

**DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE****del 29 giugno 2017****relativa alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* della domanda di modifica del disciplinare di una denominazione del settore vitivinicolo a norma dell'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio [Vacqueyras (DOP)]**

(2017/C 206/04)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 97, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

- (1) La Francia ha presentato una domanda di modifica del disciplinare della denominazione «Vacqueyras» a norma dell'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013.
- (2) La Commissione ha esaminato la domanda e accertato che sono rispettate le condizioni di cui agli articoli da 93 a 96, all'articolo 97, paragrafo 1, e agli articoli 100, 101 e 102 del regolamento (UE) n. 1308/2013.
- (3) Al fine di consentire la presentazione delle dichiarazioni di opposizione, conformemente all'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, la domanda di modifica del disciplinare della denominazione «Vacqueyras» dovrebbe essere pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*,

DECIDE:

*Articolo unico*

La domanda di modifica del disciplinare della denominazione «Vacqueyras» (DOP) a norma dell'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 figura nell'allegato della presente decisione.

A norma dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013 il diritto di opporsi alla modifica del disciplinare di cui al primo comma del presente articolo è previsto nei due mesi successivi alla data di pubblicazione della presente decisione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Fatto a Bruxelles, il 29 giugno 2017

*Per la Commissione*

Phil HOGAN

*Membro della Commissione*

---

<sup>(1)</sup> GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

## ALLEGATO

## DOMANDA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE

## «VACQUEYRAS»

## DOP-FR-A0151-AM01

Data di presentazione della domanda: 3 dicembre 2015

**1. Normativa applicabile alla modifica**

Articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 — Modifica non minore

**2. Descrizione e motivi della modifica****2.1. Normativa concernente la varietà di viti nell'azienda**

Il punto V del disciplinare definisce la normativa sulle proporzioni, nell'azienda, dei diversi vitigni autorizzati. Per i vini rossi si applica la seguente normativa:

- la proporzione dell'insieme del vitigno principale e di quelli complementari è superiore o uguale al 90 % della varietà di viti,
- la proporzione del vitigno grenache N è superiore o uguale al 50 % della varietà di viti,
- l'insieme dei vitigni mourvèdre N e syrah N è superiore o uguale al 20 % della varietà di viti.

Per i vini rossi si introduce una modulazione: non si applica agli operatori produttori di uve che non vinificano la propria produzione e che sfruttano una superficie totale (senza distinzione di colore), all'interno della superficie fondiaria delimitata, inferiore a 1,5 ha nella DOP «Vacqueyras».

La normativa di cui sopra concernente la varietà di viti non è adatta alle piccole imprese, assai spesso composte solo da poche particelle che non vinificano.

La presente modifica non riguarda il documento unico.

**2.2. Pratiche colturali**

Al punto VI, 2°, del disciplinare, il secondo trattino così redatto: «Il controllo della vegetazione spontanea è realizzato, dal 1° settembre al 1° febbraio, con mezzi meccanici o con materiali che garantiscono una localizzazione precisa dei prodotti per il trattamento.» è sostituito dalle disposizioni seguenti: «Su almeno il 60 % della superficie compresa tra due ciglioni si effettua una lavorazione del suolo oppure è presente un manto vegetale seminato o spontaneo. In quest'ultimo caso, il controllo della vegetazione spontanea è realizzato con mezzi meccanici o con materiali che garantiscono una localizzazione precisa dei prodotti per il trattamento.»

L'associazione richiedente desidera che la lavorazione meccanica del suolo sia realizzata tutto l'anno per non tenere il suolo nudo.

La presente modifica non riguarda il documento unico.

**2.3. Norme analitiche**

Al punto IX, 1°, lettera c), del disciplinare, la norma relativa all'intensità colorante dei vini passa da 6 a 5.

Questa modifica è necessaria, poiché la soglia attuale è troppo elevata e penalizza le partite (*cuvées*) ad alta percentuale di vitigno grenache N, che è il vitigno principale della denominazione per i vini rossi. Si tratta di un vitigno poco colorato (alquanto povero di antociani), che non permette quindi di ottenere intensità coloranti molto elevate.

**2.4. Altre modifiche**

Nell'ambito della presente domanda di modifica, il documento unico è stato aggiornato sulla base delle nuove regole di inserimento dei dati nel software e-ambrosia.

## DOCUMENTO UNICO

**1. Denominazione**

Vacqueyras

**2. Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

**3. Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

**4. Descrizione del vino/dei vini**

Vini bianchi fermi

Pur rappresentando una piccola percentuale della produzione, i vini bianchi mostrano una forte identità caratterizzata soprattutto da aromi floreali, temperati da note fruttate di agrumi. La loro struttura e nervosità conferisce ai vini ampiezza e lunga persistenza aromatica in bocca.

