

# Gazzetta ufficiale dell'Unione europea

# C 88



Edizione  
in lingua italiana

## Comunicazioni e informazioni

63° anno

17 marzo 2020

### Sommario

#### II Comunicazioni

COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

##### Commissione europea

2020/C 88/01	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata, (Caso M.9703 — SCP/real) <sup>(1)</sup> .....	1
2020/C 88/02	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata, (Caso M.9739 — AXA/Groupe Crédit Agricole/ELL Luxembourg 2) <sup>(1)</sup> .....	2
2020/C 88/03	Comunicazione della Commissione, relativa all'organismo abilitato al rilascio dei certificati di autenticità nell'ambito del regolamento di esecuzione (UE) n. 481/2012 .....	3

#### IV Informazioni

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

##### Commissione europea

2020/C 88/04	Tassi di cambio dell'euro — 16 marzo 2020 .....	5
--------------	-------------------------------------------------	---

#### V Avvisi

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

##### Commissione europea

2020/C 88/05	Notifica preventiva di concentrazione, (Caso M.9742 — Sinopec Group/Joint Stock Company Novatek/Gazprombank/SINOVA Natural Gas Company), Caso ammissibile alla procedura semplificata <sup>(1)</sup> .....	6
--------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

# IT

<sup>(1)</sup> Testo rilevante ai fini del SEE.

## ALTRI ATTI

### **Commissione europea**

2020/C 88/06	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 .....	8
2020/C 88/07	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 .....	15
2020/C 88/08	Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di una denominazione nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione .....	20

## II

*(Comunicazioni)*COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E  
DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

## COMMISSIONE EUROPEA

**Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata****(Caso M.9703 — SCP/real)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2020/C 88/01)

Il 4 marzo 2020 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(1)</sup>. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32020M9703. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

---

<sup>(1)</sup> GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1.

**Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**  
**(Caso M.9739 — AXA/Groupe Crédit Agricole/ELL Luxembourg 2)**  
**(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2020/C 88/02)

Il 5 marzo 2020 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(1)</sup>. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32020M9739. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

---

<sup>(1)</sup> GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1.

**COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE**  
**relativa all'organismo abilitato al rilascio dei certificati di autenticità nell'ambito del regolamento di**  
**esecuzione (UE) n. 481/2012**

(2020/C 88/03)

Il regolamento (CE) n. 617/2009 del Consiglio, del 13 luglio 2009, recante apertura di un contingente tariffario autonomo per le importazioni di carni bovine di alta qualità <sup>(1)</sup>, è stato modificato dal regolamento (UE) n. 464/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(2)</sup>.

Il regolamento (CE) n. 620/2009 della Commissione, del 13 luglio 2009, recante modalità di gestione di un contingente tariffario per l'importazione di carni bovine di alta qualità <sup>(3)</sup>, è stato abrogato e sostituito dal regolamento di esecuzione (UE) n. 481/2012 della Commissione, del 7 giugno 2012, che stabilisce regole per la gestione di un contingente tariffario per le carni bovine di alta qualità <sup>(4)</sup>.

A norma dell'articolo 3 del regolamento di esecuzione (UE) n. 481/2012, l'immissione in libera pratica delle merci importate nell'ambito del contingente recante il numero d'ordine 09.2202, che ha sostituito il contingente recante il numero d'ordine 09.4449 di cui al regolamento (CE) n. 620/2009, è subordinata alla presentazione di un certificato di autenticità.

Sono abilitati a rilasciare i certificati di autenticità nell'ambito del regolamento di esecuzione (UE) n. 481/2012 i seguenti organismi emittenti:

Department of Agriculture, Fisheries and Forestry (DAFF) of the Australian Government  
18 Marcus Clarke Street  
Canberra City ACT 2601  
AUSTRALIA

Punto di contatto: Biosecurity Service Group  
Sig. Greg READ, Executive Manager  
Tel. +61 262723594  
E-mail: pr@aqis.gov.au

Food Safety and Inspection Service (FSIS) of the United States Department of Agriculture (USDA)  
Washington D.C., 20250  
UNITED STATES OF AMERICA

Internet: <http://www.fsis.usda.gov>

Canadian Food Inspection Agency (CFIA)  
1400 Merivale Road  
Ottawa, Ontario  
K1A 0Y9  
CANADA

E-mail: [bertrand.st-arnaud@inspection.gc.ca](mailto:bertrand.st-arnaud@inspection.gc.ca)

Internet: <http://www.inspection.gc.ca>

Ministry of Agriculture and Forestry  
Pastoral House  
25 The Terrace  
PO Box 2526  
Wellington 6140  
NEW ZEALAND

Tel. +64 48940100  
Fax +64 48940720  
E-mail: [nzfsa.info@maf.govt.nz](mailto:nzfsa.info@maf.govt.nz)  
Internet: <http://www.maf.govt.nz>

<sup>(1)</sup> GU L 182 del 15.7.2009, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU L 149 dell'8.6.2012, pag. 1.

<sup>(3)</sup> GU L 182 del 15.7.2009, pag. 25.

<sup>(4)</sup> GU L 148 dell'8.6.2012, pag. 9.

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca  
Dirección General de Servicios Ganaderos  
División Industria Animal  
Ruta 8, km. 17.500  
Montevideo  
URUGUAY

Tel. +598 22204000  
Fax +598 22204000 Ext. 150 801  
E-mail: [dsgs@mgap.gub.uy](mailto:dsgs@mgap.gub.uy)  
Internet: <http://www.mgap.gub.uy/unidad-organizativa/direccion-general-de-servicios-ganaderos>

Ministerio de Producción y Trabajo de la República Argentina  
Secretaría de Gobierno de Agroindustria  
Punto di contatto: Subsecretaría de Mercados Agropecuarios  
Av. Paseo Colón N° 982 (C1063ACW) CABA  
Buenos Aires  
Argentina

Tel. +54 1143491625/26  
+54 1143492241  
+54 1143492266  
E-mail: [jesilveyra@magyp.gob.ar](mailto:jesilveyra@magyp.gob.ar) / [rmartearena@magyp.gob.ar](mailto:rmartearena@magyp.gob.ar) / [mdlcarreras@magyp.gob.ar](mailto:mdlcarreras@magyp.gob.ar)  
Internet: [www.argentina.gob.ar/produccion](http://www.argentina.gob.ar/produccion)

---

## IV

(Informazioni)

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E  
DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

## COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro <sup>(1)</sup>

16 marzo 2020

(2020/C 88/04)

1 euro =

Moneta			Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,1157	CAD	dollari canadesi	1,5539
JPY	yen giapponesi	117,76	HKD	dollari di Hong Kong	8,6682
DKK	corone danesi	7,4731	NZD	dollari neozelandesi	1,8499
GBP	sterline inglesi	0,90918	SGD	dollari di Singapore	1,5868
SEK	corone svedesi	10,8998	KRW	won sudcoreani	1 373,34
CHF	franchi svizzeri	1,0546	ZAR	rand sudafricani	18,5602
ISK	corone islandesi	151,20	CNY	renminbi Yuan cinese	7,8351
NOK	corone norvegesi	11,4765	HRK	kuna croata	7,5785
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	16 756,20
CZK	corone ceche	26,960	MYR	ringgit malese	4,8092
HUF	fiorini ungheresi	344,97	PHP	peso filippino	57,625
PLN	zloty polacchi	4,4070	RUB	rublo russo	83,5905
RON	leu rumeni	4,8343	THB	baht thailandese	35,937
TRY	lire turche	7,1568	BRL	real brasiliano	5,5381
AUD	dollari australiani	1,8198	MXN	peso messicano	25,4478
			INR	rupia indiana	82,8075

<sup>(1)</sup> Fonte: tassi di cambio di riferimento pubblicati dalla Banca centrale europea.

