

Gazzetta ufficiale dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

63° anno

Comunicazioni e informazioni

23 marzo 2020

Sommario

IV *Informazioni*

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

Commissione europea

2020/C 94/01	Tassi di cambio dell'euro — 20 marzo 2020	1
--------------	---	---

V *Avvisi*

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea

2020/C 94/02	Notifica preventiva di concentrazione, (Caso M.9737 — Ageas Portugal/JMRS/SPSI), Caso ammissibile alla procedura semplificata (¹)	2
--------------	---	---

ALTRI ATTI

Commissione europea

2020/C 94/03	Pubblicazione del documento unico di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio e del riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo	4
--------------	---	---

2020/C 94/04	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	16
--------------	--	----

2020/C 94/05	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	27
--------------	--	----

IT

(¹) Testo rilevante ai fini del SEE.

IV

(Informazioni)

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

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro⁽¹⁾

20 marzo 2020

(2020/C 94/01)

1 euro =

	Moneta	Tasso di cambio		Moneta	Tasso di cambio
USD	dollari USA	1,0707	CAD	dollari canadesi	1,5257
JPY	yen giapponesi	118,37	HKD	dollari di Hong Kong	8,3056
DKK	corone danesi	7,4691	NZD	dollari neozelandesi	1,8521
GBP	sterline inglesi	0,91028	SGD	dollari di Singapore	1,5515
SEK	corone svedesi	11,0598	KRW	won sudcoreani	1 335,64
CHF	franchi svizzeri	1,0546	ZAR	rand sudafricani	18,5127
ISK	corone islandesi	150,70	CNY	renminbi Yuan cinese	7,5919
NOK	corone norvegesi	12,1215	HRK	kuna croata	7,6098
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	17 050,90
CZK	corone ceche	27,191	MYR	ringgit malese	4,7052
HUF	fiorini ungheresi	350,91	PHP	peso filippino	54,895
PLN	zloty polacchi	4,5315	RUB	rublo russo	85,1038
RON	leu rumeni	4,8505	THB	baht thailandese	34,851
TRY	lire turche	6,9806	BRL	real brasiliiano	5,3937
AUD	dollari australiani	1,8226	MXN	peso messicano	25,6864
			INR	rupia indiana	80,4650

⁽¹⁾ *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.9737 — Ageas Portugal/JMRS/SPSI)

Caso ammissibile alla procedura semplificata

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2020/C 94/02)

1. In data 16 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 (¹).

La notifica riguarda le seguenti imprese:

- Ageas Portugal Holding, SGPS, S.A. («Ageas Portugal», Portogallo), controllata da Ageas SA/NV («Ageas Group», Belgio),
- José de Mello Residências e Serviços, SGPS, S.A. («JMRS», Portogallo, di proprietà di José de Mello Capital S.A. («JM Capital», Portogallo),
- Sociedade Portuguesa de Serviços e Apoio e Assistência a Idosos, S.A («SPSI», Portogallo).

Ageas Portugal e JMRS acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), e dell'articolo 3, paragrafo 4, del regolamento sulle concentrazioni, il controllo comune di SPSI.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni.

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

- Ageas Portugal: compagnia di assicurazioni operante in Portogallo e appartenente al gruppo Ageas, che presta servizi assicurativi vita e non vita a privati, imprese e istituzioni in diversi paesi dell'UE e in Asia;
- JMRS: sviluppo di soluzioni residenziali e programmi di riabilitazione ortopedica, geriatrica e neurologica e prestazione di servizi personalizzati di assistenza domiciliare attraverso gli ospedali; appartiene al gruppo JM, che opera in Spagna e negli Stati Uniti nella prestazione di servizi sanitari privati, nelle infrastrutture stradali e nel settore chimico;
- SPSI: gestione di due case di cura residenziali per anziani e di un'attività immobiliare nell'area metropolitana di Lisbona.

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 (²), il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

(¹) GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1 (il «regolamento sulle concentrazioni»).

(²) GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

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.9737 — Ageas Portugal/JMRS/SPSI

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

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione del documento unico di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio e del riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo

(2020/C 94/03)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda a norma dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio⁽¹⁾ entro due mesi dalla data della pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Achterhoek – Winterswijk»

Numero di riferimento: PDO-NL-02402

Data della domanda: 21 novembre 2017

1. Nome (nomi) da registrare

Achterhoek – Winterswijk

2. Tipo di indicazione geografica

DOP - Denominazione d'origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino
3. Vino liquoroso
5. Vino spumante di qualità
9. Vino frizzante gassificato
15. Vino ottenuto da uve appassite
16. Vino ottenuto da uve stramature

4. Descrizione del vino/dei vini

Categoria di vini 1. VINO: rosso, secco, fruttato o dolce

Varietà di uve da vino: Regent (N), Pinotin (N), Acolon (N), Cabertin (N), Cabernet Cortis (N), Monarch (N) o un taglio delle stesse.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso scuro, in base alla combinazione delle varietà.

Aroma: frutti rossi scuri come frutti di bosco, more di rovo e ciliege. L'aroma specifico dipende dalla combinazione delle varietà.

Gusto: sottili aromi di frutta per un vino accessibile; contiene tannini.

⁽¹⁾ GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

Caratteristiche analitiche

Il tenore di zucchero del vino secco, fruttato è compreso tra 0,5 e 6 g/l.

I vini rossi dolci presentano un tenore di zucchero compreso tra 15 e 30 g/l.

Le caratteristiche di seguito riportate, per le quali non sono specificati valori, sono in linea con i limiti previsti dai regolamenti UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10,5
Acidità totale minima	63,84 milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Categoria di vini 1. VINO: rosso, invecchiato in botti

Varietà di uve da vino: Regent (N), Pinotin (N), Acolon (N), Cabertin (N), Cabernet Cortis (N), Monarch (N) o un taglio delle stesse.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso intenso, in base alla combinazione delle varietà.

Aroma: frutti rossi scuri come frutti di bosco, more di rovo e ciliege. L'aroma specifico dipende dalla combinazione delle varietà.

Gusto: vini corposi con note di vaniglia, basati su una struttura tannica matura.

Caratteristiche analitiche

Il vino presenta un tenore di zucchero compreso tra 0,5 e 6 g/l.

Le caratteristiche di seguito riportate, per le quali non sono specificati valori, sono in linea con i limiti previsti dai regolamenti UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,5
Acidità totale minima	63,84 milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Categoria di vini 1. VINO: bianco, secco, fruttato o dolce

Varietà di uve da vino: Johanniter (B), Souvignier Gris (Rs), Solaris (B), Merzling (B) o un taglio di tali varietà.

Caratteristiche organolettiche

Colore: tra il giallo e il giallo dorato, a seconda della combinazione.

Aroma: per i vini Solaris e Merzling: frutta tropicale; i vini Johanniter e Souvignier Gris sono caratterizzati da un aroma di frutta matura, come le mele gialle.

Gusto: fruttato e fresco, i vini Johanniter presentano note di Riesling, in parte per la loro acidità, mentre i Souvignier Gris sono più corposi.

I vini Solaris possiedono un'acidità rinfrescante e i vini Merzling combinano la dolcezza con l'acidità fruttata.

Caratteristiche analitiche

Tenore di zucchero dei vini secchi: tra 1 e 8 g/l.

Tenore di zucchero dei vini dolci: tra 15 e 30 g/l.

Le caratteristiche di seguito riportate, per le quali non sono specificati valori, sono in linea con i limiti previsti dai regolamenti UE.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10,5
Acidità totale minima	77,14 milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Categoria di vini 1. VINO: bianco, invecchiato in botti

Varietà di uve da vino: Solaris (B).

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo dorato.

Aroma: bouquet di frutti autoctoni e tropicali come mango o ananasso maturo.

Gusto: freschezza acidula. Le botti conferiscono al vino sentori legnosi e gusto morbido.

Caratteristiche analitiche

Il vino presenta un tenore di zucchero compreso tra 15 e 30 g/l.

Le caratteristiche di seguito riportate, per le quali non sono specificati valori, sono in linea con i limiti previsti dai regolamenti UE.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10,5
Acidità totale minima	77,14 milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Categoria di vini 1. VINO: rosato, con un fruttato pieno

Varietà di uve da vino: Regent (N), Pinotin (N), Acolon (N), Cabertin (N), Cabernet Cortis (N), Monarch (N) o un taglio delle stesse, eventualmente anche con Solaris (B)/Johanniter (B).

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosa salmone.

Aroma: frutti rossi tendenti al dolce.

Gusto: fruttato, di carattere piuttosto dolce, dal gusto pieno.

Caratteristiche analitiche

Il vino presenta un tenore di zucchero compreso tra 3 e 10 g/l.

Le caratteristiche di seguito riportate, per le quali non sono specificati valori, sono in linea con i limiti previsti dai regolamenti UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10
Acidità totale minima	63,84 milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Categoria di vini 3. VINO LIQUOROSO, rosso

Varietà di uve da vino: Regent (N), Pinotin (N), Acolon (N), Cabertin (N) o un taglio delle stesse.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso.

Aroma: dolce, ribes nero, leggermente speziato.

Gusto: speziato, con un buon equilibrio tra dolcezza e acidità fruttata.

Caratteristiche analitiche

Il vino presenta un tenore di zucchero compreso tra 50 e 100 g/l.

Le caratteristiche di seguito riportate, per le quali non sono specificati valori, sono in linea con i limiti previsti dai regolamenti UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	18
Acidità totale minima	63,84 milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Categoria di vini 5. VINO SPUMANTE DI QUALITÀ, bianco

Varietà di uve da vino: Johanniter (B), Souvignier Gris (Rs), Solaris (B) o un taglio di tali varietà.

