine

Descrizione e motivi della modifica

Nel capitolo I, punto X, paragrafo 1, lettera a), del disciplinare, il numero dei comuni della zona geografica è modificato da 501 a 497 a seguito della fusione di comuni e da 542 a 538 per il numero totale dei comuni del dipartimento della Gironda.

Il punto 2.8 del documento unico è modificato di conseguenza.

⁽¹⁾ GUL 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

DOCUMENTO UNICO

1. Nome del prodotto

Crémant de Bordeaux (fr)

2. Tipo di indicazione geografica

DOP — Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

5. Vino spumante di qualità

4. Descrizione del vino (dei vini)

Vini spumanti di qualità bianchi o rosati

I vini presentano un titolo alcolometrico volumico naturale $\geq 9\%$.

Dopo la presa di spuma i vini presentano:

- un titolo alcolometrico volumico totale $\geq 11\%$;
- un tenore di acidità volatile ≤ 18 meq/l;
- un tenore di anidride solforosa totale ≤ 150 mg/l;
- in caso di arricchimento del mosto, un titolo alcolometrico volumico totale $\leq 13\%$.

I vini presentano un colore brillante, una schiumosità persistente e un finale lungo e fruttato.

I vini bianchi, caratterizzati dalla presenza di bollicine e da un aspetto effervescente, sono freschi e nervosi, soprattutto se prodotti con uve Sauvignon B e Semillon B. Durante l'affinamento su fecce si distinguono note aromatiche più mature, spesso accompagnate da note di burro o di pane tostato.

I vini rosati, ottenuti per lo più da vitigni Merlot N e Cabernet Franc N, si distinguono per le loro note fruttate. Questi vini sono destinati a essere bevuti giovani.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. Pratiche di vinificazione**a. Pratiche enologiche essenziali***Densità di impianto*

Distanza

Pratica colturale

I vigneti presentano una densità massima di impianto di 4 000 ceppi per ettaro; la distanza tra i filari non può essere superiore a 2,50 metri e la distanza tra i ceppi dello stesso filare non può essere inferiore a 0,85 metri.

Questa densità di impianto può essere ridotta a 3 300 ceppi per ettaro; in tal caso la distanza tra i filari non può essere superiore a 3 metri e la distanza tra i ceppi dello stesso filare non può essere inferiore a 0,85 metri.

Norme di potatura

Pratica colturale

È consentita soltanto la potatura a sperone (corta) o a rami lunghi (lunga).

Per i vitigni Merlot N, Muscadelle B e Semillon B, il numero di gemme franche in potatura non può essere superiore a 50 000 per ettaro e 20 per ceppo.

Per gli altri vitigni, il numero di gemme franche in potatura non può essere superiore a 60 000 per ettaro e 22 per ceppo.

La potatura è effettuata entro la fase foglie distese (fase 9 di Lorenz).

Trasporto del raccolto

Pratica colturale

Le uve sono trasportate in contenitori non ermetici, la cui altezza di carico non deve essere superiore a 0,6 metri.

Ricezione e pressatura

Pratica enologica specifica

Le uve utilizzate per ottenere i vini bianchi sono versate intere nella pressa.

È vietato l'uso di qualsiasi sistema di sgrondatura e pigiatura a vite elicoidale.

È fatto divieto di utilizzare qualsiasi sistema di pressatura del raccolto a vite elicoidale o presse contenenti catene.

È obbligatorio disporre di un dispositivo di pesatura idoneo al tipo di contenitori utilizzati per il raccolto.

L'alimentazione e il trasporto delle uve alla pressa devono rispettare l'integrità delle uve. In particolare viene rivisto o eliminato qualsiasi sistema o mezzo «anti-inceppamento» che alteri l'integrità delle uve.

La pressa viene caricata in un'unica operazione con la quantità corrispondente alla sua capacità. Il caricamento con una quantità inferiore costituisce una pratica eccezionale.

Il frazionamento dei mosti è obbligatorio.