## V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA  
CONCORRENZA

## COMMISSIONE EUROPEA

## Notifica preventiva di concentrazione

**(Caso M.9742 — Sinopec Group/Joint Stock Company Novatek/Gazprombank/SINOVA Natural Gas Company)**

## Caso ammissibile alla procedura semplificata

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2020/C 88/05)

1. In data 4 marzo 2020 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(1)</sup>.

La notifica riguarda le seguenti imprese:

- Sinopec Gas Company Limited (Cina) («Sinopec Gas»), appartenente a China Petrochemical Corporation («Sinopec Group»),
- Novatek Asia Development Holding PTE. LTD (Singapore) («Novatek Asia»), controllata da Joint Stock Company Novatek («Novatek»),
- Joint Stock Company Gazprombank-Asset Management Combined Closed-End Mutual Fund «GAZPROMBANK – ARCTURUS» (Russia) («Gazprombank Asset Management»), controllata da Joint Stock Company Gazprombank («Gazprombank»),
- SINOVA Natural Gas Company Limited (Cina) (l'impresa comune, «JV»).

Sinopec Gas, Novatek Asia e Gazprombank Asset Management acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), e dell'articolo 3, paragrafo 4, del regolamento sulle concentrazioni, il controllo comune di JV.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni in una società di nuova costituzione che si configura come impresa comune.

2. Le attività svolte dalle imprese interessate sono le seguenti:

- Sinopec Gas opera principalmente nei settori della costruzione e dell'esercizio di impianti di gas naturale liquefatto («GNL») e gas naturale nonché della vendita di GNL e gas naturale. Sinopec Group opera nel settore petrolifero e del gas,
- Novatek Asia opera principalmente nella partecipazione azionaria ai progetti di joint venture di Novatek e negli investimenti in imprese e/o progetti infrastrutturali nel settore del gas e dell'elettricità in Asia. Novatek opera nella prospezione, produzione, trasformazione e commercializzazione di gas naturale e idrocarburi liquidi in Russia e in altri paesi,
- Gazprombank Asset Management opera principalmente nella gestione patrimoniale per investitori istituzionali. Gazprombank offre un'ampia gamma di servizi bancari e finanziari, in particolare nei settori del gas naturale, del petrolio, della petrolchimica e dell'elettricità,

(<sup>1</sup>) GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1 (il «regolamento sulle concentrazioni»).



— JV dovrebbe operare nei settori dell'importazione e dell'esportazione, nonché dell'acquisto e della vendita, di gas naturale (compresi gas da gasdotto e GNL) e degli investimenti in progetti connessi al gas naturale in Cina.

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nell'ambito di applicazione del regolamento sulle concentrazioni. Tuttavia si riserva la decisione definitiva al riguardo.

Si rileva che, ai sensi della comunicazione della Commissione concernente una procedura semplificata per l'esame di determinate concentrazioni a norma del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(2)</sup>, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

4. La Commissione invita i terzi interessati a presentare eventuali osservazioni sulla concentrazione proposta.

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione, con indicazione del seguente riferimento:

M.9742 — Sinopec Group/Joint Stock Company Novatek/Gazprombank/SINOVA Natural Gas Company

Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per e-mail, per fax o per posta, ai seguenti recapiti.

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Indirizzo postale:

Commissione europea  
Direzione generale Concorrenza  
Protocollo Concentrazioni  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(2)</sup> GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

## 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**

(2020/C 88/06)

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

## COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Savennières»

PDO-FR-A0158-AM01

Data della comunicazione: 15/11/2019

## DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

**1. Zona geografica**

La zona geografica è così modificata: «Tutte le fasi di produzione hanno luogo nella zona geografica il cui perimetro comprende il territorio dei seguenti comuni del dipartimento di Maine-et-Loire secondo il codice geografico ufficiale del 2018: Bouchemaine, La Possonnière, Savennières.

I documenti cartografici che rappresentano la zona geografica sono consultabili sul sito internet dell'*Institut national de l'origine et de la qualité*».

Modifica redazionale: il nuovo elenco delle entità amministrative tiene conto delle fusioni o di altre modifiche di zonizzazione amministrativa avvenute in seguito all'approvazione del disciplinare. Per rafforzare la certezza del diritto, questo elenco fa riferimento alla versione vigente del codice geografico ufficiale pubblicato annualmente dall'INSEE. Il perimetro della zona geografica resta esattamente identico.

Ai fini di una migliore informazione del pubblico viene infine segnalata la disponibilità, sul sito internet dell'INAO, dei documenti cartografici che raffigurano la zona geografica.

La parte del documento unico relativa alla zona geografica è modificata di conseguenza al punto 6.

**2. Zona di prossimità immediata**

Nel capitolo 1, sezione IV, punto 3, l'elenco dei comuni è così sostituito:

Angers, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (ex territori dei comuni delegati di Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon e Thouarcé), Blaison-Saint-Sulpice (ex territori dei comuni delegati di Blaison-Gohier e Saint-Sulpice), Brissac Loire Aubance (ex territori dei comuni delegati di Les Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital e Vauchrétien), Chalonnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (ex territori dei comuni delegati di Chanzeaux e Valanjou), Denée, Doué-en-Anjou (ex territorio del comune delegato di Brigné), Les Garennes sur Loire (ex territori dei comuni delegati di Juigné-sur-Loire e Saint-Jean-des-Mauvrets), Mauges-sur-Loire (ex territorio del comune delegato di Saint-Laurent-de-la-Plaine), Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Rochefort-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Melaine-sur-Aubance, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou (ex territori dei comuni delegati di Chavagnes, Martigné-Briand e Notre-Dame-d'Allençon) e Val-du-Layon (ex territori dei comuni delegati di Saint-Aubin-de-Luigné e Saint-Lambert-du-Lattay).

<sup>(1)</sup> GUL 9 del 11.1.2019, pag. 2

Questa modifica consente di tenere conto delle varie fusioni di comuni avvenute dopo l'ultima versione del disciplinare. Il perimetro della zona di prossimità immediata resta esattamente identico.

La parte del documento unico relativa alle condizioni supplementari è modificata di conseguenza al punto 9.

### 3. Disposizioni agroambientali

Nel capitolo 1, sezione VI, punto 2, si aggiunge il seguente testo: «Nella distanza interfilare è obbligatoria una copertura vegetale controllata, naturale o seminata; in assenza di tale copertura, l'operatore effettua la lavorazione del terreno per gestire la vegetazione naturale o dimostra di utilizzare prodotti di biocontrollo approvati dalle autorità pubbliche in materia di viticoltura. Se su una parcella si utilizzano erbicidi di biocontrollo, è vietato ricorrere ad altri erbicidi».

Tale modifica s'inserisce nell'ambito dell'attuale evoluzione delle pratiche degli operatori a favore dell'agroecologia in tutti i vigneti dell'Anjou e riflette la crescente sensibilizzazione per la tematica ambientale nei percorsi tecnici. Favorendo la presenza di una copertura vegetale, la pratica della diserbatura meccanica o l'uso di prodotti di biocontrollo, tale modifica conduce a una diminuzione dell'uso degli erbicidi chimici. Tale riduzione degli erbicidi deve portare a un rafforzamento della salvaguardia dei terreni viticoli e alla preservazione delle loro funzionalità naturali (fertilità, biodiversità, depurazione biologica), contribuendo in tal modo alla qualità e alla genuinità dei vini e rafforzando la nozione di «terroir».

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

### 4. Divieto di raccolta

Nel capitolo 1, sezione VII, punto 1, viene eliminata la frase: «La data di inizio raccolta è stabilita in base alle disposizioni dell'articolo D. 645-6 del codice rurale e della pesca marittima».

Oggi non è più necessario stabilire una data di inizio raccolta in quanto gli operatori possono ormai contare su un'ampia gamma di strumenti che consentono loro di valutare al meglio la maturazione delle uve. Ogni operatore dispone di vari strumenti e attrezzature, sia individuali che collettivi, che gli permettono di determinare con precisione la data ottimale per iniziare la raccolta in ogni parcella in base agli obiettivi di produzione.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

### 5. Capacità del locale di vinificazione

Nel capitolo 1, sezione IX, punto 1, lettera c), la frase: «Ogni operatore dispone di una capacità del locale di vinificazione pari ad almeno 1,4 volte la resa media dell'azienda negli ultimi cinque anni» è sostituita dalla frase: «Ogni operatore dispone di una capacità del locale di vinificazione pari ad almeno 1,4 volte il volume medio vinificato degli ultimi cinque anni».