I vini bianchi sono ottenuti da vitigni bourboulenc B, clairette B, grenache blanc B, marsanne B, roussanne B, viognier B.

TAVNM (titolo alcolometrico volumico naturale minimo): 12 %.

Al condizionamento:

— tenore di zuccheri fermentescibili  $\leq 3$  g/L se TAVN  $\leq 14$  %;

— tenore di zuccheri fermentescibili  $\leq 4$  g/L se TAVN  $> 14$  %.

Titolo alcolometrico totale massimo (in % del volume): 14

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 14,28

Gli altri criteri analitici seguono la normativa comunitaria.

Vini rossi fermi

I vini rossi, che costituiscono la maggior parte della produzione, sono fortemente influenzati dai diversi tipi di suolo presenti e sono ottenuti soprattutto da vitigni grenache N, mourvèdre N, e syrah N.

Si distinguono nondimeno per la forte identità spesso valorizzata da un lungo periodo di affinamento, che tuttavia non è obbligatorio. Gli aromi sono complessi, dominati da frutti rossi o neri, spesso con accenti di stramaturità, frutti canditi e in confettura.

L'evoluzione conferisce loro note più speziate e più animali (cuoio, selvaggina, ...). In bocca questi vini sono generosi e ampi, corposi, imponenti per la struttura tannica senza essere aggressivi. Si tratta di vini da invecchiamento potenti, rotondi ed eleganti.

TAVNM: 12,5 %.

Al condizionamento:

— tenore di zuccheri fermentescibili  $\leq 3$  g/L se TAVN  $\leq 14$  %;

— tenore di zuccheri fermentescibili  $\leq 4$  g/L se TAVN  $> 14$  %;

— tenore di acido malico  $\leq 0,4$  g/L;

— intensità colorante (DO 420 nm+DO 520 nm+DO 620 nm)  $\geq 5$ ;

— indice di polifenoli totali (DO 280 nm)  $\geq 45$ .

Titolo alcolometrico totale massimo (in % del volume): 14

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 17,35

Gli altri criteri analitici seguono la normativa comunitaria.

#### Vini rosati fermi

I vini rosati, che come i bianchi sono produzioni riservate (*confidentielles*), sono vini molto colorati, ricchi e potenti, generalmente a dominante fruttata; anch'essi sono ottenuti soprattutto da vitigni grenache N, mourvèdre N, e syrah N. Si distinguono per la lunga persistenza aromatica.

TAVNM: 12 %.

Al condizionamento:

— tenore di zuccheri fermentescibili  $\leq 3$  g/L se TAVN  $\leq 14$  %,

— tenore di zuccheri fermentescibili  $\leq 4$  g/L se TAVN  $> 14$  %.

Titolo alcolometrico totale massimo (in % del volume): 14

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 14,28

Gli altri criteri analitici seguono la normativa comunitaria.

#### 5. Pratiche vitivinicole

##### a. Pratiche enologiche essenziali

Pratiche enologiche

Restrizione applicabile all'elaborazione

È vietato l'uso di pezzi di legno;

Per l'elaborazione di vini rosati è vietato l'impiego di carbone per uso enologico, singolarmente o in combinazione nelle preparazioni.

Distanza tra ciglioni e tra ceppi

Pratica colturale

La distanza tra i filari non può essere superiore a 2,50 metri;

Ciascun ceppo dispone di una superficie massima di 2,50 metri quadri. La distanza tra i ceppi su uno stesso filare è compresa tra 0,85 metri e 1,20 metri.

Potatura della vigna

Pratica colturale

Per la vigna si impiega la potatura corta (ad alberello o in cordone di Royat) con un massimo di 6 speroni. Ogni sperone tiene al massimo due gemme franche.

Il periodo di insediamento o di rinnovamento del cordone di Royat è limitato a 2 anni. In questo periodo è ammessa la potatura a Guyot, con un capo a frutto da 8 gemme franche al massimo e uno sperone da 2 gemme franche al massimo.

Il vitigno viognier B può essere potato:

— con il metodo Guyot semplice, con un capo a frutto da 8 gemme franche al massimo e 1 o 2 speroni da 2 gemme franche al massimo,

— oppure con il metodo Guyot doppio, con massimo di 6 gemme franche su ciascun capo a frutto e 1 o 2 speroni da 2 gemme franche al massimo.

Irrigazione

Pratica colturale

L'irrigazione può essere autorizzata.

##### b. Rese massime

40 ettolitri per ettaro

#### 6. Zona delimitata

La raccolta dell'uva, la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini sono garantiti sul territorio dei seguenti comuni del dipartimento del Vaucluse: Sarrians, Vacqueyras.

## 7. Vitigni principali

Viognier B

Bourboulenc B

Grenache N

Grenache blanc B

Clairette B

Cinsaut N

Mourvèdre N

Marsanne B

Syrah N

Roussanne B

## 8. Descrizione del legame/dei legami

All'interno dei vigneti meridionali della valle del Rodano, il territorio della denominazione di origine controllata «Vacqueyras» riconosciuto come «cru des Côtes du Rhône», è uno dei territori che circondano l'imponente massiccio calcareo delle Dentelles de Montmirail. Questa montagna meravigliosa, «mons mirabilis», è il primo contrafforte alpino verso la valle del Rodano, che taglia in parte da est a ovest.

La zona geografica è registrata tra i comuni di Vacqueyras e di Sarrians, nel dipartimento del Vaucluse. «Vacqueyras» giustifica pienamente la sua antica denominazione: «Vallis Quadreria», «Valle delle pietre», all'interno della quale il vigneto è stato impiantato soprattutto su grandi terrazze dell'Ouvèze, a un'altezza compresa tra 60 e 160 metri. Il clima è mediterraneo, caldo e secco con un considerevole soleggiamento, che contrasta con una pluviometria annuale debole ma assai irregolare, e talvolta forti episodi piovosi agli equinozi. La zona geografica è interessata anche, per gran parte dell'anno (oltre 100 giorni all'anno), dall'influenza del maestrone, un vento del nord violento e freddo.

I vini di cui si rivendica la denominazione di origine controllata «Vacqueyras» dimostrano l'originalità del territorio, poiché coniugano da un lato fattori naturali propizi a un'espressione originale del potenziale di vendemmia, con suoli molto permeabili (sabbia, arenaria ghiaiosa, ciottoli) frequentemente associati a una matrice argillosa atta a proporre una riserva idrica interessante durante i periodi di siccità, e dall'altro un clima mediterraneo temperato dalla vicinanza delle Dentelles de Montmirail, che consente buone condizioni di maturità delle bacche senza eccessi di temperatura e lascia il posto agli effetti benefici del maestrone, per quanto riguarda sia la concentrazione che la protezione da patologie crittogamiche; non bisogna poi dimenticare i fattori umani che, nel corso delle generazioni, si rivelano attraverso la capacità degli operatori nell'impianto dei vitigni e negli assemblaggi delle vendemmie.

Queste interazioni sono particolarmente evidenti nei vini rossi: complessi assemblaggi tra potenza e struttura tannica nelle vendemmie ottenute su ciottoli; finezza e aromi fruttati nelle vendemmie ottenute su suoli più sabbiosi; armonia ed equilibrio nelle vendemmie ottenute su arenaria ghiaiosa. Forti di questo potenziale, le competenze messe in atto consentono, nel rispetto dell'originalità della materia prima, di mantenere l'identità dei vini rossi.

In modo eccezionale in questa zona viticola, l'identità particolare dei vini prodotti è stata ugualmente riconosciuta per i vini bianchi e i vini rosati che qui beneficiano delle stesse incidenze qualitative legate sia ai fattori naturali sia agli usi di produzione.

Notorietà, competenza, usi e qualità dei vini sono riconoscibili attraverso un percorso del vigneto di «Vacqueyras» e attraverso un patrimonio rurale importante e preservato, legato all'attività agricola.

## 9. Ulteriori condizioni essenziali

Unità geografica più grande

Quadro normativo:

Legislazione nazionale

Tipo di disposizione supplementare:

Disposizioni integrative in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

L'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata può specificare l'unità geografica più grande «Cru des Côtes du Rhône» o «Vignobles de la Vallée du Rhône». Le condizioni d'uso dell'unità geografica più grande «Vignobles de la Vallée du Rhône» sono specificate nella convenzione, relativa alle condizioni d'uso di questa unità geografica più grande, firmata tra i diversi organismi di difesa e di gestione interessati.

Zona di prossimità immediata

Quadro normativo:

Legislazione nazionale

Tipo di disposizione supplementare:

Deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

La zona di prossimità immediata, definita con deroga per la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini, è costituita dal territorio dei seguenti comuni:

Dipartimento dell'Ardèche: 2 comuni

Dipartimento della Drôme: 5 comuni;

Dipartimento del Rodano: 3 comuni;

Dipartimento del Vaucluse: 59 comuni.

L'elenco dei comuni divisi per dipartimento è riportato nei dettagli nel disciplinare della denominazione.

#### 10. **Link al disciplinare del prodotto**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-5cae91ee-7281-49fb-a01b-3d1fff4f78ec](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-5cae91ee-7281-49fb-a01b-3d1fff4f78ec)

---