Caratteristiche organolettiche

Colore: bianco.

Aroma: mele, agrumi.

Gusto: fruttato, fresco con bollicine minuscole, piuttosto corposo.

Caratteristiche analitiche

Il vino presenta un tenore di zucchero compreso tra 5 e 16 g/l.

Le caratteristiche di seguito riportate, per le quali non sono specificati valori, sono in linea con i limiti previsti dai regolamenti UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10,5
Acidità totale minima	79,8 milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Categoria di vini 9. VINO FRIZZANTE GASSIFICATO, rosato

Varietà di uve da vino: Regent (N), Pinotin (N), Acolon (N), Cabertin (N), Cabernet Cortis (N), Monarch (N) o un taglio delle stesse, eventualmente anche con Solaris/Johanniter (B).

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosa salmone.

Aroma: delicato, frutti rossi.

Gusto: fruttato, produce una sensazione di pizzicore.

Caratteristiche analitiche

Il vino presenta un tenore di zucchero compreso tra 5 e 16 g/l.

Le caratteristiche di seguito riportate, per le quali non sono specificati valori, sono in linea con i limiti previsti dai regolamenti UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10
Acidità totale minima	63,84 milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Categoria di vini 15. VINO ottenuto da uve appassite, bianco

Varietà di uve da vino: Solaris (B).

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo dorato.

Aroma: frutta tropicale matura, miele.

Gusto: corposo, morbido, dolce con una freschezza corposa.

Caratteristiche analitiche

Il vino presenta un tenore di zucchero compreso tra 120 e 240 g/l.

Le caratteristiche di seguito riportate, per le quali non sono specificati valori, sono in linea con i limiti previsti dai regolamenti UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	66,5 milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Categoria di vini 16. VINO ottenuto da uve stramature, bianco

Varietà di uve da vino: Solaris (B).

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo dorato.

Aroma: frutta tropicale matura, miele.

Gusto: corposo, morbido, dolce con una freschezza corposa.

Caratteristiche analitiche

Il vino presenta un tenore di zucchero compreso tra 50 e 120 g/l.

Le caratteristiche di seguito riportate, per le quali non sono specificati valori, sono in linea con i limiti previsti dai regolamenti UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12
Acidità totale minima	73,15 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

Norme di produzione vitivinicola e pratiche enologiche specifiche

Le seguenti norme di produzione vitivinicola si applicano a tutte le categorie di vini elencate di seguito.

- L'arricchimento massimo è soggetto alle norme previste dal regolamento UE, con un eventuale arricchimento aggiuntivo dello 0,5 % se consentito per l'anno in questione dalle autorità nazionali (in questo caso il ministero per l'Agricoltura, la natura e la qualità degli alimenti).
- La disacidificazione è soggetta ai limiti stabiliti dal regolamento UE.
- Per l'acidificazione è necessario ottenere ogni anno l'approvazione dalle autorità nazionali (in questo caso il ministero per l'Agricoltura, la natura e la qualità degli alimenti) previa richiesta per l'anno in questione, dopo di che si applicheranno i limiti previsti dal regolamento UE.

Categoria di vini 1. VINO: rosso, secco, fruttato o dolce

Pratica enologica specifica

Fermentazione della polpa per almeno quattro giorni.

Categoria di vini 1. VINO: rosso, invecchiato in botti

Pratica enologica specifica

Fermentazione della polpa per almeno quattro giorni.

Invecchiamento in botti di legno per almeno otto mesi.

Categoria di vini 1. VINO: bianco, secco, fruttato o dolce

Pratica enologica specifica

Fermentazione a freddo a meno di 18 °C (eccezione: aumento della temperatura all'inizio della fermentazione per i vini che non fermentano facilmente).

Categoria di vini 1. VINO: bianco, invecchiato in botti

Pratica enologica specifica

Fermentazione a freddo a meno di 18 °C (eccezione: aumento della temperatura all'inizio della fermentazione per i vini che non fermentano facilmente).

Invecchiamento in botti di legno di almeno il 50 % del volume per almeno tre mesi.

Categoria di vini 1. VINO: rosato, fruttato pieno

Pratica enologica specifica

Fermentazione a freddo a meno di 18 °C (eccezione: aumento della temperatura all'inizio della fermentazione per i vini che non fermentano facilmente).

Categoria di vini 3. VINO LIQUOROSO, rosso

Pratica enologica specifica

Fermentazione della polpa per almeno quattro giorni.

Invecchiamento in botti di legno per almeno un anno.

Aggiunta di alcole di vino.

Categoria di vini 5. VINO SPUMANTE DI QUALITÀ, bianco

Pratica enologica specifica

Fermentazione a freddo a meno di 18 °C (eccezione: aumento della temperatura all'inizio della fermentazione per i vini che non fermentano facilmente).

Seconda fermentazione in bottiglia, con metodo classico.

Categoria di vini 9. VINO FRIZZANTE GASSIFICATO, rosato

Pratica enologica specifica

Fermentazione a freddo a meno di 18 °C (eccezione: aumento della temperatura all'inizio della fermentazione per i vini che non fermentano facilmente).

Aggiunta di anidride carbonica durante l'imbottigliamento (a una pressione massima di 2,5 bar).

Categoria di vini 15. VINO ottenuto da uve appassite, bianco

Pratica enologica specifica

Vendemmia tardiva, uva raccolta a mano.

Uva appassita naturalmente, poi essiccata su paglia, per almeno due settimane.

Vinificazione mediante fermentazione a freddo a meno di 18 °C.

Categoria di vini 16. VINO ottenuto da uve stramature, bianco

Pratica enologica specifica

Vendemmia tardiva di uve con un tenore di zucchero di almeno 120 gradi Oechsle.

Fermentazione a freddo a meno di 18 °C (eccezione: aumento della temperatura all'inizio della fermentazione per i vini che non fermentano facilmente).

b. Rese massime

Rosso, Regent (N)

50 ettolitri per ettaro

Rosso, Pinotin (N)

50 ettolitri per ettaro

Rosso, Monarch (N)

50 ettolitri per ettaro

Rosso, Acolon (N)

50 ettolitri per ettaro

Rosso, Cabertin (N)

50 ettolitri per ettaro

Rosso, Cabernet Cortis (N)

50 ettolitri per ettaro

Bianco, Souvignier Gris (Rs)

60 ettolitri per ettaro

Bianco, Souvignier Gris (Rs), uve appassite

20 ettolitri per ettaro

Bianco, Souvignier Gris (Rs), uve stramature

40 ettolitri per ettaro

Bianco, Johanniter (B)

60 ettolitri per ettaro

Bianco, Johanniter (B), uve appassite

20 ettolitri per ettaro

Bianco, Johanniter (B), uve stramature

40 ettolitri per ettaro

Bianco, Solaris (B)

50 ettolitri per ettaro

Bianco, Solaris (B), uve appassite

20 ettolitri per ettaro

Bianco, Solaris (B), uve stramature

40 ettolitri per ettaro

Bianco, Merzling (B)

60 ettolitri per ettaro

6. Zona geografica delimitata

La zona geografica delimitata si trova nella parte orientale della regione di Achterhoek, che si estende fino al confine con la Germania, ed è delimitata dai confini del comune di Winterswijk.

All'interno della zona di Achterhoek – Winterswijk, i vigneti che rientrano in questa denominazione di origine protetta comprendono le zone contenenti terreni classificati come HN21, KX e eZE23. Sono compresi anche i terreni HN23, ZG23 e ZG21 che contengono humus e limo, importanti per la coltivazione dell'uva. Presi nel loro insieme, i terreni di questo tipo costituiscono la maggior parte della zona definita.

Il comune ha un gran numero di zone periferiche, costituite da nove frazioni, tutte facenti parte del comune di Winterswijk. Le frazioni, procedendo in senso orario sulla mappa, sono le seguenti: Meddo (1 448 abitanti), Huppel (414 abitanti), Henxel (268 abitanti), Ratum (354 abitanti), Brinkheurne (272 abitanti), Kotten (798 abitanti), Woold (861 abitanti), Miste (675 abitanti) e Corle (281 abitanti). Meddo è l'unica frazione ad avere un centro abitato con vari servizi.

7. Varietà principale/i di uve da vino

Cabertin (N) (VB-91-26-17)

Cabernet Cortis

Johanniter (B)

Monarch

Acolon

Pinotin (N)

Regent (N)

Souvignier Gris

Solaris

Merzling (B)

8. Descrizione del legame/dei legami

Zona definita

La maggior parte della zona definita si trova sull'altopiano dei Paesi Bassi orientali e ha una struttura del suolo diversa (contenente limo e calce) dalle zone dell'Achterhoek a ovest di Winterswijk (dove il suolo è costituito da argilla fluviale e depositi di sabbia superficiali).

La zona di Winterswijk è nota per il paesaggio caratterizzato da siepi e per la cava contenente resti fossili. A Winterswijk, sulla superficie di alcuni letti di torrenti, si trovano strati risalenti al giurassico inferiore. Nel 2005 il governo dei Paesi Bassi ha quindi designato la zona di Winterswijk, che si estende su una superficie totale di quasi 22 000 ettari, come area paesaggistica nazionale di Winterswijk.

Suolo

Il suolo dell'«altopiano dei Paesi Bassi orientali», che contiene limo e anche calce, circonda Winterswijk. Nelle altre parti della regione di Achterhoek il suolo è costituito da argilla fluviale e depositi di sabbia superficiali.

La zona definita presenta vari tipi di suolo, che si alternano e si fondono tra loro.

