

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

(2022/C 88/10)

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 CHE MODIFICA IL DOCUMENTO UNICO

«Côtes de Bordeaux»

PDO-FR-A0987-AM04

Data della comunicazione: 26 novembre 2021

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Codice geografico ufficiale

I comuni della zona geografica e della zona di prossimità immediata sono stati aggiornati in base al codice geografico ufficiale.

Il documento unico è modificato ai punti 6 e 9.

2. Disposizioni agroambientali

Sono aggiunte al disciplinare le disposizioni agroambientali seguenti:

«I ceppi morti devono essere rimossi dalle parcelle e ogni genere di stoccaggio di tali ceppi morti nelle parcelle è vietato.

È vietato il diserbo chimico totale delle parcelle.

Ogni operatore calcola e registra il proprio indice di frequenza dei trattamenti (IFT).»

Tali modifiche mirano a recepire in maniera più adeguata la domanda sociale di un minor utilizzo di prodotti fitosanitari e di una maggiore sensibilità nei confronti dell'ambiente.

Le modifiche non comportano alcuna variazione del documento unico.

3. Data di circolazione tra depositari autorizzati

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

Tale modifica non comporta alcuna variazione del documento unico.

4. Legame

Il legame all'origine è stato riveduto a seguito del cambiamento del numero di comuni conseguente alle fusioni.

Tale modifica non comporta alcuna variazione del documento unico.

5. Misure transitorie

Le misure transitorie giunte a scadenza sono state escluse dal disciplinare.

Tale modifica non comporta alcuna variazione del documento unico.

6. Riferimento alla struttura di controllo

La formulazione del riferimento alla struttura di controllo è stata riveduta al fine di armonizzare la sua stesura con i disciplinari delle altre denominazioni. Tale modifica è puramente redazionale.

La modifica non comporta alcuna variazione del documento unico.

⁽¹⁾ GUL 9 del 11.1.2019, pag. 2.

DOCUMENTO UNICO

1. Nome del prodotto

«Côtes de Bordeaux»

2. Tipo di indicazione geografica

DOP - Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

4. Descrizione del vino (dei vini)1. *Vini rossi fermi*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11 %.

Il tenore di zuccheri fermentescibili dei vini è inferiore o pari a 3 g/l.

In seguito all'arricchimento i vini non superano il titolo alcolometrico volumico totale del 13,5 %.

La fermentazione malolattica è obbligatoria per i vini rossi. Ciascun lotto di vino rosso, prima del condizionamento (vini sfusi) o dopo il condizionamento, presenta un tenore massimo di acido malico pari a 0,3 g/l.

I vini presentano un tenore massimo di acidità volatile di 13,26 meq/l fino al 31 luglio dell'anno successivo a quello della vendemmia e di 16,33 meq/l dopo tale data.

Prima del condizionamento o se sfusi, i vini presentano un tenore di anidride solforosa inferiore o uguale a 140 mg/l.

Per i vini rossi, il vitigno maggiormente presente è la varietà d'uva Merlot N che esprime molto positivamente tutte le sue caratteristiche su terreni argilloso-calcarei, e che grazie all'assemblaggio con il Cabernet-Sauvignon N, il Cabernet franc N e il Cot N (conosciuto localmente come Malbec) offre vini fruttati e morbidi.

Caratteristiche analitiche generali

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

2. *Vini bianchi secchi fermi*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,5 %.

Il tenore di zuccheri fermentescibili dei vini è inferiore o pari a 4 g/l.

In seguito all'arricchimento i vini non superano il titolo alcolometrico volumico totale del 13 %.

I vini presentano un tenore massimo di acidità volatile di 13,26 meq/l fino al 31 luglio dell'anno successivo a quello della vendemmia e di 16,33 meq/l dopo tale data.

Prima del condizionamento o se sfusi, i vini presentano un tenore di anidride solforosa inferiore o uguale a 180 mg/l.

