

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 503/2014 DELLA COMMISSIONE**dell'8 maggio 2014****recante approvazione di una modifica minore del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Muscat du Ventoux (DOP)]**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma,

considerando quanto segue:

- (1) A norma dell'articolo 53, paragrafo 1, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, la Commissione ha esaminato la domanda della Francia relativa all'approvazione di una modifica del disciplinare della denominazione di origine protetta «Muscat du Ventoux», registrata in virtù del regolamento (CE) n. 378/1999 della Commissione ⁽²⁾.
- (2) La domanda ha lo scopo di modificare il disciplinare di produzione precisando la descrizione del prodotto, la zona geografica, la prova dell'origine, il metodo di ottenimento, l'etichettatura, i requisiti nazionali, i dati relativi alle strutture di controllo e all'associazione e la soppressione dell'obbligo di condizionamento nella zona.
- (3) La Commissione ha esaminato la modifica e la ritiene giustificata. Poiché si tratta di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, la Commissione può approvarla senza seguire la procedura di cui agli articoli da 50 a 52 del medesimo regolamento,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il disciplinare della denominazione di origine protetta «Muscat du Ventoux» è modificato in conformità all'allegato I del presente regolamento.

Articolo 2

Il documento unico consolidato che riepiloga gli elementi principali del disciplinare è riportato nell'allegato II del presente regolamento.

*Articolo 3*Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, l'8 maggio 2014

Per la Commissione
a nome del presidente
Dacian CIOLOS
Membro della Commissione

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GUL 46 del 20.2.1999, pag. 13.

ALLEGATO I

Nel disciplinare della denominazione di origine protetta «Muscat du Ventoux» è approvata la seguente modifica:

1. Rubrica «Descrizione del prodotto»

La descrizione del prodotto è stata integrata con le disposizioni previste dai testi nazionali che definiscono la denominazione di origine controllata «Muscat du Ventoux», in particolare le caratteristiche analitiche relative a tale denominazione (indice refrattometrico, rapporto zuccheri/acidità) e le caratteristiche relative al grappolo (forma, peso minimo). Tali elementi già figuravano nel disciplinare registrato a livello dell'Unione nella rubrica «Metodo di ottenimento».

2. Rubrica «Delimitazione della zona geografica»

Vengono elencate le fasi di produzione che devono essere svolte obbligatoriamente nella zona geografica; tale elenco deriva dall'applicazione delle disposizioni previste nel metodo di ottenimento.

L'elenco dei comuni che costituiscono la zona geografica è integrato al disciplinare sulla base dell'elenco che figurava nel decreto del 22 agosto 1997 recante definizione della DOC. Poiché il numero dei comuni della zona geografica presentava un errore di calcolo, tale numero viene corretto.

Nel disciplinare vengono precisate le modalità di identificazione delle parcelle idonee a produrre il prodotto oggetto della denominazione.

3. Rubrica «Elementi che dimostrano che il prodotto è originario della zona geografica»

La rubrica riguardante gli elementi che dimostrano che il prodotto è originario della zona geografica è stata consolidata per tener conto degli sviluppi nella legislazione e nella regolamentazione nazionale e riunisce in particolare gli obblighi in materia di dichiarazioni e di compilazione di registri relativi alla tracciabilità del prodotto e alla sorveglianza delle condizioni di produzione.

Le presenti modifiche sono legate alla riforma del sistema di controllo delle denominazioni d'origine introdotta dalla *Loi d'ordonnance n. 2006-1547 du 7 décembre 2006 relative à la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer*.

Gli elementi relativi alla storia del prodotto sono invece trasferiti nella rubrica «Legame con la zona geografica».

4. Rubrica «Metodo di ottenimento»

La rubrica «Metodo di ottenimento» è stata inoltre completata con le disposizioni figuranti nel decreto iniziale di riconoscimento della denominazione d'origine controllata «Muscat de Ventoux» allegato alla domanda iniziale di riconoscimento della denominazione come DOP, che riguardano in particolare:

- l'età minima di entrata in produzione delle vigne,
- la densità di impianto,
- i metodi di potatura,
- il carico per pianta e l'altezza di vegetazione autorizzate,
- le modalità di inizio della raccolta e gli obblighi in materia di rendimento,
- le disposizioni specifiche applicabili alle uve poste in celle frigorifere e destinate a una lunga conservazione.