I tipi di suolo presentano le seguenti caratteristiche:

- un buono strato di humus;
- il suolo contiene limo, che contribuisce a dare al vino la sua pienezza di sapore e impedisce l'inaridimento del terreno;
- lo strato di limo (lutum) riduce il tasso di appassimento delle viti;
- la superficie sabbiosa del suolo assicura un buon equilibrio idrico;
- le acque sotterranee assorbono i minerali del sottosuolo (come la calce ivi contenuta), fornendo un buon nutrimento alle viti.

Clima e ambiente

La zona definita non è molto distante dalla stazione dell'Istituto meteorologico reale dei Paesi Bassi di Hupsel, dove si sono registrate le medie climatiche seguenti (2010-2015) nella stagione vitivinicola da maggio a settembre:

- Temperatura media: 15,58 °C
- Temperatura minima media: 9,93 °C

- Temperatura massima media: 20,83 °C
- Umidità relativa media: 78,36 %
- Precipitazione media: 78,54 mm al mese
- Media delle ore di luce solare: 192,93 ore al mese

Il fatto che le temperature notturne siano leggermente inferiori alla media nazionale contribuisce a rendere i vini freschi e fruttati, mentre le temperature massime un po' più elevate e il maggior numero di ore di sole fanno sì che le uve siano più mature.

Intervento dell'uomo (coltivazione e vinificazione)

Il processo di coltivazione è caratterizzato dalle seguenti pratiche, selezionate appositamente per produrre un vino di qualità:

- Selezione delle varietà: le varietà selezionate sono in grado di maturare bene nell'ambiente locale e di apportare gli aromi necessari. La selezione avviene anche in base alla loro resistenza, per cercare di rendere la coltivazione più sostenibile.
- Densità di impianto: i filari sono disposti a 2-2,2 m di distanza l'uno dall'altro (per far sì che ricevano abbastanza luce solare), la distanza tra le viti è di 1-1,25 m. Ogni vite dispone dunque di una superficie di circa 2,2 m², così da assicurare ad ognuna di esse un apporto sufficiente di nutrienti (per la maturazione delle uve e lo sviluppo degli aromi).
- Le strisce tra i filari di vite sono mantenute prive di vegetazione, in modo che il calore rilasciato di notte venga catturato così da accelerare la maturazione. In questo modo si contribuisce anche a contrastare il gelo notturno. In alternativa, le strisce possono essere mantenute verdi, con una copertura di vegetazione bassa.
- Nel periodo di crescita, i sarmenti vengono potati per assicurare che i nutrienti arrivino ai grappoli.
- La coltivazione è limitata (resa massima come specificato nella descrizione dei vini). Ove necessario, i grappoli vengono diradati.
- Modo di coltivazione dei vigneti: si è deciso di utilizzare il metodo Guyot (in cui ogni anno le viti vengono fissate al filo di legatura), con una chioma fogliare eretta che cresce fino ad un'altezza di circa 2,2 m (per assorbire la luce solare necessaria alla fotosintesi) e la zona attorno ai grappoli libera dopo aver tolto le foglie (essiccazione più rapida, luce solare).
- Una delle decisioni più importanti nel processo di coltivazione riguarda il momento della vendemmia. La decisione viene presa sulla base di un monitoraggio molto attento della maturazione delle uve (il tenore di zucchero, l'acidità (pH) e gli aromi) al fine di produrre un vino di qualità.

I seguenti processi svolgono un ruolo particolarmente importante nel plasmare il carattere dei vini prodotti:

- I vini sono prodotti sulla base di specifiche orientate alla qualità della vendemmia (residuo zuccherino, acidità, tenore alcolico minimo, invecchiamento a contatto con il legno). Ogni anno un gruppo di esperti degustatori decide l'esatta composizione di ogni taglio e l'eventuale invecchiamento in botte.
- La fermentazione a temperatura controllata dei vini bianchi e rosati, per renderli freschi e fruttati.
- L'utilizzo di botti di legno per l'invecchiamento dei vini rossi, per conferire loro un sapore pieno con tannini morbidi, mentre i vini bianchi vengono sottoposti ad un parziale invecchiamento a contatto con il legno per produrre un vino più pieno.

Legame causale

La qualità del vino è il risultato della combinazione di clima, suolo, coltivazione e pratiche di vinificazione.

La combinazione degli strati del suolo assicura un buon equilibrio idrico. Il sottosuolo fornisce calce e sostanze nutritive minerali attraverso le acque sotterranee, mentre il limo e l'humus contenuti nello strato attivo forniscono le condizioni necessarie per la crescita rigogliosa dell'uva.

I terreni contenenti humus e limo sono ideali per la viticoltura, in quanto trattengono bene l'umidità e le sostanze nutritive, permettendo agli aromi dell'uva di svilupparsi pienamente e di produrre un vino corposo e robusto, anche in periodi abbastanza secchi.

Il clima (che è piuttosto continentale) contribuisce a ottenere la maturazione richiesta, pur mantenendo il sapore fresco e fruttato del vino (per via delle temperature notturne leggermente inferiori).

L'intervento umano - selezione delle varietà, metodo di coltivazione (massimo sfruttamento della luce solare, diradamento dei grappoli), gestione della vendemmia (controllo dei livelli di zucchero, dell'acidità e degli aromi) e pratiche di vinificazione (fermentazione a freddo, invecchiamento in botti di legno) - è un ulteriore aspetto che, insieme al suolo e al clima, permette di produrre vini di qualità. I vini ottenuti sono varietali e da taglio (pieni e fruttati); bianchi freschi (frutta matura/aroma di agrumi)/rosati e rossi con tannini morbidi.

In sintesi, la combinazione di clima (freschezza e maturazione), suolo (limo/humus con calce per un buon equilibrio idrico e sostanze nutritive), coltivazione (selezione delle varietà, densità di impianto, gestione del fogliame, decisioni relative alla vendemmia) e pratiche di vinificazione (come la fermentazione a freddo, l'uso dell'invecchiamento in botte) assicura:

- la freschezza e il sapore pieno e fruttato dei vini bianchi e rosati;
- i tannini morbidi e il sapore pieno dei vini rossi.

Questa combinazione vale per la categoria «vino» ma anche per le altre categorie di vino («vino liquoroso», «vino spumante di qualità», «vino frizzante») che sono prodotte con le stesse modalità e con le stesse uve del vino della categoria 1 «vino» (il vino di base) ma alle quali si aggiungono le caratteristiche specifiche della categoria mediante operazioni supplementari durante la vinificazione.

Anche per il «vino ottenuto da uve appassite» e il «vino ottenuto da uve stramature», la combinazione di clima, suolo e pratiche di vinificazione è importante. Questi vini da dessert di qualità sono, tuttavia, prodotti tramite una maturazione più lunga (maggiore tenore di zucchero)/essiccazione (maggiore tenore di zucchero/concentrazione di aromi) dell'uva.

Dettagli delle altre categorie di prodotti vitivinicoli (non «vino»)

— Vino liquoroso

Il vino liquoroso consiste in un «vino di base» con le stesse caratteristiche organolettiche (derivanti dalla combinazione di suolo, clima e intervento dell'uomo) della categoria «vino», ma con il residuo zuccherino necessario per il vino liquoroso. Inoltre, il vino liquoroso è invecchiato in botti per almeno un anno (procedura che consente al vino di sviluppare tannini più morbidi e sentori di legno) e viene aggiunto alcol di vino per trasformarlo in liquore. Il vino liquoroso presenta un titolo alcolometrico effettivo minimo del 18 %.

— Vino spumante di qualità

Il «vino di base» per il vino spumante di qualità presenta le stesse caratteristiche organolettiche della categoria «vino» (freschezza e sapore fruttato derivanti dalla combinazione di suolo, clima e intervento umano). Presenta inoltre le caratteristiche derivanti dalla trasformazione del vino di base in vino spumante mediante la fermentazione in bottiglia (metodo classico), che conferisce al vino l'elegante spuma. Il vino presenta una sovrappressione di almeno 3,5 bar. Il taglio utilizzato per il vino spumante di qualità ha un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 10,5 %.

— Vino frizzante gassificato

Anche il «vino di base» utilizzato per il vino frizzante gassificato presenta le stesse caratteristiche organolettiche della categoria «vino» (freschezza e sapore fruttato derivanti dalla combinazione di suolo, clima e intervento umano). Presenta inoltre le caratteristiche dovute alla CO₂ aggiunta per ottenere le bollicine. Il vino frizzante gassificato presenta un titolo alcolometrico effettivo minimo del 10 % e una sovrappressione non superiore a 2,5 bar. È un vino estivo, fresco e molto fruttato.

— Vino ottenuto da uve appassite (vino da dessert)

Il passaggio fondamentale di far maturare le uve più a lungo prima di farle essiccare per almeno due settimane è quello che conferisce al vino ottenuto da uve appassite la sua concentrazione di zuccheri e aromi. Il processo di fermentazione a freddo permette di ottenere un vino con titolo alcolometrico effettivo minimo del 9,4 %.

La concentrazione degli aromi in questo vino fruttato è il risultato della combinazione di suolo, clima e intervento dell'uomo. In particolare, è la cura dedicata dalle persone che lo producono a conferire al vino da dessert il suo sapore pieno.

— Vino ottenuto da uve stramature (vino da dessert)

Grazie al passaggio essenziale di far maturare le uve più a lungo, il vino ottenuto da uve stramature presenta un tenore di zucchero di almeno 110 gradi Oechsle. Il risultato di questo processo, che prevede una fermentazione a freddo senza arricchimento, è un vino con titolo alcolometrico effettivo minimo del 12 % che deriva il suo fruttato dalla combinazione di suolo, clima e intervento umano. In particolare, è la cura dedicata dalle persone che lo producono a conferire al vino da dessert il suo sapore pieno.