I vini bianchi sono ottenuti di norma dalla varietà d'uva Sauvignon B associata ai vitigni Sémillon B e Muscadelle B.

I vini che beneficiano della denominazione di origine controllata «Côtes de Bordeaux» sono rotondi e fruttati e offrono un potenziale di conservazione compreso tra tre e dieci anni.

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

3. *Vini bianchi fermi dolci cosiddetti «liquoreux»*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 14,5 %.

Il tenore di zuccheri fermentescibili dei vini è superiore a 51 g/l.

Prima del condizionamento o se sfusi, i vini hanno un tenore di anidride solforosa inferiore o uguale a 400 mg/l.

A titolo di deroga, prima del condizionamento (vini sfusi) i vini presentano un tenore di acidità volatile stabilito con decreto.

I vini bianchi che contengono zuccheri residui sviluppano frequentemente aromi di miele e agrumi.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12
Acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

4. *Vini bianchi fermi dolci cosiddetti «moelleux»*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini bianchi cosiddetti «moelleux» contenenti zuccheri residui provengono da uve che sono raccolte con un tenore zuccherino minimo di 221 grammi per litro di mosto. Si tratta di vini che presentano notevole amabilità, dolcezza e finezza.

Il titolo alcolometrico volumico naturale è superiore o pari al 13,5 %.

Il titolo alcolometrico volumico totale dopo l'arricchimento è del 15 %.

Il tenore di zuccheri fermentescibili è compreso tra 17 e 45 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,5
Acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	300

5. Pratiche di vinificazione

5.1. Pratiche enologiche specifiche

1. Densità e distanza

Pratica colturale

La densità minima di impianto delle vigne è di 4 500 ceppi per ettaro.

La distanza massima tra i filari è equivalente a:

- 2,50 metri per le viti potate a Guyot (semplice o doppio) o allevate a cordone basso speronato;
- 3 metri per le viti con impianto a Lyra a due piani di palizzamento.

La distanza minima tra i ceppi del medesimo filare è pari a:

- 0,85 metri, per le viti potate a Guyot (semplice o doppio) o allevate a cordone basso speronato;
- 0,74 metri per le viti con impianto a Lyra a due piani di palizzamento.

2. Norme di potatura

Pratica colturale

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

Le viti sono sottoposte a potatura sia corta (a sperone) sia lunga (a rami lunghi) con 45 000 gemme al massimo per ettaro e non più di 14 gemme franche per ceppo.

3. Disposizioni specifiche per la vendemmia

Pratica colturale

L'uva è raccolta mediante cernite manuali successive per i vini bianchi dolci cosiddetti «liquoreux».

4. Arricchimento

Pratica enologica essenziale

Le tecniche sottrattive di arricchimento sono autorizzate per i vini rossi entro il limite di un tasso di concentrazione del 15 %.

Dopo l'arricchimento, i vini non superano il titolo alcolometrico volumico totale del 13,5 % per i vini rossi, del 13 % per i vini bianchi secchi e del 15 % per i vini bianchi dolci cosiddetti «moelleux».

I vini dolci denominati «liquoreux» non sono in alcun modo soggetti all'arricchimento.