Nel disciplinare non si faceva riferimento a una capacità volumetrica (espressa in hl o in m<sup>3</sup>) ma a una resa, ovvero un quantitativo di raccolto diviso per la superficie in produzione (espresso ad esempio in hl/ha). La modifica proposta consente di ovviare a quest'incongruenza in termini di grandezza senza cambiare nulla nella sostanza (il minimo resta fissato a 1,4 volte il volume medio vinificato dall'azienda nelle campagne precedenti).

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

### 6. Commercializzazione dei vini

Nel capitolo 1, sezione IX, punto 5, la lettera b) riguardante la data della commercializzazione dei vini tra depositari autorizzati è cancellata.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

### 7. Registri

Nel capitolo 2, sezione II, punto 3, il termine «potenziale» è sostituito con «naturale».

Per coerenza con il metodo redazionale utilizzato in tutti i disciplinari della zona di Anjou-Saumur, la dicitura «titolo alcolometrico volumico naturale» sostituisce le espressioni «titolo potenziale» o «grado». Le modifiche in questione migliorano la leggibilità di questi disciplinari. L'armonizzazione delle disposizioni relative alla tenuta dei registri è intesa ad agevolare la stesura del piano di ispezione e il controllo di tali registri.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

**8. Punti principali da verificare**

Il capitolo 3 è stato rivisto per garantire coerenza tra i disciplinari della zona di Anjou-Saumur per quanto riguarda la formulazione dei punti principali da verificare.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

## DOCUMENTO UNICO

**1. Nome del prodotto**

Savennières

**2. Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

**3. Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

**4. Descrizione del vino (dei vini)***Caratteristiche del prodotto*

Si tratta di vini bianchi fermi, secchi, semi-secchi, amabili o dolci, le cui principali caratteristiche analitiche sono: - i vini secchi presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11,5 %; - gli altri vini presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 12,5 %; - i vini secchi presentano, dopo la fermentazione, un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) inferiore o uguale a 4 grammi per litro o 8 grammi per litro, quando il tenore di acidità totale espresso in grammi di acido tartarico per litro non è inferiore di oltre 2 grammi per litro al tenore di zuccheri fermentescibili; - in seguito all'arricchimento, i vini secchi non superano il titolo alcolometrico volumico totale del 13 %. I tenori di acidità volatile, acidità totale e anidride solforosa totale sono quelli stabiliti dalla normativa europea.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

*Descrizione*

I vini sono bianchi e per lo più secchi. In alcuni casi possono tuttavia contenere zuccheri fermentescibili. Presentano un colore che va dal giallo scarico al giallo dorato. Al naso sono generalmente caratterizzati da sentori o note aromatiche floreali (acacia, tiglio, ecc.), uniti a note fruttate che possono ricordare la pera, la pesca, la mela cotogna, la mandorla tostata, l'uva passa, il miele, il tutto arricchito da un tocco di mineralità. Ampio e grasso, l'attacco in bocca rivela tutta la complessità aromatica di questi vini. Il finale è una combinazione di freschezza, mineralità e una punta di amaro, da cui scaturiscono equilibrio e armonia. Questi vini si esprimono al meglio dopo diversi anni in bottiglia. I vini con zuccheri fermentescibili sono caratterizzati da un'elevata attitudine all'invecchiamento.

**5. Pratiche di vinificazione***a. Pratiche enologiche essenziali**Pratica enologica specifica*

È vietato l'uso di trucioli di legno. In seguito all'arricchimento, i vini secchi non superano il titolo alcolometrico volumico totale del 13 %.

Per gli altri vini è vietata qualsiasi pratica di arricchimento. Oltre alle disposizioni di cui sopra, i vini devono rispettare gli obblighi relativi alle pratiche enologiche stabiliti a livello dell'Unione e dal *Code rural et de la pêche maritime* (codice rurale e della pesca marittima).

I vini sono sottoposti ad affinamento almeno fino al 15 marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia.

#### Densità di impianto - Distanza

##### Pratica colturale

Le vigne presentano una densità minima d'impianto di 4 000 ceppi per ettaro. Le viti non possono presentare una distanza interfilare superiore a 2,50 metri e una distanza tra i ceppi dello stesso filare inferiore a 1 metro. Le parcelle di vigne con una densità d'impianto inferiore a 4 000 ceppi/ha, ma superiore o uguale a 3 300 ceppi/ha, beneficiano, per la raccolta, del diritto alla denominazione di origine controllata, fermo restando il rispetto delle disposizioni relative alle norme di palizzamento e di altezza del fogliame previste dal disciplinare. In queste parcelle di vigne la distanza interfilare non può essere superiore a 3 metri mentre la distanza tra i ceppi dello stesso filare non può essere inferiore a 1 metro.

#### Norme in materia di potatura e di palizzamento della vite

##### Pratica colturale

Le viti sono potate entro il 30 aprile con la tecnica della potatura mista, con un massimo di 12 gemme franche per ceppo, di cui al massimo 4 sul capo a frutto.

L'altezza del fogliame palizzato deve essere almeno pari a 0,6 volte la distanza tra i filari, sapendo che l'altezza del fogliame palizzato è misurata tra il limite inferiore del fogliame, posto ad almeno 0,40 metri dal suolo, e il limite superiore di cimatura, situato ad almeno 0,20 metri sopra il filo superiore di palizzamento.

Le parcelle di vigne con una densità di impianto inferiore a 4 000 ceppi per ettaro, ma superiore o uguale a 3 300 ceppi per ettaro, devono inoltre rispettare le seguenti norme di palizzamento: l'altezza minima dei picchetti di palizzamento fuori terra è di 1,90 metri; il palizzamento è costituito da 4 livelli di fili; l'altezza minima del filo superiore è di 1,85 metri dal suolo.

#### Irrigazione

##### Pratica colturale

È vietata l'irrigazione.

#### Raccolta

##### Pratica colturale

L'uva viene raccolta effettuando la selezione dei grappoli sulla pianta. È vietato l'uso della vendemmiatrice.

#### b. *Rese massime*

##### Vini secchi e semi-secchi

50 ettolitri per ettaro

##### Altri vini

35 ettolitri per ettaro

#### 6. **Zona geografica delimitata**

Tutte le fasi di produzione hanno luogo nella zona geografica il cui perimetro comprende il territorio dei seguenti comuni del dipartimento di Maine-et-Loire sulla base del codice geografico ufficiale del 2018: Bouchemaîne, La Possonnière, Savennières.

#### 7. **Varietà principale/i di uve da vino**

Chenin B

## 8. Descrizione del legume/dei legami

### 1. Informazioni sulla zona geografica

#### a) Descrizione dei fattori naturali rilevanti per il legume

La zona geografica è situata sulla riva destra della Loira, a circa 15 chilometri dalla città di Angers. È caratterizzata da un insieme di pendii esposti a sud/sud-est che si estendono dalla Loira per una larghezza compresa tra 500 e 1500 metri coprendo un territorio di circa 6 chilometri che si sviluppa lungo la Loira. A nord della zona geografica sorge un vasto altopiano più freddo, esposto ai venti, vocato principalmente all'allevamento e alla cerealicoltura.

Il substrato geologico è rappresentato da formazioni scistose e scistoso-arenacee che vanno dall'Ordoviciano superiore al Devoniano inferiore e, localmente, da filoni vulcanici (riolite e spilite). All'inizio dell'altopiano si sono depositate alcune sabbie eoliche del Quaternario che hanno dato origine a uno strato più o meno spesso. Nelle zone collinari la roccia madre è nella maggior parte dei casi molto vicina alla superficie.

La zona geografica copre il territorio di 3 comuni: Bouchemaine, La Possonnière e Savennières.

Il clima è oceanico ma il massiccio dei Mauges, a ovest, attenua questa caratteristica oceanica con un effetto «Föhn». Nella zona riparata dai venti umidi, la pluviometria media annua è di 650 mm, mentre sulle colline dei Mauges supera gli 800 mm. Questa differenza di precipitazioni è ancora più marcata durante il ciclo vegetativo della vite, in particolare da giugno fino al periodo della vendemmia. Le temperature medie annue sono relativamente elevate (circa 12 °C). Il fiume Loira esercita un'importante funzione termoregolatrice sulla vicina collina colpita dai venti dominanti, contribuendo al mantenimento di elevate temperature notturne. La Loira svolge un ruolo essenziale anche nel favorire, durante il periodo della raccolta, la comparsa di nebbie mattutine essenziali allo sviluppo della muffa nobile.

#### b) Descrizione dei fattori umani rilevanti per il legume

Inizialmente limitata alle parcelle vicine alle grandi abbazie di Angers, la viticoltura si è prima diffusa intorno alla città di Angers e poi, nel IV secolo, sulle colline di Pruniers e Bouchemaine. Intorno al 1130 i monaci dell'abbazia di Saint-Nicolas d'Angers piantano delle viti su una collina affacciata sulla Loira, alla quale «La Roche aux Moines» deve il suo nome. Nel 1140, per iniziativa di alcune monache benedettine, viene edificato nel piccolo comune di La Possonnière un convento denominato «Le Prieuré», intorno al quale sorgono allora ampi vigneti. Da allora il vino di «Savennières» è apprezzato dalle tavole nobili, segnatamente, nel XV secolo, quella del «buon re Renato» (Renato I d'Angiò). Quest'ultimo, assaggiando un bicchiere di vino di una parcella a ovest del comune di La Possonnière durante una sosta, lo descrive come «goccia d'oro». Da allora questa parcella è conosciuta come «Clos de la Goutte d'Or».

I vigneti si sviluppano soprattutto durante il XVII e il XVIII secolo. Bidet e Duhamel de Monceau, nel loro «*Traité sur la nature et la culture de la vigne*» pubblicato nel 1749, affermano: «Le colline che si affacciano su entrambi i lati della Loira ospitano i vari vigneti dell'Anjou; queste colline sono a mezza o a un quarto di lega le une dalle altre, estendendosi per 7 o 8 leghe da Angers verso la Bretagna. Sono soltanto rocce, un tempo assolutamente sterili, occupate da sterpaglie, boscaglia e vecchi alberi che un tempo rendevano il paese inaccessibile e impenetrabile e che fungevano da rifugio per ogni tipo di bestia selvatica e animale velenoso. Il territorio, molto difficile da dissodare, è ora perfettamente coltivato e interamente piantato a vite fino al punto in cui la collina comincia a digradare e a orientarsi verso nord per un'estensione corrispondente a mezza lega o a un quarto di lega. Scendendo verso Nantes, le colline sulla riva destra della Loira sono orientate a mezzogiorno, quindi il loro vino è migliore e più forte di quello della riva sinistra». Le colline e i terreni vicino al piccolo comune di Savennières sono coperti di vigne e ogni casa di campagna ha diverse superfici coltivate a vite. Alla vigilia della Rivoluzione, i «*cahiers de doléances*» redatti in occasione degli Stati generali presentano la situazione dei vigneti che sorgevano sulle colline. «Savennières: 2 460 abitanti, territorio coperto per un terzo da vigneti di ottimo vino (...). Non ho mai visto una località più tassata di quella di Savennières» scriveva allora M. Dertrou, amministratore.

Il XIX secolo segna una profonda metamorfosi della viticoltura in relazione ai sostanziali progressi registrati in campo enologico e fitosanitario, grazie all'intervento di viticoltori come Guillory, intenzionati a ottenere vini di qualità e a mantenere la notorietà dei vini di «Savennières». Vengono allora effettuate numerose ricerche, sia nella sperimentazione di altri vitigni, in particolare il Madeira Verdelho del quale, secondo il professor Maisonneuve, alla «Coulée de Serrant» era impiantata una sessantina di piante, sia nella realizzazione di terrazzamenti o di prove di palizzamento. Lo Chenin B resta tuttavia la varietà di predilezione di questi vigneti. Nel 1865, durante una delle sue visite, Jules Guyot descrive perfettamente il metodo di gestione del vigneto parlando di potatura a sperone, di spollonatura e di raccolta effettuata «quando gran parte dell'uva è a uno stadio di maturazione avanzata».

La denominazione di origine controllata «Savennières» è riconosciuta con decreto dell'8 dicembre 1952, che definisce principalmente i vini con zuccheri fermentescibili. Sotto l'impulso dei successivi presidenti del sindacato di tutela, tra cui Michèle Bazin de Jessey, questo decreto porta alla definizione dei vini secchi, con la possibilità di produrre vini con zuccheri fermentescibili, rispecchiando in tal modo le pratiche in uso nei vigneti e l'originalità del contesto naturale.

Nel 2009 il vigneto è gestito da 34 operatori.

## 2. Informazioni sulla qualità e le caratteristiche del prodotto

I vini sono bianchi e per lo più secchi. In alcuni casi possono tuttavia contenere zuccheri fermentescibili. Presentano un colore che va dal giallo scarico al giallo dorato.

Al naso sono generalmente caratterizzati da sentori o note aromatiche floreali (acacia, tiglio, ecc.), uniti a note fruttate che possono ricordare la pera, la pesca, la mela cotogna, la mandorla tostata, l'uva passa, il miele, il tutto arricchito da un tocco di mineralità.

Ampio e grasso, l'attacco in bocca rivela tutta la complessità aromatica di questi vini. Il finale è una combinazione di freschezza, mineralità e una punta di amaro, da cui scaturiscono equilibrio e armonia.

Questi vini si esprimono al meglio dopo diversi anni in bottiglia. I vini con zuccheri fermentescibili sono caratterizzati da un'elevata attitudine all'invecchiamento.

## 3 Interazioni causali

La superficie parcellare delimitata per la vendemmia classifica le parcelle situate sui pendii riparati, ben orientati a sud, caratterizzate da terreni superficiali sviluppati su formazioni scistose e scistoso-arenacee del massiccio primario o da terreni poco profondi, sviluppati su sabbie eoliche. Questi terreni, poco fertili e molto sassosi, presentano un'elevata capacità di drenaggio e una bassa riserva idrica.

Queste condizioni vitivinicole impongono una gestione ottimale della pianta e del suo potenziale produttivo, attraverso una specifica gestione del vigneto, rigide norme di potatura e una raccolta basata sulla selezione dei grappoli, anche per la produzione dei vini secchi.

La competenza degli operatori si esprime attraverso l'attaccamento allo Chenin B, vitigno rustico che in queste condizioni rivela tutta la sua originalità e pienezza. I viticoltori si sono adattati alle peculiarità e alla ricchezza di questa varietà, diversificando i percorsi tecnici. A seconda dell'ubicazione, della gestione del vigneto e delle condizioni climatiche dell'annata, i vini prodotti in modo tradizionale presentano un tenore più o meno elevato di zuccheri fermentescibili. Quando le condizioni climatiche a fine vendemmia sono favorevoli, grazie alla funzione termoregolatrice della Loira e ai venti incanalati dal fiume che favoriscono meccanicamente l'essiccazione degli acini o grazie alla presenza delle nebbie mattutine, è possibile ottenere vini «amabili» o «dolci» a partire da una raccolta di acini colpiti dalla muffa nobile, sotto l'azione della *Botrytis cinerea*, o previa concentrazione mediante appassimento sulla pianta.