Grazie a questo approccio, ogni anno i vini continuano a vincere medaglie in numerosi concorsi organizzati sia nei Paesi Bassi che all'estero (ad esempio a Vienna).

9. Ulteriori condizioni essenziali

NESSUNA

Link al disciplinare del prodotto

<https://www.rvo.nl/sites/default/files/2017/06/Productdossier-BOB-Achterhoek-Winterswijk.pdf>

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 94/04)

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

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Touraine»

Numero di riferimento PDO-FR-A0501-AM01

Data della comunicazione: 19 dicembre 2019

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Zona geografica

La zona geografica è stata rivista per tenere conto delle fusioni di comuni avvenute nella zona geografica della denominazione, così come della soppressione e dell'aggiunta di un comune.

Il documento unico è modificato di conseguenza al punto 6.

2. Superficie parcellare delimitata

Nel capitolo 1, sezione IV, punto 2, del disciplinare, dopo le parole «9 giugno 2010» si aggiunge «e del 14 giugno 2018».

Questa modifica ha lo scopo di inserire la data di approvazione, da parte dell'autorità nazionale competente, di una modifica della superficie parcellare delimitata all'interno della zona geografica di produzione. La delimitazione delle parcelle consiste nell'individuare, all'interno della zona geografica di produzione, le parcelle idonee alla produzione della denominazione di origine protetta in esame.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

3. Zona di prossimità immediata

La zona di prossimità immediata è stata rivista per tenere conto delle fusioni di comuni avvenute nella zona geografica della denominazione, così come della soppressione di un comune.

Il documento unico è modificato di conseguenza al punto 9.

4. Tipo di vitigni

Per la denominazione geografica complementare «Amboise» relativa ai vini rossi, sono stati eliminati i vitigni Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Gamay.

A seguito di tale modifica, il Côt è quindi ora l'unica varietà possibile per i vini rossi. Si tratta di una modifica richiesta, in quanto il Côt è un vitigno storico della regione che in questa zona porta a ottenere prodotti di maggiore qualità.

Per la denominazione geografica complementare «Amboise» relativa ai vini rosati, sono stati eliminati i vitigni Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

5. Proporzione dei vitigni all'interno dell'azienda

Per la denominazione geografica complementare «Amboise», a seguito dell'eliminazione di alcuni vitigni per i vini rossi e rosati, sono state riviste le norme di proporzione in azienda.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

(¹) GU L 9 del 11.1.2019, pag. 2.

6. Distanza tra i filari

Per la denominazione geografica complementare «Amboise», viene modificata la distanza tra i filari che passa da un minimo di 1 metro a un minimo di 0,90 metri.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

7. Potatura

Per la denominazione geografica complementare «Amboise», le regole di potatura, diverse a seconda del vitigno, sono ora semplificate nel seguente modo:

«Con un massimo di 11 gemme franche per ceppo:

- potatura a Guyot semplice, con uno o due tralci recanti un solo capo a frutto; o
- potatura corta (conduzione ad alberello, a palmetta, a cordone o cordone di Royat), con un massimo di 3 gemme franche per sperone.

Indipendentemente dal metodo di potatura, il numero dei tralci fruttiferi dell'anno, per ceppo, è inferiore o uguale a 11».

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

8. Palizzamento

Per la denominazione geografica complementare «Amboise» sono eliminate le disposizioni specifiche relative al palizzamento.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

9. Tenore zuccherino delle uve

Per la denominazione geografica complementare «Amboise», il tenore zuccherino è stato rivisto al rialzo per garantire un migliore livello qualitativo delle uve:

Tenore zuccherino minimo delle uve (g per litro di mosto)

Vini bianchi secchi	179
---------------------	-----

Vini bianchi semisecchi, amabili e dolci	212
--	-----

Vini rosati	179
-------------	-----

Vini rossi	189
------------	-----

Titolo alcolometrico volumico naturale minimo

Vini bianchi secchi	11 %
---------------------	------

Vini bianchi semisecchi, amabili e dolci	13 %
--	------

Vini rosati	11 %
-------------	------

Vini rossi	11 %.
------------	-------

Il documento unico non è interessato da questa modifica.

10. Rese e resa limite

Per la denominazione geografica complementare «Amboise», la resa passa da 55 a 52 ettolitri per ettaro per i vini bianchi.

Per la denominazione geografica complementare «Amboise», la resa limite passa da 63 a 60 ettolitri per ettaro per i vini rossi e bianchi e da 67 a 60 ettolitri per i vini rosati.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

11. Perdita del beneficio della denominazione

Per la denominazione geografica complementare «Amboise», il beneficio della denominazione di origine controllata si perde a partire da 65 ettolitri per ettaro per i vini bianchi e da 70 ettolitri per ettaro per i vini rossi e rosati.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

12. Assemblaggio

Per la denominazione geografica complementare «Amboise», a seguito dell'eliminazione di alcuni vitigni per i vini rosati, sono state introdotte norme di assemblaggio.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

13. Zuccheri fermentescibili

Per la denominazione geografica complementare «Amboise», la categoria dei vini rosati semisecchi viene eliminata per mancanza d'uso.

Per i vini bianchi secchi della denominazione geografica complementare «Amboise», il tenore di zuccheri fermentescibili passa da un massimo di 9 g per litro a un massimo di 8 g per litro.

Per i vini bianchi semisecchi della denominazione geografica complementare «Amboise», il tenore di zuccheri fermentescibili passa da un minimo di 9 g per litro a un minimo di 8 g per litro.

Per i vini rosati secchi della denominazione geografica complementare «Amboise», il tenore di zuccheri fermentescibili passa da un massimo di 9 g per litro a un massimo di 6 g per litro.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

14. Arricchimento

Per la denominazione geografica complementare «Amboise», i vini bianchi che presentano un tenore di zuccheri fermentescibili superiore a 8 g per litro sono prodotti senza arricchimento. Questa modifica è intesa a limitare le possibilità di arricchimento.

Inoltre, per tutti i vini della denominazione geografica complementare «Amboise», l'arricchimento è limitato all'1 %.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

15. Capacità del locale di vinificazione

Per la denominazione geografica complementare «Amboise», viene eliminata la disposizione specifica relativa alla capacità del locale di vinificazione.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

16. Affinamento

Per i vini bianchi e rossi della denominazione geografica complementare «Amboise», il periodo di affinamento viene esteso passando da un minimo del 31 dicembre fino al 30 aprile dell'anno successivo alla vendemmia.

Questa modifica mira a tenere conto delle prassi e del fatto che i vini rossi sono ora prodotti esclusivamente con il vitigno Côt più tannico, che necessita di un maggiore affinamento per lasciare ai tannini il tempo di ammorbardirsi. Il prolungamento del periodo di affinamento dei vini bianchi migliora la loro qualità gustativa.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

17. Pressatura

Per la denominazione geografica complementare «Amboise», i vini rosati sono ora obbligatoriamente prodotti con la tecnica della pressatura diretta che precede la fermentazione, trattandosi di una tecnica più qualitativa.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

18. Immissione in commercio

Per la denominazione geografica complementare «Amboise», a seguito della modifica del periodo di affinamento, la data di immissione in commercio è posticipata al 15 maggio.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

19. Circolazione tra depositari autorizzati

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.

20. Legame con la zona geografica

Per la denominazione geografica complementare «Amboise», a seguito della modifica del periodo di affinamento, il legame con l'origine è stato completato con la seguente frase: «L'affinamento dei vini rossi permette di ottenere una struttura tannica più morbida. Nei vini bianchi questo affinamento esalta la complessità aromatica».

Il documento unico è modificato di conseguenza al punto 8.

21. Misura transitoria

Le misure transitorie scadute sono state sopprese.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

22. Principali punti da controllare

I principali punti da verificare sono stati rivisti per semplificare la loro formulazione.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

23. Indirizzo

L'indirizzo dell'INAO indicato nel disciplinare è stato aggiornato.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

DOCUMENTO UNICO

1. Nome del prodotto

Touraine

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)*Norme analitiche*

Si tratta di vini bianchi, rossi e rosati fermi e di vini spumanti bianchi e rosati. I vini bianchi, rossi e rosati fermi presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10 %.

Ciascuna partita di vino presenta, dopo il confezionamento, le seguenti norme analitiche:

- I vini bianchi e rosati hanno un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) inferiore o uguale a 4 grammi per litro e un'acidità totale superiore a 3,5 grammi per litro, espresso in acido tartarico.
- I vini rossi presentano un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) inferiore o uguale a 2 grammi per litro. La fermentazione malolattica è portata a compimento per i vini rossi. Il tenore di acido malico è inferiore o uguale a 0,3 grammi per litro.
- I vini bianchi e rosati prodotti senza arricchimento e con un titolo alcolometrico volumico effettivo minimo del 12,5 % hanno un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) inferiore o uguale a 6 grammi per litro. In questo caso il tenore di acidità totale non è inferiore di oltre 1 grammo per litro, espresso in acido tartarico, al tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio).

Dopo l'arricchimento i vini non superano il titolo alcolometrico volumico totale seguente: 12,5 % per i vini bianchi, rossi e rosati e 13 % per i vini spumanti bianchi e rosati (in caso di arricchimento del mosto).

Per i vini bianchi e rosati fermi, i tenori di acidità totale e di anidride solforosa totale sono quelli stabiliti dalla normativa europea. Per i vini rossi fermi, i tenori di acidità volatile, acidità totale e anidride solforosa totale sono quelli stabiliti dalla normativa europea.

Per i vini spumanti rosati e bianchi, i tenori di acidità volatile, acidità totale, anidride solforosa totale e anidride carbonica sono quelli stabiliti dalla normativa europea.