I succhi di autospremitura derivanti dal sistema di trasporto del raccolto vengono separati. Questi succhi non sono presi in considerazione nel calcolo del volume di *rebêche* (mosto torchiato ottenuto dall'ultima pressatura) e sono inviati in distillazione prima del 31 luglio della campagna in corso.

È obbligatorio effettuare un lavaggio giornaliero della pressa.

Il lavaggio quotidiano dei contenitori per la vendemmia è obbligatorio.

Il pavimento del locale di ricezione e pressatura è facilmente lavabile.

Arricchimento

Pratica enologica specifica

Per i vini di base che sono stati oggetto di arricchimento, il tenore di zuccheri fermentescibili è ≤ 5 g/l.

In caso di arricchimento del mosto, dopo la presa di spuma i vini non superano il titolo alcolometrico volumico totale del 13 %.

b. *Rese massime*

78 ettolitri per ettaro

6. Zona geografica delimitata

La vendemmia, la vinificazione, l'elaborazione, l'affinamento e il confezionamento dei vini hanno luogo nel territorio dei seguenti comuni del dipartimento della Gironda in base al codice ufficiale geografico del 19 giugno 2017:

Abzac, Aillas, Ambarès-et-Lagrave, Ambès, Anglade, Arbanats, Arbis, Arcins, Arzac, Artigues-près-Bordeaux, Arveyres, Asques, Aubiac, Auriolles, Auros, Avensan, Ayguemorte-les-Graves, Bagas, Baigneaux, Barie, Baron, Barsac, Bassanne, Bassens, Baurech, Bayas, Bayon-sur-Gironde, Bazas, Beautiran, Bégadan, Bègles, Béguey, Bellebat, Bellefond, Belvès-de-Castillon, Bernos-Beaulac, Berson, Berthez, Beychac-et-Caillau, Bieujac, Birac, Blaignac, Blaignan, Blanquefort, Blasimon, Blaye, Blésignac, Bommès, Bonnetan, Bonzac, Bordeaux, Bossugan, Bouliac, Bourdelles, Bourg, Branne, Brannens, Braud-et-Saint-Louis, Brouqueyrac, Bruges, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cabara, Cadarsac, Cadaujac, Cadillac, Cadillac-en-Fronsadais, Camarsac, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Camps-sur-l'Isle, Campugnan, Canéjan, Cantois, Capian, Caplong, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cars, Cartelègue, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelnau-de-Médoc, Castelveil, Castets et Castillon, Castillon-la-Bataille, Castres-Gironde, Caudrot, Caumont, Sauvignac, Cavignac, Cazats, Cazaugiat, Cénac, Cérons, Cessac, Cestas, Cézac, Chamadelle, Cissac-Médoc, Civrac-de-Blaye, Civrac-sur-Dordogne, Civrac-en-Médoc, Cleyrac, Coimères, Coirac, Comps, Coubeyrac, Couquères, Courpiac, Cours-de-Monségur, Cours-les-Bains, Coutras, Coutures, Créon, Croignon, Cubnezais, Cubzac-les-Ponts, Cudos, Cursan, Cussac-Fort-Médoc, Daignac, Dardenac, Daubèze, Dieulivol, Donnezac, Donzac, Doulezon, Escoussans, Espiet, Etauliers, Eynesse, Eyrens, Eysines, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Flaujagues, Floirac, Floudès, Fontet, Fossés-et-Baleyssac, Fours, Francs, Fronsac, Frontenac, Gabarnac, Gaillan-en-Médoc, Gajac, Galgon, Gans, Gardéjan-et-Tourtirac, Gauriac, Gauriaguac, Générac, Génissac, Gensac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Gours, Gradignan, Grayan-et-l'Hôpital, Grézillac, Grignols, Guillac, Guillos, Guîtres, Haux, Hure, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, Jau-Dignac-et-Loirac, Jugazan, Juillac, La Brède, La Lande-de-Fronsac, La Réole, La Rivière, La Roquette, La Sauve, Labarde, Labescau, Ladaux, Lados, Lagorce, Lalande-de-Pomerol, Lamarque, Lamothe-Landerron, Landerrouat, Landerrouat-sur-Ségur, Landiras, Langoiran, Langon, Lansac, Lapouyade, Laroque, Laruscade, Latresne, Lavazan, Le Bouscat, Le Fieu, Le Haillan, Le Nizan, Le Pian-Médoc, Le Pian-sur-Garonne, Le Pout, Le Puy, Le Taillan-Médoc, Le Tourne, Le Verdon-sur-Mer, Léogéats, Léognan, Les Artigues-de-Lussac, Les Billaux, Les Eglisottes-et-Chalaires, Les Esseintes, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Les Peintures, Les