Gli operatori hanno inoltre presto adottato le tecniche necessarie a ricavare il meglio dalle uve, adeguando le loro tecniche di vinificazione. Per ottenere un vino dagli aromi complessi, si è inoltre reso necessario, dopo la fermentazione, un periodo di affinamento in tino. Per raggiungere quest'obiettivo, il disciplinare definisce un periodo minimo di affinamento fino al 15 marzo dell'anno successivo a quello di raccolta.

Dalla combinazione di un ambiente così caratteristico, di un vitigno perfettamente idoneo al contesto naturale e di viticoltori che ne sanno sfruttare tutte le potenzialità si ottengono vini caratteristici e originali, che vantano una notorietà storica. Nel 1816 André Jullien, nella sua «*Topographie de tous les vignobles connus*», non esita a parlare di questi vini come di vini di prima categoria riconoscendone l'originalità, la qualità e la reputazione.

Dal 2001 i vigneti di «Savennières», simbolo della mitezza e del piacere di vivere dell'Anjou, la cosiddetta «*douceur angevine*», sono classificati patrimonio mondiale dell'umanità dell'Unesco.

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

Zona di prossimità immediata

Quadro normativo:

legislazione dell'UE

Tipo di condizione ulteriore:

deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

La zona di prossimità immediata, definita in deroga per la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini, è costituita dal territorio dei seguenti comuni secondo il codice geografico ufficiale del 2018: Angers, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (ex territori dei comuni delegati di Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon e Thouarcé), Blaison-Saint-Sulpice (ex territori dei comuni delegati di Blaison-Gohier e Saint-Sulpice), Brissac Loire Aubance (ex territori dei comuni delegati di Les Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital e Vauchrézien), Chalonnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (ex territori dei comuni delegati di Chanzeaux e Valanjou), Denée, Doué-en-Anjou (ex territorio del comune delegato di Brigné), Les Garennes sur Loire (ex territori dei comuni delegati di Juigné-sur-Loire e Saint-Jean-des-Mauvrets), Mauges-sur-Loire (ex territorio del comune delegato di Saint-Laurent-de-la-Plaine), Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Rochefort-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Melaine-sur-Aubance, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou (ex territori dei comuni delegati di Chavagnes, Martigné-Briand e Notre-Dame-d'Allençon) e Val-du-Layon (ex territori dei comuni delegati di Saint-Aubin-de-Luigné e Saint-Lambert-du-Lattay).

#### *Etichettatura*

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Tutte le indicazioni facoltative sono riportate sulle etichette in caratteri le cui dimensioni non superano, né in altezza né in larghezza, il doppio di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

Il nome della denominazione di origine controllata può essere integrato dalla denominazione geografica «Val de Loire» in base alle norme stabilite dal disciplinare. Le dimensioni dei caratteri della denominazione geografica «Val de Loire» non superano, né in altezza né in larghezza, i due terzi di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

I vini devono recare obbligatoriamente, nei documenti commerciali, nei documenti di accompagnamento e nell'etichettatura, la menzione «*demi-sec*» (semi-secco), «*moelleux*» (amabile) o «*doux*» (dolce) corrispondente al tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) presente nel vino, quale definito dalla normativa UE. In etichetta, queste menzioni figurano nello stesso campo visivo del nome della denominazione di origine controllata.

L'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata può precisare il nome di un'unità geografica più piccola, a condizione: - che si tratti di una località accatastata; - che essa figuri nella dichiarazione di raccolta. Il nome della località accatastata è stampato in caratteri le cui dimensioni non superano, né in altezza né in larghezza, la metà di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

#### **Link al disciplinare del prodotto**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-a87a8bc4-187d-4cf2-82e7-f4a10eb68f12](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-a87a8bc4-187d-4cf2-82e7-f4a10eb68f12)



**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**

(2020/C 88/07)

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

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«RECIOTO DI SOAVE»

PDO-IT-A0465-AM02

**Data della comunicazione: 2 dicembre 2019.**

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

**1. Forme di allevamento della vite**

*Descrizione e motivi*

*Descrizione*

Sono state ampliate le forme di allevamento della vite con GDC e pergola in tutte le sue varianti.

*Motivi.*

Questa modifica risponde alla necessità di adeguare il disciplinare alle nuove dinamiche di evoluzione dei più moderni e innovativi sistemi di allevamento (in particolare le varie nuove forme della pergola) e alla necessità di rispondere, dal punto di vista agronomico, al cambiamento climatico.

Questa variazione riguarda l'articolo 4 del disciplinare e non modifica il Documento Unico.

**2. Densità di viti per ettaro**

*Descrizione e motivi*

*Descrizione*

In merito alla densità di viti per ettaro (non inferiore a 3 300) è stato cancellato il riferimento al Decreto 7 maggio 1998.

*Motivi.*

Si tratta di una modifica formale in quanto i nuovi impianti di vigneto devono avere una densità minima di 3 300 piante per ettaro.

Questa variazione formale riguarda l'articolo 4 del disciplinare e non modifica il Documento Unico.

---

<sup>(1)</sup> GUL 9 del 11.1.2019, pag. 2.

### 3. Utilizzo nell'etichettatura dei vini DOP Recioto di Soave delle Unità Geografiche

#### Descrizione e motivi

##### Descrizione.

Per i vini a DOP Recioto di Soave e Recioto di Soave Classico è consentito il riferimento a Unità Geografiche Aggiuntive più piccole della zona di produzione della denominazione, localizzate all'interno della stessa zona di produzione ed elencate in una lista, a condizione che il prodotto sia vinificato separatamente e appositamente rivendicato nella denuncia annuale di produzione delle uve.

##### Motivi.

Con l'utilizzo del riferimento ad unità geografiche di particolare pregio, più piccole, localizzate all'interno della zona di produzione delimitata, ed individuate dopo un attento lavoro di zonazione, si è voluto meglio identificare la provenienza del vino e quindi rafforzare il suo legame con il territorio.

Questa variazione riguarda l'articolo 7 del disciplinare e la sezione 1.9 - Ulteriori condizione - del Documento Unico.

#### DOCUMENTO UNICO

#### 1. Nome del prodotto

Recioto di Soave

#### 2. Tipo di indicazione geografica

DOP - Denominazione di origine protetta

#### 3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

#### 4. Descrizione del vino (dei vini)

##### «Recioto di Soave»

— colore: giallo dorato;

— odore: intenso e fruttato anche con sfumature di vaniglia;

— sapore: dolce, vellutato rotondo, eventualmente con sfumature di vaniglia, anche vivace come da tradizione;

— titolo alcolometrico volumico minimo: 12,00% vol;

— estratto non riduttore minimo: 27,0 g/l;

— zuccheri riduttori residui: minimo 70,0 g/l.

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante tabella rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

*«Recioto di Soave» spumante*

- spuma: fine e persistente;
- colore giallo: dorato, più o meno intenso;
- odore: gradevole, intenso e fruttato;
- sapore: abboccato e dolce, vellutato, armonico, di corpo;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;
- zuccheri riduttori residui: minimo 70,0 g/l

Gli altri parametri analitici che non figurano nella sottostante tabella rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,50
Acidità totale minima	5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
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*

ASSENTI

*b. Rese massime*

Recioto di Soave; Recioto di Soave Classico

9 000 chilogrammi di uve per ettaro

Recioto di Soave Spumante

9 000 chilogrammi di uve per ettaro

**6. Zona geografica delimitata**

- A) Le uve atte a produrre i vini a DOCG «Recioto di Soave» devono essere prodotte nella zona che comprende in tutto o in parte il territorio dei comuni di Soave, Monteforte d'Alpone, San Martino Buon Albergo, Mezzane di Sotto, Roncà, Montecchia di Crosara, San Giovanni Ilarione, Cazzano di Tramigna, Colognola ai Colli, Caldiero, Illasi e Lavagno in provincia di Verona.
- B) Le uve atte a produrre il vino «Recioto di Soave» Classico devono essere prodotte nella zona riconosciuta con DM 23 ottobre 1931, che comprende in parte il territorio dei comuni di Soave e Monteforte d'Alpone.