Infine, le disposizioni che consentono di derogare, in caso di circostanze climatiche eccezionali, alle norme relative all'indice refrattometrico, alla data di inizio della raccolta e al rendimento sono ritirate dal disciplinare in quanto risultano ormai inadeguate.

5. Rubrica «Elementi specifici dell'etichettatura»

Le disposizioni in materia di etichettatura sono modificate al fine di

- introdurre l'obbligo di apposizione del simbolo DOP dell'Unione europea,
- rendere tali norme coerenti con la soppressione dell'obbligo di condizionamento nella zona geografica e con la modifica delle modalità di identificazione dei prodotti. Attualmente, l'identificazione dei prodotti è garantita tramite una striscia-etichetta apposta sugli imballaggi, che funge da supporto di tracciabilità. Tenuto conto della domanda di soppressione dell'obbligo di condizionamento nella zona geografica, la striscia-etichetta è apposta sui ripiani di raccolta, o all'uscita dalle celle frigorifere per le uve a lunga conservazione. In caso di ulteriore manipolazione del prodotto in vista del suo condizionamento finale, l'etichettatura dei prodotti conserva solo il numero della striscia-etichetta al fine di garantirne la tracciabilità.

6. Rubrica «Requisiti nazionali»

Conformemente alla riforma nazionale del sistema di controllo, il disciplinare è stato completato con l'aggiunta di una tabella che presenta i principali elementi da controllare e il relativo metodo di valutazione.

7. Altro

- L'obbligo di condizionamento nella zona geografica è soppresso, poiché tale disposizione non risulta più necessaria.
 - Rubriche «Riferimenti relativi alle strutture di controllo» e «Associazione richiedente»: il nome e le coordinate delle strutture ufficiali di controllo nonché quelli dell'associazione sono stati aggiornati, in particolare al fine di tener conto del cambiamento introdotto nelle modalità di controllo.
-

ALLEGATO II

DOCUMENTO UNICO CONSOLIDATO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari (*)

«MUSCAT DU VENTOUX»

Numero CE: FR-PDO-0105-0996-24.4.2012

IGP () DOP (X)

1. Denominazione

«Muscat du Ventoux»

2. Stato membro o paese terzo

Francia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Il «Muscat de Ventoux» è un'uva nera da tavola prodotta a partire dalla varietà «Muscat de Hambourg». È caratterizzata da acini di grosse dimensioni, senza chicchi rossi, generalmente molto colorati, croccanti e che sprigionano un aroma moscato intenso ed elegante. I grappoli sono omogenei, di un peso minimo di 250 grammi, con acini liberi disposti regolarmente sul grappolo. L'intensa colorazione bluastra della varietà è tipica della denominazione. La pruina dell'uva non deve essere alterata. Il grappolo deve essere turgido.

Le uve hanno un indice rifrattometrico (IR) superiore a 18 (corrispondente a 169,3 g/l di zucchero) e un rapporto zuccheri totali/acidità (Z/A) superiore a 25 (lo zucchero è espresso in g/l di zuccheri totali, l'acidità in g/l di acido tartarico).

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)

—

3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

L'intera produzione delle uve deve essere realizzata nella zona geografica delimitata.

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.

Il magazzinaggio delle uve a lunga conservazione è realizzato all'interno della zona geografica per consentire un ingresso molto rapido nella cella frigorifera, al fine di preservare il prodotto e di evitarne ogni alterazione. Il rapido abbassamento della temperatura all'interno dell'uva è infatti una condizione indispensabile per consentire una conservazione di diversi mesi. Esami analitici e organolettici dell'uva vengono effettuati sistematicamente all'uscita delle celle frigorifere per garantire il mantenimento delle caratteristiche del prodotto.

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

L'etichettatura delle uve con denominazione d'origine «Muscat du Ventoux» comporta il nome della denominazione d'origine, il simbolo DOP dell'Unione europea e il numero della striscia-etichetta.

(*) Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1).