Salles, Lesparre-Médoc, Lestiac-sur-Garonne, Libourne, Lignan-de-Bazas, Lignan-de-Bordeaux, Liqueux, Listrac-de-Durèze, Listrac-Médoc, Lormont, Loubens, Loupes, Loupiac, Loupiac-de-la-Réole, Ludon-Médoc, Lugaiguac, Lugasson, Lugon-et-l'Île-du-Carnay, Lussac, Macau, Madirac, Maransin, Marcenais, Marcillac, Margaux-Cantenac, Margueron, Marimbault, Marions, Marsas, Martignac-sur-Jalle, Martillac, Martres, Masseilles, Massugas, Mauriac, Mazères, Mazion, Mérignac, Mérignac, Mesterieux, Mombrier, Mongauzy, Monprimblanc, Monségur, Montagne, Montagoudin, Montignac, Montussan, Morizès, Mouillac, Moullets-et-Villemartin, Moulis-en-Médoc, Moulon, Mourens, Naujac-sur-Mer, Naujan-et-Postiac, Néac, Nérigeon, Neuffons, Noaillac, Noaillan, Omet, Ordonnac, Paillet, Parempuyre, Pauillac, Pellegrue, Périssac, Pessac, Pessac-sur-Dordogne, Petit-Palais-et-Cornemps, Peujard, Pineuilh, Plassac, Pleine-Selve, Podensac, Pomerol, Pompéjac, Pompignac, Pondauret, Porchères, Portets, Préchac, Preignac, Prignac-en-Médoc, Prignac-et-Marcamps, Pugnac, Puisseguiac, Pujols, Pujols-sur-Ciron, Puybarban, Puynormand, Queyrac, Quinsac, Rauzan, Reignac, Rimons, Riocaud, Rions, Roaillan, Romagne, Roquebrune, Ruch, Sablons, Sadrac, Saillans, Saint-Aignan, Saint-André-de-Cubzac, Saint-André-du-Bois, Saint-André-et-Appelles, Saint-Androny, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Antoine-sur-l'Isle, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Aubin-de-Médoc, Saint-Avit-de-Soulège, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Brice, Saint-Caprais-de-Blaye, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Christophe-de-Double, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Cibard, Saint-Ciers-d'Abzac, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Ciers-sur-Gironde, Sainte-Colombe, Saint-Côme, Sainte-Croix-du-Mont, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Estèphe, Saint-Etienne-de-Lisse, Sainte-Eulalie, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Sainte-Florence, Sainte-Foy-la-Grande, Sainte-Foy-la-Longue, Sainte-Gemme, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Genès-de-Fronsac, Saint-Genès-de-Lombard, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Germain-de-la-Rivière, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Gervais, Saint-Girons-d'Aiguevives, Sainte-Hélène, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Jean-d'Ilac, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Léon, Saint-Loubert, Saint-Loubès, Saint-Louis-de-Montferrand, Saint-Macaire, Saint-Magne-de-Castillon, Saint-Maixant, Saint-Mariens, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Laye, Saint-Martin-de-Lerm, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Martin-du-Bois, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Médard-en-Jalles, Saint-Michel-de-Fronsac, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Palais, Saint-Pardon-de-Conques, Saint-Paul, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Philippe-du-Seignal, Saint-Pierre-d'Aurillac, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Quentin-de-Caplong, Sainte-Radegonde, Saint-Romain-la-Virvée, Saint-Sauveur, Saint-Sauveur-de-Puynormand, Saint-Savin, Saint-Selve, Saint-Seurin-de-Bourg, Saint-Seurin-de-Cadourne, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Seurin-sur-l'Isle, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Saint-Sulpice-de-Guilleragues, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Sainte-Terre, Saint-Trojan, Saint-Vincent-de-Paul, Saint-Vincent-de-Pertignas, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Vivien-de-Monségur, Saint-Yzan-de-Soudiac, Saint-Yzans-de-Médoc, Salaunes, Salleboeuf, Samonac, Saucats, Saugon, Sauternes, Sauveterre-de-Guyenne, Sauviac, Savignac, Savignac-de-l'Isle, Semens, Sendets, Sigalens, Sillas, Soulac-sur-Mer, Soullignac, Soussac, Soussans, Tabanac, Taillecavat, Talais, Talence, Targon, Tarnès, Tauriac, Tayac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-de-Lapouyade, Toulence, Tresses, Uzeste, Val de Virvée, Valeyrac, Vayres, Vendays-Montalivet, Vensac, Vérac, Verdelaix, Vertheuil, Vignonet, Villandraut, Villegouge, Villenave-de-Rions, Villenave-d'Ornon, Villeneuve, Virelade, Virsac, Yvrac.

7. Varietà principale/i di uve da vino

Sauvignon gris G

8. Descrizione del legame/dei legami

La zona geografica beneficia di condizioni climatiche privilegiate relativamente omogenee per la produzione vinicola, grazie alla sua posizione nei pressi di grandi specchi d'acqua (Oceano Atlantico, estuario della Gironda, valli della Garonna e della Dordogna) che svolgono un importante ruolo di termoregolazione. Tuttavia le influenze oceaniche che mitigano le gelate primaverili si attenuano man mano che ci si allontana dal mare e dalle grandi valli e che ci si avvicina ai massicci forestali delle Landes, di Saintonge e della Double Périgourdine. Queste caratteristiche spiegano il ridotto impianto di vigneti alle estremità nord e sud-sud-ovest della zona geografica. Questa si estende sul territorio di 497 comuni sui 538 del dipartimento della Gironda, esclusa la parte sud-occidentale del dipartimento, che non è utilizzata per la viticoltura e che è riservata alla silvicoltura.

Le viti di Bordelais, coltivate in un clima oceanico, già nel XVII e nel XVIII secolo hanno necessitato di pali di sostegno, poi della generalizzazione del palizzamento per garantire una buona ripartizione della vendemmia e una superficie fogliare sufficiente a una corretta fotosintesi clorofilliana per una maturazione ottimale.

Le uve raccolte al raggiungimento del grado di maturazione ottimale garantiscono un perfetto equilibrio tra acido e dolce, necessario sia per la freschezza sia per una buona presa di spuma.

I vari tipi di terreno e le diverse esposizioni hanno portato alla selezione e all'adattamento di diversi vitigni in funzione delle caratteristiche dell'ambiente e spiegano l'orientamento storico verso i vini da taglio. Se ne distinguono quattro tipi:

- i terreni argilloso-calcarei e marno-calcarei, molto diffusi sulle pendici delle colline dove il Merlot N si esprime molto bene;
- i terreni silicei misti di argille ed elementi calcarei, perfetti per il Merlot N e il Sauvignon B, ad esempio;
- i terreni definiti «*boulbènes*» a limo argilloso con elementi silicei fini, che sono terreni più leggeri adatti alla produzione di vini di base a partire da uve bianche;
- i terreni ghiaiosi, costituiti da ghiaia, ghiaia di quarzo e sabbia più o meno grossolana, che costituiscono terrazze calde e ben drenate, perfette per la vite e soprattutto per il Cabernet Sauvignon N.

Grazie a quest'esperienza acquisita con la vinificazione separata dei vitigni, i vinificatori gestiscono i loro tagli la cui composizione è frutto di un know-how perfettamente gestito in base ai vitigni e all'annata per garantire una certa costanza all'equilibrio acido e fruttato dei vini.

La conservazione dell'integrità delle uve sin dalla raccolta e durante il trasporto e le norme di pressatura strettamente regolamentate dal disciplinare contribuiscono a garantire la limpidezza dei succhi. Il ricorso a una limitata solfitazione è essenziale per garantire la qualità della presa di spuma. L'affinamento su fecce sviluppa aromi terziari, contribuendo alla complessità dei vini.

Grazie alla presenza del porto e agli stretti legami storici con altri paesi che già in epoca antica hanno dato vita a un commercio strutturato e potente, il vigneto di Bordeaux è sempre stato orientato al resto del mondo, sfruttando o diffondendo innovazioni tecniche, favorendo il dinamismo delle aziende agricole, permettendo così di consolidare, sviluppare ed esportare il suo know-how, sempre nel rispetto delle pratiche secolari.

Dall'instaurazione di legami privilegiati con l'Inghilterra nel XII secolo fino alla conquista dei mercati asiatici, ormai aperti ai prodotti vitivinicoli, i viticoltori bordelais hanno saputo adattarsi al cambiamento dei mercati, pur rispettando l'ambiente di impianto del vigneto. Ciò ha determinato una grande varietà di prodotti e i «Crémants de Bordeaux», con i loro volumi in aumento, testimoniano tale dinamismo.

Pur rappresentando solo una parte della produzione vinicola della regione di Bordeaux, il «Crémant de Bordeaux» è una dimostrazione della ricca potenzialità dei vitigni tradizionali e della capacità storica con cui i viticoltori bordelais hanno fatto proprie le tecniche di vinificazione e di innovazione. Bianco o rosato, il «Crémant de Bordeaux» combina i vitigni bordelais con i metodi di vinificazione e presa di spuma tradizionale.

Il «Crémant de Bordeaux» è un vino dal colore brillante, dalla schiumosità persistente e con un finale lungo e fruttato.

Caratterizzati dalla presenza di bollicine e da un aspetto effervescente, i vini bianchi sono freschi e nervosi, soprattutto se prodotti con uve Sauvignon B e Semillon B.

Durante l'affinamento su fecce si distinguono note aromatiche più mature, spesso accompagnate da note di burro o di pane tostato.

I vini rosati, ottenuti per lo più da vitigni Merlot N e Cabernet Franc N, si distinguono per le loro note fruttate. Questi vini sono destinati a essere bevuti giovani.

9. Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)

Etichettatura

Quadro normativo:

Legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Il nome della denominazione di origine controllata è scritto sul tappo, sulla parte contenuta nel collo della bottiglia.

L'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata può precisare l'unità geografica ampliata «Vin de Bordeaux» o «Grand Vin de Bordeaux». Le dimensioni dei caratteri dell'unità geografica ampliata non superano, né in altezza né in larghezza, i due terzi di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

Confezionamento

Quadro normativo:

Legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

Confezionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Tutte le operazioni di produzione, dalla raccolta delle uve allo sboccamento, hanno luogo nella zona geografica.

I vini sono ottenuti esclusivamente mediante seconda fermentazione in bottiglie di vetro.

Il confezionamento dei vini viene effettuato nella zona geografica tenendo conto del processo di elaborazione mediante seconda fermentazione in bottiglia.

L'imbottigliamento nelle bottiglie di vetro in cui avviene la presa di spuma può essere effettuato solo 3 mesi dopo la data della raccolta e non prima del 1° dicembre successivo alla raccolta.

I vini sono immessi sul mercato dopo un periodo minimo di maturazione di 12 mesi dalla data di imbottigliamento, di cui almeno un mese dopo lo sboccamento.

Link al disciplinare del prodotto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-34a23afb-32d1-416e-a4e3-e3861c548a21