**7. Varietà principale/i di uve da vino**

Garganega B.

Trebbiano di Soave B. - Trebbiano

## 8. Descrizione del legame/dei legami

### *Recioto di Soave*

Le sostanze minerali contenute nei suoli basaltici di origine vulcanica influenzano in modo particolare i processi fermentativi di mosti ottenuti da uve Garganega, conferendo la tipica sapidità ai vini. Il metodo di allevamento tradizionale a Pergola favorisce il mantenimento dei precursori aromatici e una migliore sanità alle uve che facilita il successivo processo di appassimento nei Fruttai. Qui la formazione di un sottile strato di muffa, detta «nobile», permette lo sviluppo di profumi intensi. Il Recioto di Soave è un vino equilibrato: accanto alla componente di dolcezza e struttura, riporta caratteristiche di fruttato esaltando la vivacità data da una componente acida importante.

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

### *Impiego delle Unità Geografiche Aggiuntive*

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Nella designazione e presentazione dei vini «Recioto di Soave» e «Recioto di Soave» Classico è consentito fare riferimento alle seguenti Unità Geografiche Aggiuntive:

1. Brognoligo
2. Broia
3. Ca' del vento
4. Campagnola
5. Carbonare
6. Casarsa
7. Castelcerino
8. Castellaro
9. Colombara
10. Corte del Durlo
11. Costalta
12. Costalunga
13. Coste
14. Costeggiola
15. Croce
16. Duello
17. Fittà
18. Frosca
19. Foscarino
20. Menini
21. Monte di Colognola
22. Monte Grande
23. Paradiso
24. Pigno
25. Ponsara

26. Pressoni
27. Roncà - Monte Calvarina
28. Rugate
29. Sengialta
30. Tenda
31. Tremenalto
32. Volpare
33. Zoppega

**Link al disciplinare del prodotto**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14702>

---

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

(2020/C 88/08)

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

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Var»

PGI-FR-A1145-AM01

Data della comunicazione: 25 novembre 2019

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

**1. Descrizione organolettica dei prodotti**

Il disciplinare di produzione dell'indicazione geografica protetta «Var» è stato completato al punto 3.3 del capitolo I per specificare le caratteristiche organolettiche dei prodotti per ciascuna categoria di vini e ciascun colore.

Tali precisazioni sono state riportate altresì nel documento unico alla voce «Descrizione del vino (dei vini)».

**2. Zona geografica**

Al capitolo I, punto 4.1, del disciplinare di produzione, la descrizione della zona geografica ha formato oggetto di aggiornamenti formali.

Si è proceduto alla precisazione del riferimento all'anno del codice geografico, del riferimento nazionale che elenca i comuni per dipartimento, al fine di elencare i comuni inclusi nella composizione di ciascuna denominazione geografica complementare. Si tratta del codice geografico dell'anno 2018. Alcuni nomi di comuni sono stati corretti ma non comportano alcuna variazione in termini di composizione della zona geografica.

Questa modifica non incide sul documento unico.

**3. Tipo di vitigno**

Al capitolo I, punto 5, del disciplinare di produzione, il tipo di vitigno definito per la produzione di vini dell'indicazione geografica protetta «Var» è integrato con l'aggiunta delle seguenti 9 varietà:

«Artaban N, Floreal B, Monarch N, Muscaris B, Prior N, Solaris B, Soreli B, Sauvignier Gris B, Vidoc N e Voltis B».

Tali varietà sono note per essere resistenti alla siccità e alle malattie crittogamiche e consentono un minor impiego di prodotti fitosanitari, pur corrispondendo alle varietà utilizzate per la produzione dell'indicazione geografica protetta. Non modificano le caratteristiche dei vini dell'indicazione geografica protetta.

L'introduzione di tali varietà nel tipo di vitigno incide sul documento unico.

<sup>(1)</sup> GUL 9 del 11.1.2019, pag. 2.

#### 4. Legame con la zona geografica - specificità del prodotto

Nel capitolo I del disciplinare di produzione, al punto 7.2, la frase che segue di cui al nono paragrafo è soppressa:

«Allo stato attuale della regolamentazione tali prodotti 'spumanti' non possono essere commercializzati con una menzione geografica, circostanza questa che nuoce innegabilmente alla loro valorizzazione, in particolare sul mercato locale, che è predominante per i vini con un'indicazione geografica protetta del Var.»

Tale frase è stata soppressa perché non è più rilevante dal momento del riconoscimento di vini spumanti di qualità con indicazione geografica protetta «Var».

La soppressione di tale frase nel disciplinare di produzione non incide sul documento unico.

#### 5. Informazioni sull'autorità di controllo competente

Al capitolo II del disciplinare di produzione, sono stati corretti i recapiti dell'INAO (*Institut national de l'origine et de la qualité*), l'autorità di controllo competente, senza che ciò determinasse alcuna modifica.

Tali correzioni relative all'indirizzo sono state riportate altresì nel documento unico.

### DOCUMENTO UNICO

#### 1. Nome del prodotto

Var

#### 2. Tipo di indicazione geografica

IGP - Indicazione geografica protetta

#### 3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

#### 4. Descrizione del vino (dei vini)

*Vini tranquilli rossi, rosati e bianchi*

L'indicazione geografica protetta «Var» è riservata ai vini tranquilli e ai vini spumanti di qualità, rossi, rosati e bianchi.

I vini, il cui tenore in zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) è maggiore o uguale a 45 grammi per litro, presentano, a titolo di deroga, un tenore in acidità volatile stabilito con decreto interministeriale del ministro del Consumo e del ministro dell'Agricoltura.

Per i vini tranquilli, i tenori (soglia o limite) in termini di titolo alcolometrico effettivo (solo per i vini spumanti), titolo alcolometrico totale, acidità totale, acidità volatile, anidride solforosa totale e anidride carbonica (solo per i vini spumanti) sono quelli fissati dalla normativa dell'Unione.

I vini rosati (70 % della produzione) presentano di norma un colore pallido. Si caratterizzano principalmente per la loro vivacità e gli aromi fruttati, che variano a seconda dei vitigni e delle tecniche di vinificazione utilizzate.

I vini rossi sono in genere corposi con una buona struttura, talvolta potenti per i vini più concentrati. Presentano un colore da rosso rubino a granata, profondo, con riflessi violacei.

I vini bianchi combinano finezza, note fruttate e vivacità. Presentano un colore giallo pallido con riflessi verdi o dorati, brillante e limpido.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

#### *Vini spumanti di qualità rossi, rosati e bianchi*

I vini spumanti offrono le medesime tonalità e le medesime caratteristiche organolettiche dei vini tranquilli, ma con maggiore freschezza, finezza e persistenza aromatica, evidenziate da un *perlage* fine ed elegante.

Per i vini spumanti di qualità, i tenori (soglia o limite) in termini di titolo alcolometrico effettivo, titolo alcolometrico totale, acidità totale, acidità volatile, anidride solforosa totale e anidride carbonica (solo per i vini spumanti) sono quelli fissati dalla normativa dell'Unione.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	
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

Pratica enologica specifica

I vini devono rispettare, in materia di pratiche enologiche, tutte le disposizioni obbligatorie previste a livello dell'UE e dal *Code rural et de la pêche maritime* (codice rurale e della pesca marittima).

### b. Rese massime

120 ettolitri per ettaro.

## 6. Zona geografica delimitata

La raccolta delle uve, la vinificazione e l'elaborazione di vini che beneficiano dell'indicazione geografica protetta «Var» vengono effettuate in tutti i comuni del dipartimento del Var.

## 7. Varietà principale/i di uve da vino

Gewurztraminer Rs

Goldriesling B

Gouget N

Sciaccarello N



Segalin N  
Seinoir N  
Select B  
Semebat N  
Semillon B  
Servanin N  
Sylvaner B  
Syrah N - Shiraz  
Tannat N  
Tempranillo N  
Téoulier N  
Terret blanc B  
Terret gris G  
Terret noir N  
Tibouren N  
Toubat B  
Tressot N  
Ugni blanc B  
Valdiguié N  
Varousset N  
Veltliner rouge précoce Rs  
Verdesse B  
Vermentino B - Rolle  
Villard blanc B  
Villard noir N  
Mauzac rose Rs  
Mayorquin B  
Melon B  
Mérille N  
Merlot blanc B  
Merlot N  
Meslier Saint-François B - Gros Meslier  
Meunier N  
Milgranet N  
Molette B  
Mollard N  
Mondeuse blanche B  
Mondeuse N  
Monerac N  
Montils B  
Morrastel N - Minustellu, Graciano  
Mourvaison N

Mourvèdre N - Monastrell  
Mouyssaguès  
Müller-Thurgau B  
Muresconu N - Morescono  
Muscadelle B  
Muscardin N  
Muscat à petits grains blancs B - Muscat, Moscato  
Muscat à petits grains rouges Rg - Muscat, Moscato  
Muscat à petits grains roses Rs - Muscat, Moscato  
Muscat cendré B - Muscat, Moscato  
Viognier B  
Artaban N  
Floreal B  
Monarch N  
Muscaris B  
Prior N  
Solaris B  
Souvignier Gris Rs  
Vidoc N  
Voltis B  
Portugais bleu N  
Précoce Bousquet B  
Précoce de Malingre B  
Prunelard N  
Raffiat de Moncade B  
Riesling B  
Riminèse B  
Rivairenc blanc B - Aspiran blanc  
Rivairenc gris G - Aspiran gris  
Rivairenc N - Aspiran noir  
Rosé du Var Rs  
Roublot B  
Roussanne B  
Roussette d'Ayze B  
Sacy B  
Saint Côte B  
Saint-Macaire N  
Saint-Pierre doré B  
Sauvignon B - Sauvignon blanc  
Sauvignon gris G - Fié gris  
Carignan blanc B

Carignan N  
Carmenère N  
Castets N  
César N  
Chardonnay B  
Chasan B  
Chatus N  
Chenanson N  
Chenin B  
Cinsaut N - Cinsault  
Clairette B  
Clairette rose Rs  
Clarin B  
Claverie B  
Codivarta B  
Colombard B  
Corbeau N - Douce noire  
Cot N - Malbec  
Couderc noir N  
Counoise N  
Courbu B - Gros Courbu  
Courbu noir N  
Couston N  
Crouchen B - Cruchen  
Duras N  
Alicante Henri Bouschet N  
Aligoté B  
Alphonse Lavallée N  
Altesse B  
Aramon blanc B  
Aramon gris G  
Aramon N  
Aranel B  
Arbane B  
Arinarnoa N  
Arriloba B  
Arrouya N  
Aubin B  
Aubin vert B  
Graisse B  
Gramon N

Grassen N - Grassenc  
Grenache blanc B  
Grenache gris G  
Grenache N  
Gringet B  
Grolleau Gris G  
Grolleau N  
Gros Manseng B  
Gros vert B  
Joubertin  
Jurançon blanc B  
Jurançon noir N - Dame noire  
Knipperlé B  
Lauzet B  
Liliorila B  
Listan B - Palomino  
Lledoner pelut N  
Macabeu B - Macabeo  
Mancin N  
Manseng noir N  
Maréchal Foch N  
Marsanne B  
Marselan N  
Mauzac B  
Aubun N - Murescola  
Auxerrois B  
Bachet N  
Barbaroux Rs  
Baroque B  
Béclan N - Petit Béclan  
Béquignol N  
Biancu Gentile B  
Blanc Dame B  
Bouchalès N  
Bouillet N  
Bouquettraube B  
Bourboulenc B - Doucillon blanc  
Brachet N - Braquet  
Brun argenté N - Vaccarèse  
Cabernet franc N  
Cabernet Sauvignon N

Caladoc N  
Calitor N  
Camaralet B  
Carcajolo blanc B  
Carcajolo N  
Muscat d'Alexandrie B - Muscat, Moscato  
Muscat de Hambourg N - Muscat, Moscato  
Muscat Ottonel B - Muscat, Moscato  
Négret de Banhars N  
Négrette N  
Nielluccio N - Nielluciu  
Noir Fleurien 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 gris G - Pinot Grigio B  
Piquepoul blanc B  
Piquepoul gris G  
Piquepoul noir N  
Plant de Brunel N  
Plant droit N - Espanenc  
Portan N  
Durif N  
Egiodola N  
Ekigaïna N  
Elbling B  
Etraire de la Dui N  
Fer N - Fer Servadou, Braucol, Mansois, Pinenc  
Feunate N  
Folignan B  
Folle blanche B

Fuella nera N

Furmint B

Gamaret

Gamay de Bouze N

Pinot blanc B - Pinot Bianco B

Soreli B

Gamay N

Gascon N

Genovèse B

## 8. Descrizione del legame/dei legami

### *Specificità della zona geografica*

Il Var è uno dei dipartimenti situati nella regione Provence-Alpes-Côte d'Azur nel sud-est della Francia. Prende il nome dal fiume costiero Var che un tempo ne fissava il confine orientale. A ovest è delimitato dal dipartimento di Bouches-du-Rhône, a nord dal dipartimento delle Alpes de Haute Provence, a est dal dipartimento delle Alpes-Maritimes e infine a sud dal Mar Mediterraneo.

La zona geografica presenta un rilievo variegato con due parti geologicamente diverse: una parte calcarea ad ovest sull'asse di Tolone-Druguignan e una parte cristallina ad est.

A questi due distinti insiemi geologici sono associati due tipi di vegetazione caratteristica della zona mediterranea, ossia: la gariga sui suoli calcarei e la macchia e la foresta (pini e querce) su suoli più cristallini. Questi due tipi di vegetazione forniscono poco humus. I suoli del Var sono in genere poveri, ben drenati ma sensibili all'erosione. Tale terreno è favorevole alla viticoltura. I romani non avevano scelto questa zona a caso quando 2 600 anni fa introdussero la vigna, sviluppando la Provincia Romana (la Provenza).

Una delle caratteristiche principali del clima del Var è il soleggiamento. Il dipartimento del Var gode di un clima mediterraneo caratterizzato da estati calde e secche e inverni miti, con due periodi di pioggia in autunno e in primavera. Tali condizioni sono favorevoli alla coltivazione della vite e le escursioni termiche, spesso molto accentuate, indicano quali parcelle dedicare alla vinificazione di vini rossi e rosati.

Il vento prevalente nella regione è il *Mistral* (maestrale), un vento del nord, glaciale in inverno dopo il passaggio sulle nevi alpine, ma portatore di un po' di freschezza in estate. Si tratta di un vento talvolta violento, ma di cui i viticoltori apprezzano la caratteristica fondamentale, ovvero di proteggere la vite da un'atmosfera troppo umida e dalle sue dannose pressioni crittogamiche (peronospora).

### *Specificità del prodotto*

Sin dalla sua creazione, la produzione dell'indicazione geografica protetta «Var» («Vin de Pays du Var») ha continuato a svilupparsi e stabilizzarsi all'inizio del XXI secolo intorno a 250 000 hl.

La produzione è principalmente orientata ai vini rosati (70 % in media), sostanzialmente ottenuti per assemblaggio.

Sebbene i vitigni locali siano ancora ampiamente presenti, come nel caso di Grenache N, Cinsault N, Carignan N, Syrah N e Mourvèdre N per i vini colorati, Vermentino B e Ugni blanc B per i vini bianchi, è indubbio che gli aiuti alla ristrutturazione concessi dall'Unione europea hanno favorito l'introduzione di vitigni appartenenti ad altri vigneti francesi quali il Cabernet Sauvignon N, il Merlot N, lo Chardonnay B e, in misura minore, il Viognier B. Tale gamma di vitigni ha consentito di diversificare l'espressione dei vini e di contribuire, in particolare, al consolidamento o addirittura allo sviluppo della produzione di vini rosati di qualità.

Una delle caratteristiche distintive della maggior parte dei vini rosati, il loro colore rosa molto pallido, è conferita loro dalla padronanza della tecnica della pressatura diretta, consistente nel pressare direttamente grappoli interi o diraspatis, spesso con l'ausilio di presse pneumatiche, per avviare in tempi rapidissimi la fermentazione a bassa temperatura del succo chiaro. I vini ottenuti sono vivaci, fruttati con sfumature rosa pallido.

Vengono utilizzati altri procedimenti tecnici quali il salasso (metodo detto *saignée de cuve*), la macerazione pellicolare o prima della fermentazione (uve raccolte mantenute a bassa temperatura per 8-24 ore prima della pressatura), che permettono di ottenere vini rosati con un colore più accentuato e una struttura più consistente.

I vini rossi (che rappresentano circa il 20 % dei volumi dichiarati) sono spesso potenti, corposi e con una buona struttura tannica, ottenuti principalmente dal trittico Grenache N, Syrah N e Cabernet Sauvignon N, spesso con l'aggiunta di Merlot N e Cinsault N.

I vini bianchi, con una produzione più ridotta (10 % dei volumi dichiarati), sono apprezzati sia dagli estimatori di vini varietali (Rolle B o Vermentino B, Viognier B e Chardonnay B) che da coloro che preferiscono i vini di assemblaggio che combinano finezza e vivacità.

Nella zona di produzione interessata vengono ottenuti anche vini spumanti di qualità. L'elaborazione di vini spumanti non è nuova in Provenza. Si tratta di una produzione tradizionale che rappresenta circa un milione di bottiglie l'anno ed è assicurata da una cinquantina di operatori (produttori, cantinieri, addetti alla commercializzazione). Già all'inizio del XX secolo, alcune cantine cooperative o cantinieri quali «la Tête Noire» si erano adoperati per valorizzare i vini spumanti di qualità prodotti in Provenza.

Una delle caratteristiche principali dell'indicazione geografica protetta del Var frizzante è che è ottenuta a partire da vitigni locali per essere presentata principalmente sotto forma di vino rosato, che rappresenta la produzione principale di vino fermo nella regione.

Di conseguenza, l'indicazione geografica protetta «Var» identificerebbe vini tranquilli associati a vini spumanti con profili organolettici relativamente simili. In effetti tali spumanti vini rosati sono molto fruttati e floreali in termini di gusto e offrono una buona rotondità che ricorda i vini rosati tranquilli.

Sono proprio queste caratteristiche organolettiche (lato floreale e fruttato associato a una buona rotondità) che consentono di distinguere i vini spumanti prodotti nel Var da quelli prodotti in altre regioni francesi.

#### *Legame causale tra specificità della zona geografica e specificità del prodotto*

Il Var ha un innegabile potenziale turistico in considerazione della qualità del suo clima, della diversità dei paesaggi, del mare, della ricchezza del suo patrimonio storico e culturale, ma anche dei suoi prodotti artigianali e delle sue tradizioni. Grazie a questi elementi, il dipartimento ha sviluppato una forte attività economica incentrata sul turismo.

Questa straordinaria attrattiva consente di avere oltre 14 milioni di turisti l'anno, i quali, nel corso di ripetute visite nella zona, imparano ad apprezzare la gastronomia e i prodotti della Provenza, tra cui i vini del Var, che si tratti di DOP o di IGP.

Di conseguenza, sin dalla sua creazione sotto il precedente status regolamentato di «Vin de Pays», la produzione dell'indicazione geografica protetta «Var» ha sviluppato la propria notorietà, acquisita in gran parte grazie all'attività turistica della regione, come conferma la forte domanda di vini rosati a livello locale. I consumatori sanno apprezzare e riconoscere la qualità delle gamme di vini offerti.

I produttori tuttavia hanno proseguito i loro sforzi per continuare a migliorare la loro produzione di «Vins de Pays», per venire sempre più incontro alle esigenze dei consumatori (ad esempio per quanto riguarda il colore dei rosati).

Tale intento è emerso chiaramente nei primi anni 2000, quando i professionisti del Var hanno partecipato alla creazione di un centro nazionale di ricerca e sperimentazione dedicato al vino rosato (a Vidauban, nel Var). Da allora, sono stati divulgati alcuni primi lavori (ad esempio lavori sulle sfumature dei vini «rosati») che contribuiscono concretamente a migliorare ulteriormente il livello qualitativo dei vini rosati. Inoltre, la filiera ha effettuato massicci investimenti per dotarsi degli strumenti necessari per garantire la padronanza perfetta della vinificazione del vino rosato. Questa tecnologia consolidata per la produzione di vini rosati, e il know-how dei produttori, vanno indubbiamente a vantaggio della produzione di vini con denominazione di origine controllata, ma intervengono anche inevitabilmente nei processi di produzione di vini con indicazione geografica protetta.

Va sottolineata la vicinanza dei vigneti del Var ai grandi centri urbani regionali o a località balneari, una vicinanza che costituisce un vantaggio inestimabile per i produttori e un'occasione per presentare i loro prodotti, che vengono quindi confezionati direttamente presso le cantine. La vendita diretta (bottiglie o «bag in box») riguarda oramai circa il 50 % dei volumi, mentre le vendite dirette presso le cantine potrebbero rappresentare da sole il 30 % dei volumi.

Il Var si trova in Provenza, una regione di consolidata fama. L'immagine di una Provenza viticola molto legata alla produzione di rosati di qualità (leader mondiale nella produzione di vini «rosati») è assodata e confermata dai sondaggi sulla notorietà spontanea (fonte: Wine Intelligence Vinitrac - novembre 2009).

Tale fama, e le competenze fortemente incentrate sulla produzione di vini rosati, si applicano naturalmente anche ai vini rossi, ai vini bianchi e ai vini spumanti prodotti dagli stessi viticoltori, utilizzando gli stessi vigneti nel medesimo contesto geografico.

È indubbio quindi che il successo dei vini rosati conferma e consolida anche la qualità e la reputazione degli altri vini prodotti nel dipartimento.

## 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:

L'indicazione geografica protetta «Var» può essere integrata:

dal nome di uno o più vitigni;

dalle menzioni «primeur» o «nouveau» (novello). Le menzioni «primeur» o «nouveau» sono riservate ai vini tranquilli.

L'indicazione geografica protetta «Var» può essere integrata dal nome delle seguenti unità geografiche più piccole, nel rispetto delle condizioni stabilite nel disciplinare di produzione:

«Argens»;

«Coteaux du Verdon»;

«Sainte Baume».

Il logo IGP dell'Unione europea figura sull'etichetta quando la menzione «indicazione geografica protetta» è sostituita dalla menzione tradizionale «Vin de Pays».

### *Zona di prossimità immediata*

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

La zona di prossimità immediata, definita in deroga per la vinificazione e l'elaborazione di vini che beneficiano dell'indicazione geografica protetta «Var», integrata o meno dal nome di un'unità geografica più piccola, «Argens», «Coteaux du Verdon» o «Sainte Baume», è costituita dagli arrondissement confinanti con la zona geografica, ovvero:

a est, confinante con il dipartimento Alpes-Maritimes: arrondissement di Grasse;

a ovest, confinante con il dipartimento di Bouches-du-Rhône: arrondissement di Aix-en-Provence e di Marsiglia;

a ovest/nord-ovest, confinante con il dipartimento di Vaucluse: arrondissement di Apt;

a nord, confinante con il dipartimento Alpes de Haute-Provence: arrondissement di Forcalquier, di Digne, di Castellane.

## Link al disciplinare del prodotto

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-055c5a5e-f7b9-40dc-ab3a-c1ccb2400c4c](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-055c5a5e-f7b9-40dc-ab3a-c1ccb2400c4c)

---





ISSN 1977-0944 (edizione elettronica)  
ISSN 1725-2466 (edizione cartacea)



**Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea**  
2985 Lussemburgo  
LUSSEMBURGO

**IT**