

DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE**del 3 agosto 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.º 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio****[Montravel (DOP)]**

(2017/C 255/12)

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 ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 97, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

- (1) La Francia ha presentato una domanda di modifica del disciplinare della denominazione «Montravel» 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 «Montravel» dovrebbe essere pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*,

DECIDE:

Articolo unico

La domanda di modifica del disciplinare della denominazione «Montravel» (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 conferito per i due mesi successivi alla data di pubblicazione della presente decisione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Fatto a Bruxelles, il 3 agosto 2017

Per la Commissione

Phil HOGAN

Membro della Commissione

⁽¹⁾ GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

ALLEGATO

«MONTRAVEL»

AOP-FR-A0923-AM01

Data di presentazione della domanda: 22 dicembre 2014

DOMANDA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE

1. Norme applicabili alla modifica

Articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 – modifica non minore

2. Descrizione e motivi della modifica**2.1. Zona geografica**

Al capitolo 1, paragrafo IV, punto 1° del disciplinare viene modificata la zona geografica: il comune di «Saint-Seurin de Prats» è stato eliminato e sono stati aggiunti i due comuni di «Le Fleix» e «Monfaucon». Questi due comuni presentano colline contigue alla zona geografica iniziale, con un profilo geologico identico, cosa che invece non si verifica nel comune di Saint-Seurin-de-Prats, situato interamente nella pianura alluvionale della Dordogne.

Il documento unico è modificato al punto 6.

2.2. Superficie parcellare delimitata

Al capitolo 1, paragrafo IV, punto 2°, relativo alla delimitazione delle parcelle, è aggiunta la data di approvazione, da parte dell'autorità nazionale competente, della modifica della superficie parcellare delimitata all'interno della zona geografica di produzione ridefinita. Ciò si traduce nell'inserimento nel disciplinare della data del comitato nazionale che ha preso atto della modifica. Va ricordato che la delimitazione delle parcelle consiste nell'individuare, all'interno della zona geografica di produzione, le parcelle idonee alla produzione della denominazione d'origine controllata in esame.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

2.3. Zona di prossimità immediata

A seguito della modifica della zona geografica, è modificato il capitolo 1, paragrafo IV, punto 3° relativo alla zona di prossimità immediata in cui possono avvenire la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento del vino. L'inserimento nella zona geografica dei due nuovi comuni di «Le Fleix» e «Monfaucon» implica infatti la loro cancellazione dalla zona di prossimità immediata.

Al contrario, il comune di «Saint-Seurin-de-Prats», escluso dalla zona geografica, è inserito nella zona di prossimità immediata ed è aggiunto all'elenco dei comuni in considerazione delle pratiche di vinificazione esistenti.

Il documento unico è modificato al punto 9.

2.4. Legame con l'origine

A seguito della modifica della zona geografica, al paragrafo X – «Legame con la zona geografica», punto 1° – «Informazioni sulla zona geografica», lettera a), primo capoverso, del disciplinare è introdotta una rettifica per correggere il numero dei comuni situati nella zona di produzione: la cifra «14» è sostituita dalla cifra: «15».

Il legame con l'origine non è stato modificato, in quanto i comuni inseriti nella zona geografica presentano un profilo geologico identico a quello ivi descritto.

DOCUMENTO UNICO

1. Denominazione(i)

Montravel

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

I vini bianchi provengono dall'assemblaggio di uve o di vini ottenuti da almeno due vitigni principali. Nella diversità degli assemblaggi, i vitigni bianchi si esprimono generalmente con aromi esotici, vivacità, mineralità e gradevole persistenza in bocca. Invecchiati su fecce fini, talvolta in botti di rovere, questi vini bianchi secchi sono molto apprezzati per la potenza, la rotondità e soprattutto per la grande freschezza minerale che conservano per molti anni.

Il TAV naturale minimo è del 10,5 %.

TAV totale del 13 % dopo l'arricchimento.

Tenore in zuccheri fermentabili (glucosio e fruttosio) inferiore a 3 grammi per litro.