4. Descrizione concisa della zona geografica delimitata

La zona geografica del «Muscat de Ventoux» è situata fra tre massicci montuosi: a nord, il monte Ventoux, a est, i monti del Vaucluse e a sud il massiccio del Luberon. La zona si estende sul dipartimento del Vaucluse e include il territorio dei seguenti comuni:

Apt, Aubignan, Le Barroux, Le Beaucet, Beaumettes, Beaumont-du-Ventoux, Bédoin, Blauvac, Bonnieux, Cabrières-d'Avignon, Caromb, Carpentras, Caseneuve, Castellet, Crestet, Crillon-le-Brave, Entrechaux, Flassan, Fontaine-de-Vaucluse, Gargas, Gignac, Gordes, Goult, Jocas, Lacoste, Lagnes, Lioux, Loriol-du-Comtat, Malaucène, Malesmort-du-Comtat, Maubec, Mazan, Ménerbes, Méthamis, Modène, Mormoiron, Murs, Oppède, Pernes-les-Fontaines, Robion, La Roque-sur-Pernes, Roussillon, Rustrel, Saignon, Saint-Didier, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Pantaléon, Saint-Pierre-de-Vassols, Saint-Saturnin-lès-Apt, Saumane-de-Vaucluse, Vaison-la-Romaine, Venasque, Viens, Villars e Villes-sur-Auzon.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

5.1.1. I fattori naturali

La regione del Ventoux si distingue per caratteristiche geologiche e climatiche specifiche.

I suoli sono di natura sabbiosa-limoso-argillosa. Queste caratteristiche edafiche hanno favorito la produzione di vino e uve da tavola di qualità in questa zona.

Il clima della zona, di tipo mediterraneo, è caratterizzato da un forte soleggiamento estivo e da una scarsa pluviometria. Tuttavia, l'influenza del monte Ventoux, che culmina a oltre 1900 m di altitudine, dà luogo a temperature notturne più fresche. Il rilievo ha inoltre un effetto protettivo contro il Mistral, vento dominante talvolta violento della valle del Rodano.

Il debole tasso igrometrico dell'aria, conseguenza della scarsa pluviometria annuale, ha un effetto profilattico particolarmente favorevole alla coltivazione della vite.

5.1.2. I fattori umani

La coltivazione del «Muscat de Ventoux» nella regione del Vaucluse risale agli inizi del XX secolo. A partire dal 1914 risultano registrate nel dipartimento del Vaucluse piantagioni di «Muscat de Hambourg», varietà utilizzata per la produzione del «Muscat de Ventoux».

I produttori della zona di produzione hanno elaborato conoscenze specifiche nella cura destinata alla coltivazione della vigna per ottenere uve sane e colorate. Durante tutto il corso dell'anno, grazie alla potatura dei sarmenti in inverno e alla gestione del fogliame nel periodo vegetativo, il produttore ottimizza il vigore delle piante e la maturazione dei grappoli. La raccolta manuale, unita alla mondata e alla cernita sulla parcella, viene a completare una serie di tecniche frutto di una lunga esperienza trasmessa di generazione in generazione.

5.2. Specificità del prodotto

Il «Muscat de Ventoux» è un'uva nera da tavola prodotta a partire dalla varietà «Muscat de Hambourg». È caratterizzata da acini di grosse dimensioni, senza chicchi rossi, generalmente molto colorati, croccanti e che sprigionano un aroma e un sapore moscati caratteristici della varietà «Muscat de Hambourg». L'intensa colorazione bluastra della varietà al momento della maturazione è tipica della denominazione. La pruina dell'uva non deve essere alterata. I grappoli sono omogenei, con una buona ricchezza zuccherina.

5.3. Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP), o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

Il clima mediterraneo della zona, in particolare grazie al soleggiamento, consente una maturazione ottimale delle uve. Inoltre, grazie all'influenza del monte Ventoux, responsabile della forte escursione termica tra il giorno e la notte nel corso del periodo di maturazione, il moscato trova in questa regione le condizioni ideali per l'ottenimento della sua pigmentazione bluastra e per la concentrazione degli aromi a livello degli acini. La freschezza notturna contribuisce in particolare alla preservazione degli aromi.

La potatura della vigna, limitandone il rendimento, consente una maturazione ottimale degli acini. Una cura particolare è inoltre riservata alla gestione del fogliame. Questo lavoro consente di ottenere una superficie ottimale di foglie, che costituisce uno degli elementi necessari per una buona fotosintesi degli zuccheri, dei composti organolettici delle uve e degli antociani responsabili della colorazione degli acini.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCMuscatDuVentoux.pdf>