Ciascuna partita di vino non confezionato che può beneficiare della menzione «primeur» o «nouveau» (novello) presenta un'acidità volatile inferiore o uguale a 10,2 milliequivalenti per litro.

I vini che beneficiano della denominazione di origine controllata «Touraine» sono vini caratterizzati da rotondità al palato e da un finale fresco e ben equilibrato.

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)	

Descrizione

I vini bianchi, spesso di colore oro pallido, esprimono una varietà aromatica che va dalle note fruttate, che ricordano gli agrumi o la frutta esotica, alle note floreali che ricordano i fiori bianchi; conservano una sensazione di freschezza sul finale.

I vini rosati si aprono su aromi delicati che possono ricordare il ribes nero, la frutta esotica o gli agrumi.

I vini rossi prodotti con il vitigno Gamay N (vini a denominazione «Gamay» o vini che beneficiano della menzione «primeur» o «nouveau») presentano spesso un bel colore ciliegia e rivelano generalmente caldi aromi di frutti rossi su tannini setosi. Sono vini equilibrati, che combinano leggerezza e finezza. Quelli ottenuti da assemblaggi o dal solo vitigno Cabernet Franc N, ad ovest del meridiano di Tours, sono vini eleganti e potenti con una buona struttura tannica e con un'espressione aromatica che combina frutti rossi e neri, con colori che vanno dal rosso rubino scuro al rosso granato intenso.

I vini spumanti bianchi e rosati si sviluppano su una struttura prevalentemente acida che conferisce ai vini freschezza e finezza. Quest'acidità è accompagnata da note fruttate; nel tempo possono svilupparsi aromi briosi.

5. Pratiche di vinificazione

a. Pratiche enologiche essenziali

- Per l'elaborazione dei vini rosati è vietato l'impiego del carbone per uso enologico, da solo o in combinazione con altre sostanze in appositi preparati.
- Per i vini rossi sono ammesse le tecniche sottrattive di arricchimento e il tasso massimo di concentrazione parziale rispetto ai volumi utilizzati è fissato al 10 %.
- I vini spumanti sono ottenuti esclusivamente mediante seconda fermentazione in bottiglia.
- Dopo l'arricchimento i vini non superano il titolo alcolometrico volumico totale seguente: 12,5 % per i vini bianchi, rossi e rosati e 13 % per i vini spumanti bianchi e rosati (in caso di arricchimento del mosto).

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).

Pratica colturale

Le vigne presentano una densità minima d'impianto di 4 500 ceppi per ettaro, con una distanza interfilare massima di 2,1 metri. La distanza tra i ceppi dello stesso filare è superiore o uguale a 1 metro.

Le viti sono sottoposte alle tecniche di potatura di seguito indicate, con un massimo di 11 gemme franche per ceppo:

- potatura a Guyot semplice, con un massimo di 9 gemme franche sul capo a frutto per il vitigno Sauvignon B e di 8 gemme franche sul capo a frutto per gli altri vitigni, e un massimo di 2 speroni;
- potatura a 2 semi-tralci recanti al massimo 5 gemme franche;
- potatura corta (a palmetta), con un massimo di 2 gemme franche per sperone;
- potatura corta (a cordone di Royat).

Indipendentemente dal metodo di potatura, le viti possono essere potate con 2 gemme franche aggiuntive per ceppo, a condizione che nella fase fenologica corrispondente a 11 o 12 foglie il numero di tralci fruttiferi dell'anno, per ceppo, sia inferiore o uguale a 11.

b. Rese massime

Vini bianchi

72 ettolitri per ettaro

Vini rossi e rosati

66 ettolitri per ettaro

Vini spumanti

78 ettolitri per ettaro

6. Zona geografica delimitata

La vendemmia, la vinificazione, l'elaborazione dei vini, così come la vendemmia, la vinificazione, l'elaborazione, l'affinamento e il confezionamento dei vini spumanti hanno luogo nel territorio dei seguenti comuni (elenco stabilito secondo il codice geografico ufficiale del 2018):

- Dipartimento di Indre-et-Loire: Amboise, Anché, Artannes-sur-Indre, Athée-sur-Cher, Avoine, Avon-les-Roches, Azay-le-Rideau, Azay-sur-Cher, Beaumont-en-Véron, Benais, Bléré, Bossay-sur-Claise, Bourgueil, Brizay, Candes-Saint-Martin, Cangey, Chambray-lès-Tours, Chançay, Chanceaux-sur-Choisille, La Chapelle-sur-Loire, Chargé, Cheillé, Chemillé-sur-Indrois, Chenonceaux, Chinon, Chisseaux, Chouzé-sur-Loire, Cinais, Cinq-Mars-la-Pile, Civray-de-Touraine, Coteaux-sur-Loire, Couziers, Cravant-les-Coteaux, La Croix-en-Touraine, Crouzilles, Dierre, Draché, Epeigné-les-Bois, Esvres, Fondettes, Francueil, Genillé, Huismes, L'Île-Bouchard, Ingrandes-de-Touraine, Joué-lès-Tours, Langeais (solo sull'ex territorio comunale di Langeais, diventato capoluogo), Larçay, Lémeré, Lerné, Lignières-de-Touraine, Ligré, Limeray, Lussault-sur-Loire, Luynes, Luzillé, Marçay, Montlouis-sur-Loire, Montreuil-en-Touraine, Mosnes, Nazelles-Négron, Neuillé-le-Lierre, Noizay, Panzoult, Parçay-Meslay, Pocé-sur-Cisse, Pont-de-Ruan, Razines, Restigné, Reugny, Rigny-Ussé, Rivarennes, Rivièrela Roche-Clermault, Rochecorbon, Saché, Saint-Avertin, Saint-Benoît-la-Forêt, Saint-Etienne-de-Chigny, Saint-Germain-sur-Vienne, Saint-Martin-le-Beau, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saint-Ouen-les-Vignes, Saint-Régle, Sainte-Maure-de-Touraine, Savigny-en-Véron, Savonnières, Sazilly, Seuilly, Souvigny-de-Touraine, Tavant, Theneuil, Thilouze, Thizay, Tours, Vallères, Véretz, Vernou-sur-Brenne, Villaines-les-Rochers, Vouvray;
- Dipartimento di Loir-et-Cher: Angé, Blois, Chailles, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Contres, Coudres, Couffi, Faverolles-sur-Cher, Mareuil-sur-Cher, Méhers, Mesland, Meusnes, Monteaux, Monthou-sur-Bièvre, Monthou-sur-Cher, Montrichard Val de Cher, Noyers-sur-Cher, Oisly, Pontlevoy, Pouillé, Rilly-sur-Loire, Saint-Aignan, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Julien-de-Cheédon, Saint-Romain-sur-Cher, Sassay, Seigy, Soings-en-Sologne, Thenay, Thésée, Valaire, Valencisse (per il territorio dei comuni delegati di Chambon-sur-Cisse e Molineuf) Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Cisse (per il territorio del comune delegato di Chouzy-sur-Cisse), Veuzain-sur-Loire (per il territorio del comune delegato di Onzain).

7. Varietà principale/i di uve da vino

Orbois B

Sauvignon gris G - Fié gris

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Cabernet franc N

Cabernet Sauvignon N

Cot N - Malbec

Gamay N

Pinot noir N

Grolleau N

Grolleau gris G

Meunier N

Pineau d'Aunis N

Pinot gris G

Chardonnay B

Chenin B

8. Descrizione del legame/dei legami

a) Descrizione dei fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica si sviluppa su un altopiano dolcemente ondulato, a sud-ovest del bacino parigino, e corrisponde a un punto di confluenza sul cui territorio i fiumi Cher, Indre e Vienne si uniscono alla Loira. I vigneti si estendono per un centinaio di chilometri lungo le valli, ad eccezione della regione vitivinicola di Sologne, a est, i cui vigneti occupano un altopiano tra i fiumi Cher e Loira.

Le zone geografiche delle denominazioni geografiche complementari «Amboise» e «Mesland» sorgono al centro delle valli che si susseguono da ovest a est lungo la valle della Loira, mentre la zona geografica della denominazione geografica complementare «Azay-le-Rideau» costeggia la valle dell'Indre. La denominazione geografica complementare «Chenonceaux» occupa la parte inferiore della valle dello Cher, mentre quella di «Oisly» si sviluppa lungo l'altopiano orientale situato tra i fiumi Loira e Cher.

Nel territorio dei 143 comuni che compongono la zona geografica, l'altitudine generale supera raramente i 100 o i 120 metri.

I vini provengono da parcelle che sono state interessate da una delimitazione rigorosa e precisa, ispirata ai nuclei storici di produzione. Tra queste parcelle si distinguono: - parcelle con terreni derivati da argilla silicea, cui si aggiungono sabbie del Miocene, localmente denominati «*bournais perrucheux*»; - parcelle con terreni sviluppati su argilla silicea o «*perruches*» o terreni argilloso-calcarei, sassosi, derivati da materiale calcareo, localmente denominati «*aubuis*». Sono terreni caldi e permeabili che poggiano sui primi pendii o «*côtes*» (colline) delle valli; - parcelle con terreni di valle che poggiano su terrazzi alluvionali antichi, localmente chiamati «*graviers*».

La zona geografica gode di un clima oceanico, la cui influenza si attenua nettamente non appena ci si sposta verso la parte orientale della zona geografica, a livello del meridiano di Tours. Quest'attenuazione si riflette anche nelle temperature e nella pluviometria, con precipitazioni di circa 550 millimetri a ovest e fino a 650 millimetri a est e, sempre a est, con una maggiore escursione termica, segno di una più evidente influenza oceanica degradata.

b) Descrizione dei fattori umani rilevanti per il legame

La vite è presente in «Touraine» sin dal II secolo, come testimoniano i resti di un'antica pressa ritrovata a Cheillé, vicino ad Azay-le-Rideau. Tra l'VIII e il XII secolo, sotto l'influenza della Chiesa, la viticoltura registra un vero e proprio incremento.