Vini rossi

I vini rossi provengono dall'assemblaggio di uve o di vini. Il loro colore è acceso, molto profondo. L'aroma, con note di frutti neri, tostato molto discretamente, evolve nel tempo verso note vegetali e speziate. Al palato sono in genere forti ed eleganti, i tannini sono ben maturi e la loro finezza è considerevole. Sono vini eleganti che si esprimono bene dopo qualche anno di invecchiamento.

TAV naturale minimo dell'11 %.

TAV totale del 13,5 % dopo l'arricchimento.

Tenore massimo di acido malico fissato a 0,4 grammi per litro.

Tenore in zuccheri fermentabili (glucosio e fruttosio) inferiore a 3 grammi per litro.

5. Pratiche vitivinicole

a. *Pratiche enologiche essenziali*

Pratica colturale

I vigneti presentano una densità massima di impianto di 5 000 ceppi per ettaro. La distanza tra i filari non può essere superiore a 2 metri e lo spazio tra i ceppi dello stesso filare non può essere inferiore a 0,80 metri.

Le vigne sono potate a Guyot, in cordone di Royat o a potatura corta («à côts»), con un minimo di 10 gemme franche per ceppo.

È vietata l'irrigazione.

Pratica enologica specifica

Sono vietati i trattamenti termici della vendemmia con ricorso a temperature superiori a 40 °C. È vietato l'uso di pezzi di legno per l'invecchiamento dei vini. È vietata l'aggiunta di tannini. In seguito all'arricchimento i vini non superano un titolo alcolometrico volumico totale del 13,5 % per i vini rossi e del 13 % per i vini bianchi. Oltre alle suddette disposizioni i vini devono rispettare, in materia di pratiche enologiche, gli obblighi previsti a livello dell'UE e nel codice rurale.

b. *Rese massime*

Vino rosso

60 ettolitri per ettaro

Vino bianco

70 ettolitri per ettaro

6. Zona delimitata

La raccolta delle uve, la vinificazione, l'elaborazione, l'affinamento e, esclusivamente per i vini rossi, l'imbottigliamento dei vini sono effettuati sul territorio dei comuni del dipartimento della Dordogne di Bonneville-et-Saint-Avit-de-Fumadières, Le Fleix, Fougueyrolles, Lamothe-Montravel, Monfaucon, Montcaret, Montazeau, Montpeyroux, Nastringues, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Saint-Antoine-de-Breuilh, Saint-Méard-de-Gurçon, Saint-Michel-de-Montaigne, Saint-Vivien e Vélignes

7. Uve da vino principali

Cabernet-Sauvignon N

Cabernet franc N

Cot N

Muscadelle B

Merlot N

Semillon B

Sauvignon gris G

Sauvignon B

8. Descrizione del legame/dei legami

La zona geografica della denominazione di origine controllata «Montravel» si distingue dal resto del Bergerac per la costituzione geomorfologica delle sue colline in cui affiora il calcare ad asterie. La superficie parcellare delimitata è principalmente costituita da parcelle argillo-calcaree ben drenate sull'altopiano e sui versanti esposti in pieno sud.

La volontà di valorizzare questo patrimonio si concretizza, per i vini rossi, in una densità di impianto più elevata rispetto ad altri settori del Bergerac, in un assemblaggio specifico in cui domina il vitigno merlot N e nella volontà di elaborare vini da invecchiamento con affinamento lungo, vietando al contempo pratiche quali l'utilizzo di pezzi di legno nella fase di affinamento, l'aggiunta di tannini, i trattamenti termici della vendemmia con ricorso a temperature superiori a 40 °C, ma anche l'utilizzo di torchi continui o di benne dotate di pompa rotativa.

I vini rossi sono soggetti a un affinamento di almeno diciotto mesi, di cui almeno tre in bottiglia. Il loro colore è acceso, molto profondo. L'aroma, con note di frutti neri, tostato molto discretamente, evolve nel tempo verso note vegetali e speziate. Al palato sono in genere forti ed eleganti, i tannini sono ben maturi e la loro finezza è considerevole. Se questi vini rossi si possono degustare fin dai primi anni grazie alla loro freschezza e al loro aroma fruttato, si tratta di vini eleganti che si esprimono bene dopo qualche anno di invecchiamento. L'inserimento, nelle condizioni di produzione, di una durata di affinamento in bottiglia nella zona geografica delimitata e nella zona di prossimità immediata mira a tutelare meglio la qualità e la specificità del prodotto e, di conseguenza, la reputazione della denominazione di origine controllata.

Per i vini bianchi secchi, il clima oceanico, caratterizzato da un'igrometria costantemente elevata, e il tenore di argilla del terreno consentono di evitare lo stress idrico o i colpi di calore estivi, facilitando così una maturazione ottimale dell'uva. Questi vini sono ottenuti da un assemblaggio di vitigni in cui dominano vitigni principali quali il Semillon B e il Sauvignon B o il Sauvignon gris G. I vitigni bianchi si esprimono generalmente, nella diversità degli assemblaggi, con aromi esotici, vivacità, mineralità e gradevole persistenza in bocca. Invecchiati su fecce fini, talvolta in botti di rovere, questi vini bianchi secchi sono molto apprezzati per la potenza, la rotondità e soprattutto per la grande freschezza minerale che conservano per molti anni.

Il più antico riferimento attestante una tradizione viticola a Montravel risale al 1080, anno in cui i benedettini del convento di Saint-Florent de Saumur si insediarono a Montcaret, a Breuilh, a Bonneville e a Montravel e dissodarono i terreni incolti per coltivarvi la vite e il grano, le due specie sacre per la comunione.

Il viticoltore più famoso di Montravel è senza dubbio il filosofo Michel Eyquem de Montaigne, sindaco di Bordeaux, il cui vigneto si estendeva ai piedi della torre in cui amava rifugiarsi per scrivere: «les vignes qui sont des jardins et des lieux de plaisir, de beauté singulière et là où j'ai appris combien l'art pouvait se servir bien à point d'un lieu bossu, montueux et inégal» (le vigne che sono giardini e luoghi di piacere, di una bellezza unica e in cui ho imparato quanto l'arte possa giovare di un luogo gibboso, montuoso e irregolare).

Nel 1903 Edouard Féret, editore del libro «Bergerac et ses vins» riferisce a proposito della zona geografica di Montravel: «les vins rouges sont corsés, colorés, droits de goût et se rapprochent beaucoup, dans certains crus, des excellents vins du Castillonnais» (i vini rossi sono corposi, di colore acceso e gusto netto e si avvicinano molto, in alcune annate, ai vini eccellenti del Castillonnais).

Con il suo patrimonio storico e i suoi siti privilegiati, la denominazione di origine controllata Montravel testimonia quindi un attaccamento profondo alla coltivazione della vite in un territorio in cui gli uomini hanno lavorato per valorizzare, con le proprie competenze, una produzione originale, riservata e prestigiosa, commercializzata essenzialmente in bottiglia, sia per i vini bianchi che per i vini rossi.

9. Ulteriori condizioni essenziali

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 con deroga per la vinificazione, l'elaborazione, l'affinamento e, esclusivamente per i vini rossi, l'imbottigliamento dei vini, è costituita dal territorio dei seguenti comuni:

dipartimento della Dordogne: Bergerac, Saint-Laurent-des-Vignes, Saint-Seurin-de-Prats

dipartimento della Gironde: Francs, Gardegan-et-Tourtirac, Gensac, Landerrouat, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Pineuilh, Saint-Avit-Saint-Nazaire e Saint-Emilion.

Unità geografica ampliata

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 d'origine controllata «Montravel» può precisare l'unità geografica ampliata «Sud-Ouest». L'unità geografica ampliata può figurare anche su qualunque prospetto o recipiente. Le dimensioni dei caratteri dell'unità geografica ampliata non sono maggiori, né in altezza né in larghezza, di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione d'origine controllata.

Imbottigliamento

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

I vini rossi sono soggetti ad affinamento almeno fino al 31 marzo del secondo anno successivo a quello della raccolta, con un minimo di tre mesi in bottiglia.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0d52a671-4b5e-4158-ab9f-a37fc2394688