5.2. *Rese massime*

1. Vini rossi fermi

65 ettoltri per ettaro

2. Vini bianchi secchi fermi

72 ettoltri per ettaro

3. Vini bianchi fermi dolci cosiddetti «liquoreux»

40 ettoltri per ettaro

4. Vini bianchi fermi dolci cosiddetti «moelleux»

55 ettoltri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La vendemmia, la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini hanno luogo sul territorio dei comuni o di parti dei comuni del dipartimento della Gironda indicati di seguito in base al codice geografico ufficiale al 1° gennaio 2021: Anglade, Bassens, Baurech, Béguey, Belvès-de-Castillon, Berson, Blaye, Bouliac, Braud-et-Saint-Louis, Cadillac, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Campugnan, Capian, Caplong, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cars, Cartelègue, Castillon-la-Bataille, Cavignac, Cénac, Cenon, Cézac, Civrac-de-Blaye, Cubnezais, Donnezac, Donzac, Etauliers, Eynesse, Eyrens, Floirac, Fours, Francs, Gabarnac, Gardégan-et-Tourtirac, Générac, Gensac, Haux, Landerrouat, Langoiran, Laroque, Laruscade, Latresne, Lestiac-sur-Garonne, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Ligueux, Lormont, Loupiac, Marcenais, Margueron, Marsas, Massugas, Mazion, Monprimblanc, Omet, Paillet, Pellegrue, Pessac-sur-Dordogne, Pineuilh, Plassac, Pleine-Selve, la parte corrispondente al territorio di Lafosse del comune di Pugnac prima della sua fusione con quest'ultimo il 1° luglio 1974, la parte corrispondente al territorio di Monbadon del comune di Puisseguin prima della sua fusione con quest'ultimo il 1° gennaio 1989, Quinsac, Reignac, Riocaud, Rions, La Roquille, Saint-André-et-Appelles, Saint-Androny, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Avit-de-Soulège, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Cibard, Saint-Ciers-sur-Gironde, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Girons-d'Aiguevives, Saint-Magne-de-Castillon, Saint-Maixant, Saint-Mariens, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Palais, Saint-Paul, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Philippe-du-Seignal, Saint-Quentin-de-Caplong, Sainte-Foy-la-Grande, Saint-Savin, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Yzan-de-Soudiac, Sainte-Colombe, Sainte-Croix-du-Mont, Sainte-Eulalie, Les Salles-de-Castillon, Saugon, Semens, Tabanac, Tayac, Le Tourne, Val-de-Livenne, Verdélais, Villenave-de-Rions e Yvrac.

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

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Cot N - Malbec

Merlot N

Muscadelle B

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Sauvignon gris G - Fié gris

Semillon B

8. **Descrizione del legame/dei legami**

La zona geografica della denominazione di origine controllata «Côtes de Bordeaux», compresa nel dipartimento della Gironda, è situata sulle rive dei fiumi Garonne, Dordogne e Gironda, in un ambiente collinare caratterizzato prevalentemente da suoli argilloso-calcarei. La struttura della presente denominazione è organizzata intorno a cinque centri vitivinicoli storici: Blaye, Cadillac, Castillon-la-Bataille, Francs e Sainte-Foy-la-Grande.

I terreni viticoli delle zone collinari «Côtes de Bordeaux» dominano su vallate ove le acque dolci e salate si mescolano. Le influenze oceaniche risalgono le terre quanto più profondamente possibile e i fiumi Dordogne e Garonne si fondono generando un solo ampio flusso, l'estuario della Gironda. La conformazione naturale delle «Côtes de Bordeaux» unisce la pianura e l'area ai piedi dei colli, dominanti il fiume e con un'esposizione orientata principalmente a sud-ovest, al pendio ripido dal dislivello variabile (da una trentina di metri a più di settanta) sormontato da altipiani più o meno segnati dalla rete idrografica secondaria.

Questa vasta regione beneficia di condizioni climatiche privilegiate relativamente omogenee per la produzione vinicola, vale a dire di una posizione in prossimità di grandi masse d'acqua (l'oceano Atlantico, l'estuario della Gironde, le valli della Garonne e della Dordogne) che svolgono una funzione importante di termoregolazione; le influenze oceaniche moderano inoltre gli effetti delle gelate primaverili.

Depositari di una lunga tradizione, i vini «Côtes de Bordeaux» presentano qualità che derivano dalla varietà ambientale, dai vitigni e dalla componente umana. Tradizionalmente le parcelle sono state selezionate tanto nelle aree situate ai piedi delle colline quanto sui pendii o in pianura, in funzione della capacità di drenaggio di tali zone e della relativa situazione topografica. Un migliaio di viticoltori, nel produrre i vini in questione, affina ogni anno nel migliore dei modi le proprie competenze. Ciascuna azienda agricola mette così in opera nei vigneti e nelle cantine tutto quanto dovuto per ottenere un prodotto di riconosciuto valore, come: i requisiti riguardanti la densità di impianto, il limite massimo di carico per parcella, le regole di assemblaggio dei vitigni principali e dei vitigni accessori, l'affinamento minimo dei vini fino al 15 marzo dell'anno successivo alla vendemmia.