Nel XVI secolo la presenza della Corte reale (castelli di Chambord, Chenonceau, ecc.) nella valle della Loira contribuisce al notevole sviluppo di una produzione di qualità, oltre che alla reputazione di alcuni «*crus*». La produzione aumenta dopo la promulgazione del cosiddetto «editto delle venti leghe», che ebbe l'effetto di vietare la produzione vitivinicola intorno alla capitale, mentre appaiono i vitigni «*Gamay*» provenienti dalla regione di Lione.

I fiumi Loira e Cher, vie naturali di comunicazione, hanno spontaneamente favorito il commercio, lo sviluppo e l'esportazione dei prodotti della zona geografica. I vini migliori erano destinati principalmente all'Olanda e all'Inghilterra, passando attraverso la barriera doganale di Ingrandes-sur-Loire, vicino Nantes. Questi vini di qualità vengono allora battezzati «vini del mare» per la loro idoneità al trasporto.

Nel XVIII secolo si sviluppano i vigneti nella bassa valle dello Cher intorno alle città di Bléré, Thésée, Montrichard e Chenonceaux. In occasione dell'indagine agricola dell'anno XII (1804), viene realizzata una descrizione dei vitigni della zona. Nel «*Tableau du plan de vigne le plus propagé sur les côtes du Cher*», il «*Côt*» è presentato come il vitigno principale: «varietà più diffusa sulla collina dello Cher che dà a sud e che produce il vino di prima qualità».

Nel 1845 il conte Odart menziona nella sua «*Ampélographie*» il vitigno Cot N come «il vitigno più coltivato sulle sponde dello Cher e del Lot». Nel 1860 Jules GUYOT, sempre molto preciso nelle sue descrizioni, scrive: «Il Breton (Cabernet Franc N) ha il suo principale nucleo di produzione a Bourgueil, tra Chinon e Saumur, dove dà ottimi vini, ma scompare man mano che ci si sposta verso la parte orientale della regione, dove il Côt, lo Chardenet, il Pinot noir, il Beurot e il Meunier (...) dominano nel Loir-et-Cher ...».

Dopo la crisi della fillossera i vigneti di «Touraine» sono ricostituiti sfruttando in particolare nuove varietà innestate, come il Gamay N e il Sauvignon B. La zona geografica si sviluppa poco a poco, espandendosi verso aree vitivinicole di buon potenziale qualitativo e nel 1939, poco prima dell'inizio della Seconda guerra mondiale, viene riconosciuta la denominazione di origine controllata «*Coteaux de Touraine*».

Il nome «Touraine» viene definitivamente adottato nel 1953 con la possibilità di completare questo nome con la denominazione geografica complementare «*Azay-le-Rideau*» per una piccola area della valle dell'Indre.

Nel 1955 vengono riconosciute le denominazioni geografiche complementari «Amboise» e «Mesland», consacrando due aree i cui si sono mantenuti i vitigni tradizionali, in particolare lo Chenin B.

I vigneti coprono allora una superficie di 8 000 ettari e i produttori, riuniti in cinque cantine cooperative, sviluppano la produzione di vini ottenuti da Sauvignon B e da Gamay N e che godono di una solida reputazione nel settore della ristorazione con le denominazioni comuni di «Sauvignon de Touraine» e «Gamay de Touraine».

Consapevoli del potenziale del loro territorio e dei loro vitigni, fin dal 1985 i produttori della valle dello Cher impiantano le varietà Cot N e Sauvignon B sulle parcelle di prima collina («côte»), mentre i produttori della regione vitivinicola di Sologne riservano il vitigno Sauvignon B alle parcelle con terreni sabbiosi.

Questa ricerca di autenticità si concretizza nel riconoscimento della denominazione geografica complementare «Chenonceaux» per i vini bianchi e rossi delle colline dello Cher e della denominazione geografica complementare «Oisly» per i vini bianchi della regione vitivinicola di Sologne.

Nel 2009 i vigneti si estendono su una superficie di 4 500 ettari, coltivati da circa 800 produttori. La produzione è all'incirca di 260 000 ettolitri, di cui i vini bianchi rappresentano oltre il 60 %. Vini fermi: I vini che beneficiano della denominazione di origine controllata «Touraine» sono vini caratterizzati da rotondità al palato e da un finale fresco e ben equilibrato.

I vini bianchi, spesso di colore oro pallido, esprimono una varietà aromatica che va dalle note fruttate, che ricordano gli agrumi o la frutta esotica, alle note floreali che ricordano i fiori bianchi; conservano una sensazione di freschezza sul finale.

I vini rosati si aprono su aromi delicati che possono ricordare il ribes nero, la frutta esotica o gli agrumi. Questi vini rosati possono beneficiare della menzione «primeur» o «nouveau» e in tal caso sono vinificati per essere consumati nei mesi immediatamente successivi alla loro elaborazione.

I vini rossi prodotti con il vitigno Gamay N (vini a denominazione «Gamay» o vini che beneficiano della menzione «primeur» o «nouveau») presentano spesso un bel colore ciliegia e rivelano generalmente caldi aromi di frutti rossi su tannini setosi. Sono vini equilibrati, che combinano leggerezza e finezza. Quelli ottenuti da assemblaggi o dal solo vitigno Cabernet Franc N, ad ovest del meridiano di Tours, sono vini eleganti e potenti con una buona struttura tannica e con un'espressione aromatica che combina frutti rossi e neri, con colori che vanno dal rosso rubino scuro al rosso granato intenso.

Vini spumanti: I vini spumanti bianchi e rosati si sviluppano su una struttura prevalentemente acida che conferisce ai vini freschezza e finezza. Quest'acidità è accompagnata da note fruttate; nel tempo possono svilupparsi aromi briosciati. Vini fermi: L'esteso reticolo idrografico formato dai fiumi Loira, Vienne, Cher e Indre ha nel tempo modellato l'altopiano ondulato di rocce tenere delle ere Secondaria e Terziaria. Nel Medioevo, sotto l'influenza della Chiesa, i vigneti vengono impiantati lungo questi pendii sagomati e ai margini dell'altopiano.

Già in epoca rinascimentale questa vicinanza ai fiumi costituiva un'importante risorsa che favorì l'esportazione dei vini di «Touraine». La permanenza della barriera doganale a Ingrandes-sur-Loire, da dove i vini erano diretti verso l'Olanda, e l'applicazione dell'«editto delle venti leghe» nel 1577, plasmano i vigneti della Loira e favoriscono la produzione di qualità. Per effetto del clima, nella parte occidentale della zona geografica si sviluppano i vigneti di Chenin B e Cabernet Franc N, mentre il Sauvignon B, il Cot N e il Gamay N prevalgono nella parte orientale della zona geografica. Il meridiano di Tours segna questo confine climatico naturale. In questa diversità di condizioni viticole offerte ai produttori, la scelta dei vitigni è stata una scelta naturale.

In linea con gli usi, la superficie parcellare delimitata per la vendemmia comprende solo parcelle con terreni drenanti sviluppati principalmente su terreni del Turoniano e del Senoniano. I terreni delle valli intermedie sono coperti per lo più da argilla silicea, ricca di pietre silicee. Questa silice, abbondante in superficie, svolge un ruolo importante durante la maturazione delle uve, aumentando i tassi di scambio termico del terreno. Queste condizioni contribuiscono notevolmente alla qualità dei vini bianchi e rossi. Il Sauvignon B trova un ambiente particolarmente favorevole nelle parcelle con terreni sviluppati su argilla silicea («perruches») e terreni argilloso-calcarei, sassosi, derivati da materiale calcareo («aubuis»). Il Sauvignon B trova in queste terre le condizioni essenziali per una maturazione costante negli anni. I vini che se ne ricavano esprimono, in questi terreni e con questo clima, caratteristiche fresche e originali. Nel 2009 questi vini rappresentano i 2/3 della produzione della denominazione di origine controllata. Il vitigno Gamay N, varietà a bacca nera della ricostruzione post-filossera, si trova principalmente nelle parcelle con terreni di argilla silicea e i vini che se ne ottengono sono fruttati e vivaci.

I vini rossi, a est del meridiano di Tours, sono strutturati intorno al vitigno Cot N, mentre ad ovest del meridiano domina il Cabernet franc N. Entrambi conferiscono ai vini una bella struttura tannica.

All'interno della zona geografica della denominazione di origine controllata «Touraine» sono riconosciute, con regole di produzione più restrittive, 5 denominazioni geografiche complementari che esprimono la diversità degli ambienti naturali.

«Amboise»

L'altopiano di gesso tenero presenta un rilievo piuttosto pronunciato con un'altitudine compresa tra gli 80 e i 100 metri. La varietà delle condizioni geopedologiche ha offerto ai produttori condizioni di espressione ottimali per ciascuna delle varietà che qui si sono imposte. I vini rosati sono fruttati e freschi mentre i vini rossi, che dispongono di una buona struttura tannica, presentano un'espressione aromatica piuttosto intensa che evoca principalmente note di frutta rossa. Quanto ai vini bianchi, sono generalmente secchi, ma possono talvolta contenere zuccheri fermentescibili ed essere in tal caso classificati come «*demi-sec*» (semisecchi), «*moelleux*» (amabili) o «*doux*» (dolci). L'affinamento dei vini rossi contribuisce ad attenuare la loro struttura tannica. Nei vini bianchi questo affinamento esalta la complessità aromatica.

«Azay-le-Rideau»

I vigneti godono di un clima temperato per via della loro posizione tra le valli della Loira e dell'Indre. I vitigni Grolleau N e Chenin B popolano le colline e le distese sabbio-ghiaiose destinate alla produzione di vini bianchi eleganti e freschi e di vini rosati fruttati. In linea con gli usi, per ottenere questo aroma fruttato, i vini rosati sono elaborati necessariamente con la tecnica della pressatura diretta che precede la fermentazione. I vini bianchi, che in alcuni casi possono contenere zuccheri fermentescibili, sono eleganti e minerali.

«Chenonceaux»

La zona geografica occupa le pendici di entrambe le sponde dello Cher. Le viti sorgono su parcelle i cui terreni sono segnati da un'abbondante presenza di silice. Il vino bianco presenta un'espressione aromatica generalmente intensa, che rivela aromi floreali (biancospino, acacia, ecc.) e note più fruttate (agrumi, frutta secca, ecc.). L'affinamento, che arriva almeno fino al 30 aprile dell'anno successivo alla vendemmia, apporta rotondità e finezza. I vini rossi presentano una bella struttura tannica e un'espressione aromatica piuttosto intensa che evoca principalmente note di frutti rossi. L'affinamento, che arriva almeno fino al 31 agosto dell'anno successivo alla vendemmia, permette di ottenere un vino dagli aromi complessi e dai tannini rotondi e setosi.

«Mesland»

La zona geografica, situata a nord-est della zona geografica della denominazione di origine controllata «Touraine», corrisponde a un margine dell'altopiano che si affaccia sulla Loira. Qui i terreni sono accomunati dalla presenza di silice e di sabbie del Miocene. L'elevata escursione termica e la posizione geografica mettono particolarmente in evidenza i vitigni precoci. I vini rossi e rosati, ottenuti principalmente da uve Gamay N, esprimono aromi concentrati di frutti rossi. I vini bianchi, che possono talvolta contenere zuccheri fermentescibili, possiedono un'espressione aromatica complessa, che rivela aromi floreali (biancospino, tiglio, verbena, ecc.) e note più fruttate (agrumi, pera, ecc.). La degustazione si conclude spesso con una sensazione di freschezza.

«Oisly»

Nel cuore della regione vitivinicola di Sologne, i vigneti danno luogo a vini bianchi secchi ottenuti dal solo vitigno Sauvignon B, che esprime tutto il suo potenziale sui terreni continentali di sabbia e ghiaia e sulle formazioni dette «di Sologne» costituite da sabbia, argilla e calcare conchiglifero. Il clima della zona geografica mette in evidenza la stagione sub-arida più marcata di tutta la Turennia. Questo contesto naturale regala vini con una freschezza segnata da aromi fini e delicati che ricordano gli agrumi e i fiori bianchi. L'affinamento, che arriva almeno fino al 30 aprile dell'anno successivo alla vendemmia, contribuisce alla loro complessità aromatica.

La «Touraine», culla di vigne e valli amate dai re, è tuttora uno dei gioielli dei vigneti settentrionali e i suoi vivaci paesaggi di rilevanza culturale, preservati dalla coltivazione secolare della vite, hanno favorito l'inserimento della valle Loira nel patrimonio storico dell'Unesco.

Vini spumanti

La produzione dei vini spumanti si colloca nel contesto appena descritto. Avendo notato che i vini imbottigliati in cantina avevano talvolta tendenza a fermentare nuovamente, i produttori della Turennia hanno voluto imparare a gestire questo fenomeno dei «*mousseux naturels*» (vini spumanti naturali) e sfruttarlo in produzione. Nascono così, a partire dal XIX secolo, i vini venduti come «frizzanti». La presenza di cantine scavate nel tufo ha favorito l'elaborazione di questi vini che richiedono ampi spazi di stoccaggio e movimentazione in condizioni temperate.

Forti dell'esperienza acquisita in oltre un secolo, i produttori di vini spumanti godono attualmente di una perfetta padronanza della composizione delle loro partite di prodotto. L'originalità territoriale dei vini bianchi si riflette nell'obbligo della presenza del 60 % di Chenin B o di Orbois B. L'affinamento prolungato «*sur lattes*» (bottiglie in posizione orizzontale) contribuisce a sviluppare gli aromi brioscianti e la complessità dei vini.

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

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 dei vini, così come per la vinificazione, l'affinamento e il confezionamento dei vini spumanti, è costituita dal territorio dei seguenti comuni (elenco stabilito secondo il codice geografico ufficiale del 2018):

- Dipartimento d'Indre: Faverolles-en-Berry, Fontguenand, Lye, La Vernelle, Veuil, Villentrois;
- Dipartimento di Indre-et-Loire: Bréhémont, La Chapelle-aux-Naux, Chaveignes, Chezelles, Crissay-sur-Manse;
- Dipartimento di Loir-et-Cher: Candé-sur-Beuvron, Cheverny, Cormeray, Feings, Fougères-sur-Bièvre, Fresnes, Les Montils, Mont-près-Chambord, Ouchamps, Sambin, Selles-sur-Cher;
- Dipartimento di Maine-et-Loire: Brain-sur-Allonnes, Montsoreau.

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 obbligatoriamente seguito dalla denominazione «Gamay» secondo le disposizioni del disciplinare.
- Il nome della denominazione di origine controllata può essere integrato da una delle seguenti denominazioni geografiche complementari secondo le disposizioni del disciplinare: «Amboise», «Azay-le-Rideau», «Chenonceaux», «Mesland», «Oisly».
- Il nome della denominazione di origine controllata può essere integrato dalla menzione «primeur» o «nouveau» secondo le disposizioni del disciplinare.
- Tutte le menzioni facoltative, il cui uso può essere disciplinato dagli Stati membri in virtù delle disposizioni dell'UE, 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.
- 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.

Denominazioni geografiche complementari

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

- Le denominazioni geografiche complementari «Amboise», «Azay-le-Rideau» o «Mesland» sono scritte obbligatoriamente dopo il nome della denominazione di origine controllata in caratteri le cui dimensioni non superano, né in altezza né in larghezza, quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

- Le denominazioni geografiche complementari «Chenonceaux» o «Oisly» sono riportate obbligatoriamente sotto il nome della denominazione di origine controllata in caratteri le cui dimensioni non superano, né in altezza né in larghezza, quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.
- I vini bianchi che beneficiano delle denominazioni geografiche complementari «Amboise», «Mesland» e «Azay-le-Rideau» devono recare obbligatoriamente in etichettatura la menzione «*demi-sec*», conformemente alle norme analitiche previste per tale menzione nel disciplinare, e la menzione «*moelleux*» o «*doux*» corrispondente al tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) presente nel vino, quale definito dalla normativa europea.

Etichettatura

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

- I vini rosati che beneficiano della denominazione geografica complementare «Mesland» devono recare obbligatoriamente in etichettatura la menzione «*demi-sec*», conformemente alle norme analitiche previste per tale menzione nel disciplinare, e la menzione «*moelleux*» o «*doux*» corrispondente al tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) presente nel vino, quale definito dalla normativa europea.
- I vini che possono beneficiare della menzione «*primeur*» o «*nouveau*» devono necessariamente essere presentati con l'indicazione dell'annata.
- 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.
- La denominazione «Gamay» è riportata immediatamente sotto il nome della denominazione di origine controllata in caratteri le cui dimensioni sono superiori o uguali, sia in altezza che in larghezza, ai due terzi di quelle dei caratteri del nome della denominazione di origine controllata e al massimo di dimensioni uguali ad esse.

Link al disciplinare del prodotto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-5f8c6cbf-bad9-4bba-9f9e-c780f349dfaf

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 94/05)

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

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Vinsobres»

Numero di riferimento PDO-FR-A0690-AM02

Data della comunicazione: 8 gennaio 2020

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Superficie parcellare delimitata

Nella sezione IV, punto 2, del disciplinare riguardante le aree e le zone in cui vengono effettuate le diverse operazioni, si aggiunge la data del 19 giugno 2019. Questa modifica ha lo scopo di inserire la data di approvazione, da parte dell'autorità nazionale competente, di una modifica della superficie parcellare delimitata all'interno della zona geografica di produzione. La delimitazione delle parcelle consiste nell'individuare, all'interno della zona geografica di produzione, le parcelle idonee alla produzione della denominazione di origine controllata considerata.

Questa modifica non incide sul documento unico.

2. Tipo di vitigni

Le regole di proporzione all'interno dell'azienda produttrice per i vitigni a bacca rossa non si applicano ai viticoltori che non vinificano la propria produzione e che coltivano per la denominazione di origine controllata «Vinsobres», all'interno della superficie parcellare delimitata, una superficie totale inferiore a 1,5 ettari.

Questa modifica del disciplinare non incide sul documento unico.

3. Irrigazione

L'irrigazione è autorizzata conformemente alla norma nazionale di cui all'articolo D. 645-5 del *Code rural et de la pêche maritime* (codice rurale e della pesca marittima). Questo aspetto è previsto dalla sezione VI del disciplinare relativa alla gestione dei vigneti.

Viene abolito il divieto di utilizzare impianti di irrigazione fissi all'interno delle parcelle.

Nei casi in cui è consentita l'irrigazione, la produzione media massima, per parcella, delle parcelle irrigate è fissata a 5 000 kg/ha, anziché 7 000 kg/ha, in modo da non avere un aumento della resa di vino.

Queste modifiche del disciplinare non incidono sul documento unico.