Le terre vitivinicole «Côtes de Bordeaux» offrono allo stesso tempo un patrimonio straordinario, rappresentato da castelli storici, manieri, fortezze e chiese romane, oltreché da dimore sontuose entrate a far parte dei ricordi di scrittori o artisti celebri. Villaggi ben conservati dalle strette vie, grandi casali e mulini fortificati sono la testimonianza di un'intensa attività viticola e del commercio ad essa legato.

Rappresentando il 14 % circa della produzione di Bordeaux, i vini «Côtes de Bordeaux» sono oggi una concreta risorsa nel panorama dei vini bordolesi, a testimonianza della ricchezza sotto l'aspetto storico dei vitigni tradizionali della regione e del loro potenziale.

La denominazione «Côtes de Bordeaux» e le sue denominazioni geografiche complementari hanno acquisito sui principali mercati di vendita (Francia e Belgio) una considerevole notorietà. Durante gli ultimi dieci anni, la crescita a livello della grande distribuzione delle vendite in Francia è stata superiore al 40 % e più del 15 % delle famiglie francesi ha acquistato vini con questa denominazione. Per quanto riguarda le esportazioni, i vini «Côtes de Bordeaux» godono di grande fama in Europa (soprattutto in Belgio) e registrano una tendenza in crescita, in particolare sui mercati asiatici.

Questi vini fermi sono prevalentemente ottenuti da assemblaggi tra varietà d'uva principali e vitigni accessori.

Per i vini rossi, il vitigno maggiormente presente è la varietà d'uva Merlot N che esprime molto positivamente tutte le sue caratteristiche su terreni argilloso-calcarei, e che grazie all'assemblaggio con il Cabernet-Sauvignon N, il Cabernet franc N e il Cot N (conosciuto localmente come Malbec) offre vini fruttati e morbidi.

I vini bianchi sono ottenuti di norma dalla varietà d'uva Sauvignon B associata ai vitigni Sémillon B e Muscadelle B.

I vini che beneficiano della denominazione di origine controllata «Côtes de Bordeaux» sono rotondi e fruttati e offrono un potenziale di conservazione che va da tre a dieci anni.

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

Per la denominazione di origine controllata «Côtes de Bordeaux», la zona di immediata prossimità, definita in deroga per la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini, è costituita dal territorio dei comuni indicati di seguito sulla base del codice geografico ufficiale al 1° gennaio 2021.

— Dipartimento della Gironde:

Ambarès-et-Lagrave, Arbanats, Artigues-près-Bordeaux, Auriolles, Ayguemorte-les-Graves, Baigneaux, Baron, Barsac, Beautiran, Bellebat, Bellefond, Beychac-et-Caillau, Blésignac, Bommès, Bonnetan, Bossugan, Branne, La Brède, Budos, Cabara, Cadarsac, Cadaujac, Camarsac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Casseuil, Castelviel, la parte del comune di Castets et Castillon corrispondente al territorio del comune delegato di Castets-en-Dorthe, Castres-Gironde, Caudrot, Caumont, Cazaugitat, Cérons, Cessac, Civrac-sur-Dordogne, Coirac, Coubeyrac, Courpiac, Créon, Croignon, Cursan, Daignac, Dardenac, Daubèze, Doulezon, Escoussans, Espiet, Les Esseintes, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Flaujagues, Frontenac, Gauriac, Gauriagué, Génissac, Gironde-sur-Dropt,

Gornac, Grézillac, Guillac, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, Jugazan, Juillac, Ladaux, Landiras, Langon, Lansac, Lapouyade Léogéats, Léognan, Lignan-de-Bordeaux, Lustrac-de-Durèze, Loupes, Lugaingnac, Lugasson, Lussac, Madirac, Martillac, Martres, Mazères, Mombrier, Montagne, Montignac, Montussan, Morizès, Mouliets-et-Villemartin, Moulon, Mourens, Naujan-et-Postiac, Nérigeau, Peujard, Le Pian-sur-Garonne, Podensac, Pompignac, Porte-de-Benauges, Portets, Le Pout, Preignac, Pugnac, Puisseguin, Pujols, Pujols-sur-Ciron, Rauzan, Roaillan, Romagne, Sadirac, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Brice, Saint-André-de-Cubzac, Saint-André-du-Bois, Saint-Brice, Saint-Christophe-des-Bardès, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Emilion, Saint-Etienne-de-Lisse, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Léon, Saint-Loubert, Saint-Loubès, Saint-Macaire, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Pierre-d'Aurillac, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Selve, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Saint-Sulpice-de-Pommières, Saint-Trojan, Saint-Vincent-de-Paul, Saint-Vincent-de-Pertignas, Sainte-Florence, Sainte-Foy-la-longue, Sainte-Radegonde, Sainte-Terre, Salleboeuf, Samonac, Sauternes, La Sauve, Soullignac, Soussac, Targon, Tauriac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-de-Lapouyade, Toulence, Tresses, Vignonet, Villeneuve e Virelade.

— Dipartimento della Dordogne:

Bergerac, Bonneville-et-Saint-Avit-de-Fumadière, Bosset, Cunèges, Le Fleix, La Force, Fraisse, Gageac-et-Rouillac, Gardonne, Ginestet, Lamonzie-Saint-Martin, Lamothe-Montravel, Les Lèches, Lunas, Mescoules, Minzac, Monbazillac, Monestier, Monfaucon, Montazeau, Montcaret, Nastringues, Pomport, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Prigonrieux, Razac-de-Saussignac, Ribagnac, Rouffignac-de-Sigoulès, Saint-Antoine-de-Breuilh, Saint-Georges-de-Blancaneix, Saint-Géry, Saint-Méard-de-Gurçon, Saint-Michel-de-Montaigne, Saint-Pierre-d'Eyraud, Saint-Seurin-de-Prats, Saint-Vivien, Saussignac, Sigoulès et Flauegeac, Thénac, Vélines e Villefranche-de-Lonchat.

— Dipartimento della Charente-Maritime: Saint-Georges-des-Agoûts.

Denominazioni geografiche complementari

Quadro normativo

Legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione

Il nome della denominazione può essere completato da una delle denominazioni geografiche complementari «Blaye», «Cadillac», «Castillon», «Francs» o «Sainte-Foy» per i vini che soddisfano le condizioni di produzione previste per tali denominazioni geografiche complementari.

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 controllata può precisare l'unità geografica più ampia «Vin de Bordeaux» o «Grand Vin de Bordeaux».

Le dimensioni dei caratteri dell'unità geografica ampliata non superano, né in altezza né in larghezza, i due terzi di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

Identificatore comune

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 «Côtes de Bordeaux», completata o no da una delle denominazioni geografiche complementari «Blaye», «Cadillac», «Castillon», «Francs» o «Sainte-Foy», deve comprendere l'identificatore comune secondo le disposizioni della carta collettiva in vigore elaborata dal gruppo e resa disponibile per tutti gli operatori.

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.

Menzioni da riportare sull'etichetta

Quadro normativo

Legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

I vini bianchi che beneficiano della denominazione di origine «Côtes de Bordeaux» completata dalla denominazione geografica complementare «Sainte-Foy» il cui tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) è compreso tra 17 e 45 grammi per litro sono presentati con la menzione «moelleux».

Link al disciplinare del prodotto

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-ecf05533-907b-480f-977d-56a768e55c78