4. Inizio della produzione delle vigne giovani

La data di inizio produzione delle vigne giovani è anticipata dal 7º anno al 3º anno successivo a quello in cui è stato effettuato l'impianto (nel caso delle viti innestate, al 2º anno anziché al 6º), in modo da consentire nuovi impianti e un più rapido rinnovo dei vigneti.

Questa modifica del disciplinare non incide sul documento unico.

5. Legame con la zona geografica

La sezione del legame con la zona geografica è stata completata con l'indicazione del periodo di affinamento obbligatorio dei vini. Al paragrafo sulle interazioni causali è stata aggiunta la seguente frase: «Le caratteristiche di questi vini concentrati sono rafforzate e stabilizzate da un affinamento che dura almeno fino al 15 marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia».

Il documento unico è stato integrato per precisare questo punto nella sezione «Legame con la zona geografica».

(¹) GUL 9 del 11.1.2019, pag. 2.

6. Data di circolazione dei vini

Viene eliminata la data del 1° dicembre dell'anno di raccolta a partire dalla quale i vini potevano circolare tra depositari autorizzati o commercianti, quale fissata nella sezione IX del disciplinare relativa alle operazioni di trasformazione, elaborazione, affinamento, confezionamento e stoccaggio dei vini.

L'eliminazione di questa restrizione permette ai vini di circolare tra le varie categorie di operatori nella zona geografica e nella zona di prossimità immediata prima di essere immessi in commercio.

Questa modifica del disciplinare non incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. Nome del prodotto

Vinsobres

2. Tipo di indicazione geografica

DOP - Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

4. Descrizione del vino (dei vini)

La denominazione di origine protetta «Vinsobres» è riservata ai vini rossi fermi. I vini sono ottenuti principalmente da uve di varietà Grenache N, Mourvèdre N e Syrah N.

I vini sono concentrati e presentano una buona intensità olfattiva. Al naso i vini giovani rivelano note fruttate (frutta fresca) che nel tempo evolvono verso sentori aromatici di frutta in confettura, acquavite, spezie (pepe) ed erbe aromatiche.

Particolarmente equilibrati al palato, sono strutturati e corposi, con tannini setosi ed eleganti. Gli aromi fruttati offrono una prolungata e intensa persistenza aromaticia. Le caratteristiche di questi vini concentrati sono rafforzate e stabilizzate da un affinamento che dura almeno fino al 15 marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia. L'affinamento apporta note vanigliate, tostate e affumicate.

Di colore rosso intenso, questi vini si presentano al naso ricchi e complessi; sono equilibrati, armoniosi e idonei all'invecchiamento.

I vini devono avere le seguenti caratteristiche analitiche:

- tenore di acido malico inferiore o uguale a 0,4 g/l; intensità colorante modificata superiore o uguale a 8; indice di polifenoli totali superiore o uguale a 52;
- tenore di zuccheri fermentescibili inferiore o uguale a 3 g/l per i vini con un titolo alcolometrico volumico naturale inferiore o uguale al 14 %;
- tenore di zuccheri fermentescibili inferiore o uguale a 4 g/l per i vini con un titolo alcolometrico volumico naturale superiore al 14 %.

Gli altri criteri analitici sono conformi alla normativa europea.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	14,5
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12,5
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	14,28
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. Pratiche di vinificazione

a. Pratiche enologiche essenziali

Pratica enologica specifica

- Sono vietati i trattamenti termici delle uve vendemmiate con ricorso a temperature superiori a 40 °C.
- È vietato l'uso di scaglie di legno.

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).

Pratica colturale

Distanza tra i ceppi

- La distanza tra i filari non può essere superiore a 2,5 metri.
- Ciascun ceppo dispone di una superficie massima di 2,50 m². Questa superficie è ottenuta moltiplicando la distanza interfilare per la distanza tra i ceppi.
- La distanza tra i ceppi di uno stesso filare è compresa tra 0,80 e 1,20 metri.

Potatura delle viti

- Le viti sono sottoposte a potatura corta (ad alberello o cordone di Royat) con un massimo di 6 speroni.
- Ogni sperone reca al massimo 2 gemme franche.
- Il periodo di costituzione del cordone di Royat per tutti i vitigni allevati in questa modalità è limitato a 2 anni. Durante questo periodo è ammessa la potatura a Guyot: sia Guyot semplice con un massimo di 8 gemme franche sul capo a frutto e 1 o 2 speroni recanti un massimo di 2 gemme franche, sia Guyot doppio con un massimo di 6 gemme franche su ogni capo a frutto e 1 o 2 speroni recanti un massimo di 2 gemme franche.

L'irrigazione può essere autorizzata.

b. Rese massime

42 ettolitri per ettaro

6. Zona geografica delimitata

La raccolta delle uve, la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini sono effettuati nel territorio del comune di Vinsobres nel dipartimento della Drôme.

7. Varietà principale/i di uve da vino

Grenache N

Syrah N - Shiraz

Mourvèdre N - Monastrell

8. Descrizione del legame/dei legami

La zona geografica della denominazione di origine controllata «Vinsobres» si trova nel dipartimento della Drôme, nel cuore del bacino sedimentario miocenico di Valréas e del bacino colluvio-alluvionale dell'Aygues: torrente di montagna a regime mediterraneo che da milioni di anni deposita materiali detritici grossolani strappati ai rilievi alpini.

Ne è scaturito un rilievo collinare con punto culminante a oltre 500 metri di altitudine, orientato a nord-est/sud-ovest, ai cui piedi si trovano zone pianeggianti o pendii moderati esposti a sud.

Il clima locale di tipo mediterraneo è caratterizzato da due stagioni piovose, la prima in autunno e la seconda da marzo a maggio, e da due periodi secchi, da gennaio a febbraio e soprattutto a luglio. La temperatura media annua è di 12,7 °C. Il Mistral (vento da nord) svolge un ruolo preponderante nell'ambiente di questa regione; pur essendo un vento dissecante, esso limita in modo naturale lo sviluppo delle malattie crittomiche. In estate il clima secco è favorevole a una buona maturazione delle uve, oltre al fatto che l'effetto dissecante del Mistral contribuisce alla concentrazione dei diversi elementi costitutivi degli acini.

I terreni presentano generalmente un'elevata pietrosità con un colore da rosso a marrone che, unita alla topografia, conferisce loro un potere calorifico determinante, che può determinare nel vegetale un'interessante precocità.

Il clima e il regime idrico garantito dalla tipologia dei terreni favoriscono una produzione regolare di vini rossi di alta espressione. Il buon equilibrio di questi fattori determina una bassa produzione della pianta, con una concentrazione di tutti gli elementi costitutivi della materia prima (qualità dell'uva).

L'omogeneità dei vini prodotti e l'identità condivisa sono espressione di una tipicità legata al *terroir* che è stata coronata dal riconoscimento di una denominazione di origine controllata «comunale». Tale denominazione è il risultato della particolare interazione tra i fattori naturali e le competenze sviluppate nel tempo dalla comunità dei produttori di questo comune.

Le competenze dei viticoltori, che si esprimono attraverso una rigorosa selezione delle parcelle destinate alla raccolta delle uve ottimizzando l'esposizione delle viti, permettono di limitare gli effetti dell'altitudine.

Nonostante le variazioni annuali del clima, i suddetti elementi combinati tra loro permettono di ottenere una buona maturazione delle uve e l'elaborazione di vini potenti e concentrati a medio e lungo invecchiamento. Le caratteristiche di questi vini concentrati sono rafforzate e stabilizzate da un affinamento che dura almeno fino al 15 marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia.

Il buon equilibrio di tutti questi fattori porta a ottenere vini rossi di colore intenso, dal naso ricco e complesso, equilibrati, armoniosi e idonei all'invecchiamento.

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

Etichettatura di un'unità geografica più piccola

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

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.

Etichettatura di un'unità geografica più ampia

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

L'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine protetta può precisare l'unità geografica più ampia «Cru des Côtes du Rhône» o «Vignobles de la Vallée du Rhône».

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, l'elaborazione e l'affinamento dei vini, è costituita dal territorio di 36 comuni del dipartimento della Drôme e di 48 comuni del dipartimento del Vaucluse:

- dipartimento della Drôme: Aubres, La Baume-de-Transit, Bouchet, Chamaret, Chantemerle-lès-Grignan, Châteauneuf-de-Bordette, Clansayes, Colonzelle, Condorcet, Donzère, La Garde-Adhémar, Les Granges-Gontardes, Grignan, Mérindol-les-Oliviers, Mirabel-aux-Baronnies, Mollans-sur-Ouvèze, Montaulieu, Montbrison-sur-Lez, Montségur-sur-Lauzon, Nyons, Le Pègue, Piégon, Les Pilles, Rochegude, Roche-Saint-Sécret-Béconne, Rousset-les-Vignes, Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Saint-Paul-Trois-Châteaux, Saint-Restitut, Solérieux, Suze-la-Rousse, Taulignan, Tulette, Valaurie, Venterol;
- dipartimento del Vaucluse: Avignon, Beaumes-de-Venise, Bédarrides, Bollène, Buisson, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Caumont-sur-Durance, Châteauneuf-de-Gadagne, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Faucon, Gigondas, Grillon, Jonquerettes, Jonquières, Lafare, Lagarde-Paréol, Mondragon, Morières-lès-Avignon, Mornas, Orange, Piolenc, Puyméras, Rasteau, Richerenches, Roaix, La Roque-Alric, Sablet, Sainte-Cécile-les-Vignes, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Sarrians, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Sorgues, Suzette, Travaillan, Uchaux, Vacqueyras, Vaison-la-Romaine, Valréas, Vedène, Villedieu, Violès, Visan.

Link al disciplinare del prodotto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-dddce4c8-b45c-443d-9853-598c16610d06

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



Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea
2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT