

**DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE****del 21 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 [Rosé des Riceys (DOP)]**

(2017/C 200/06)

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 «Rosé des Riceys» a norma dell'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013.
- (2) La Commissione ha esaminato tale domanda e accertato che sono soddisfatte 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) Per consentire la presentazione delle dichiarazioni di opposizione a norma dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, è opportuno pubblicare nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* la domanda di modifica del disciplinare della denominazione «Rosé des Riceys».

HA ADOTTATO LA SEGUENTE DECISIONE:

*Articolo unico*

La domanda di modifica del disciplinare della denominazione «Rosé des Riceys» (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 è possibile opporsi alla modifica del disciplinare di cui al primo comma del presente articolo entro due mesi dalla data di pubblicazione della presente decisione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Fatto a Bruxelles, il 21 giugno 2017

*Per la Commissione*

Phil HOGAN

*Membro della Commissione*

---

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

## ALLEGATO

## «ROSE DES RICEYS»

## PDO-FR-A1363-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. Pratiche vitivinicole**

Al punto VI «Conduzione del vigneto», 1. «modalità di conduzione», a) «densità di impianto» del disciplinare, è aggiunta la frase seguente: «Disposizioni particolari: al fine di consentire il passaggio di macchinari adeguati, le particelle con pendenza superiore al 35 % oppure con una pendenza superiore al 25 % associata a un'inclinazione superiore al 10 % possono disporre di interfilari larghi da 1,50 a 3 metri, con una frequenza massima di un filare su sei. In tal caso, la somma della distanza tra gli altri filari e della distanza tra i ceppi in uno stesso filare non può essere superiore a 2,30 metri».

Alcune particelle della vigna si trovano in una situazione di forte pendenza in cui non è possibile lavorare con macchinari agricoli classici. Per rispettare il divieto di trattamenti dall'elicottero, il ricorso a macchinari adatti a forti pendenze necessita di interfilari più larghi della distanza massima autorizzata. La disposizione introdotta autorizza per queste situazioni di forte pendenza (pendenza superiore al 35 % o pendenza superiore al 25 % associata a un'inclinazione superiore al 10 %) l'impianto con interfilari larghi da 1,50 a 3 metri.

La somma della distanza (distanza tra i ceppi + distanza tra i filari) è ridotta da 2,50 a 2,30 metri per gli altri filari.

Questo punto compare nel documento unico al punto 5 «Pratiche vitivinicole» con il titolo «Densità di impianto/disposizioni particolari».

Al punto IX «Trasformazione, affinamento, invecchiamento, confezionamento, stoccaggio», 1. «disposizioni generali», c) «pratica enologica e trattamenti fisici» del disciplinare, sono eliminate le parole «di rovere», al fine di non limitare il divieto di utilizzare pezzi di legno a pezzi di «legno di rovere».

Questo punto compare nel documento unico al punto 5 «Pratiche vitivinicole» con il titolo «Pratica enologica specifica».

**2.2. Regole di presentazione e di etichettatura**

Al punto XII «Regole di presentazione e di etichettatura» del disciplinare è inserita la lettera b), che autorizza la menzione nell'etichetta dei vini di un'unità geografica più piccola, a norma dell'articolo 120, paragrafo 1, lettera g), del regolamento (UE) n. 1308/2013. Vengono precisate le condizioni d'uso di detta indicazione.

Questo punto compare nel documento unico al punto 9 «Altre pratiche essenziali» con il titolo «Denominazioni aggiuntive/disposizioni aggiuntive relative all'etichettatura».

**2.3. Conduzione del vigneto**

Al punto VI «Conduzione del vigneto», 1. «modalità di conduzione», b) «regole di potatura» del disciplinare, per semplificare i controlli è stata descritta la potatura a Guyot asimmetrica, che fino ad ora era citata semplicemente come una variante delle altre forme di potatura. È stata eliminata la potatura a cordone permanente. Sembra infatti che questo metodo di potatura sia una variante del cordone di Royat (descritto nel disciplinare), con l'unica differenza del tasso di rinnovamento. Non è pertanto necessaria una descrizione specifica di questo tipo di potatura.

Questa disposizione non pregiudica il documento unico.

Al punto VI «Conduzione del vigneto», 1. «modalità di conduzione» del disciplinare, è stata inserita la lettera g) «carico massimo medio per particella» dopo la lettera f) «altezza del fogliame». Le lettere g) e h) sono rinominate h) e i). Questo nuovo punto fissa a 19 700 chilogrammi di uve per ettaro e 17 grappoli per metro quadrato il carico massimo medio per particella, al termine del periodo di sperimentazione relativo alle rese previsto nello Champagne e tenuto conto dei risultati ottenuti.

Questa disposizione non pregiudica il documento unico.

Al punto VI «Conduzione del vigneto», 2. «altre pratiche colturali» del disciplinare viene specificato che «è vietata qualsiasi modifica sostanziale della morfologia, del sottosuolo o degli elementi che consentono di garantire l'integrità e la stabilità del terreno di una particella destinata alla produzione della denominazione di origine controllata, ad esclusione dei lavori di scasso classico». Questa disposizione mira a vietare i lavori che comportano una modifica sostanziale del terreno, dato che talvolta sono stati accertati alcuni eccessi.

Questa disposizione non pregiudica il documento unico.

#### 2.4. Rese – Entrata in produzione

Al punto VIII «Rese – Entrata in produzione» 1. «Rese» del capitolo I del disciplinare, la resa permanente è fissata a 12 400 kg di uve per ettaro, al termine del periodo sperimentale (dalla raccolta 2007 alla fine della campagna 2011/2012) e tenuto conto dei risultati ottenuti. La resa passa pertanto da 10 400 kg di uve/ha l'anno a 12 400 kg di uve/ha.

La rivalutazione della resa del disciplinare è parsa necessaria a seguito dell'aumento della resa agronomica dovuto al miglioramento del materiale vegetale, della padronanza delle tecniche fitosanitarie, delle pratiche colturali che consentono di garantire la longevità della vigna e dell'evoluzione del clima. L'aumento non ha avuto conseguenze negative sulla qualità dei vini. Va osservato che nel documento unico è riportata solo la resa limite.

Al punto VIII «Rese – entrata in produzione», 4. «disposizioni particolari» del disciplinare, è inserita la frase seguente: «Per una determinata raccolta e tenendo conto in particolare delle caratteristiche della raccolta stessa, un decreto interministeriale può diminuire detto volume». Conformemente alla regolamentazione francese (articolo R. 642-7, ultimo capoverso, del *Code rural et de la pêche maritime*), tale disposizione mira a consentire una diminuzione del volume autorizzato di mosto sfecciato ottenuto dalla pressatura di 160 kg per una determinata campagna.

Questa disposizione non pregiudica il documento unico.

#### 2.5. Altre modifiche

a) Al punto I «Obblighi di dichiarazione» del capitolo II del disciplinare sono inserite due nuove dichiarazioni:

- al punto 2. la «Dichiarazione di adeguamento della densità dell'impianto in base alle disposizioni particolari»: questa dichiarazione permette di assicurare l'attuazione della disposizione introdotta al punto VI «Conduzione del vigneto», 1. «modalità di conduzione», a) «Densità di impianto/disposizioni particolari».

Questa modifica non pregiudica il documento unico,

- al punto 3. la «Dichiarazione di impianto delle particelle»: questa dichiarazione permette di assicurare l'attuazione della disposizione introdotta al punto VI «Conduzione del vigneto», 2. «altre pratiche colturali», c).

Questa modifica non pregiudica il documento unico;

b) La tabella dei punti principali da controllare e dei metodi di valutazione che figura al capitolo III del disciplinare è stata completata con un punto relativo all'impianto delle particelle, data l'importanza rivestita dalla conservazione delle caratteristiche delle particelle per la specificità del prodotto.

Questa modifica non pregiudica il documento unico;

c) Al punto II del capitolo III del disciplinare il riferimento relativo alla struttura di controllo è stato completato e il nuovo indirizzo dell'INAO è stato aggiornato.

Queste informazioni sono riportate nella sezione «altre informazioni» della domanda di modifica del disciplinare;

d) Modifiche redazionali:

- al punto IX «Trasformazione, affinamento, invecchiamento, confezionamento, stoccaggio» del capitolo I del disciplinare, le disposizioni relative alla distruzione dei sottoprodotti dell'affinamento dei vini sono state adeguate alla pertinente regolamentazione in materia. Al punto 2), lettera b), è stata modificata la seguente frase: «L'affinamento dei vini comporta l'eliminazione, entro il 31 luglio dell'anno successivo alla raccolta, dei sottoprodotti della vinificazione in ragione dell'1,5 % dei mosti sfecciati.».

- al punto XI «Misure transitorie» del capitolo I del disciplinare, dato che si è giunti al termine del periodo di sperimentazione, sono eliminate le disposizioni relative alla resa e al carico massimo medio per particella di cui al punto 2. «resa e carico massimo medio per particella».

Questa modifica non pregiudica il documento unico;

e) Altre modifiche

Nell'ambito della presente domanda di modifica il documento unico è stato aggiornato in base alle nuove norme di inserimento introdotte nel software e-Ambrosia.

DOCUMENTO UNICO

1. **Denominazione(i)**

Rosé des Riceys (FR)

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP – Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

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

Vini rosati fermi.

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

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

I vini presentano un tenore in zuccheri fermentabili (glucosio e fruttosio) inferiore o pari a 3 grammi per litro.

Per quanto riguarda il titolo alcolometrico totale massimo, il titolo alcolometrico effettivo minimo, l'acidità totale minima, l'acidità volatile massima, il tenore massimo di anidride solforosa totale, si applicano le norme previste dalla regolamentazione generale.

Visivamente, il suo colore, luminoso e intenso, va dal salmone chiaro al rosso robbia. Vino sottile e delicato, è dotato di una buona persistenza in bocca. Il vino giovane può presentare aromi di frutti rossi. Dopo diversi anni di invecchiamento sviluppa un bouquet complesso, caratterizzato spesso da aromi di frutta secca e di spezie, a volte di frutta candita, a seconda delle annate. In generale, è un vino caratterizzato da finezza, equilibrio gustativo e armonia.

5. **Pratiche vitivinicole**

a. *Pratiche enologiche essenziali*

Carbone

Pratica enologica specifica

È vietato l'impiego di carbone per uso enologico, singolarmente o in combinazione nelle preparazioni. È vietato l'uso di pezzi di legno.

L'aumento del volume del mosto in fermentazione non deve superare l'1,12 %, per l'1 % di aumento del titolo alcolometrico volumico durante l'operazione di arricchimento.

Oltre alle suddette disposizioni i vini devono rispettare, in materia di pratiche enologiche, gli obblighi previsti a livello dell'UE e nel codice rurale.

Densità d'impianto - Disposizioni generali

Pratica colturale

I vigneti sono piantati con una distanza tra i filari non superiore a 1,50 metri. La distanza tra i ceppi su uno stesso filare è compresa tra 0,90 e 1,50 metri. La somma della distanza tra i filari e della distanza tra i ceppi in uno stesso filare non può essere superiore a 2,50 metri.

## Densità d'impianto - Disposizioni particolari

### Pratica colturale

Per consentire il passaggio di macchinari adeguati, le particelle che presentano

- una pendenza superiore al 35 %,
- una pendenza superiore al 25 % associata a un'inclinazione superiore al 10 %

possono presentare interfilari di larghezza compresa tra 1,50 e 3 metri, con una frequenza massima di un filare su 6. In tal caso, la somma della distanza tra gli altri filari e della distanza tra i ceppi in uno stesso filare non può essere superiore a 2,30 metri.

### Norme di potatura

#### Pratica colturale

Sono vietate le sovrapposizioni tra i ceppi e fra i tralci da frutto. Il numero di gemme franche è inferiore o pari a 18 gemme per metro quadrato. La potatura è effettuata al massimo entro lo stadio fenologico (F) (12 Lorenz), ossia quattro foglie distese. Le vigne sono potate secondo le seguenti tecniche:

- potatura in cordone di Royat.
- potatura a guyot semplice, doppio o asimmetrico

#### b. *Rese massime:*

15 500 kg di uve per ettaro

## 6. Zona delimitata

- a) La raccolta delle uve, la vinificazione, l'affinamento e l'invecchiamento dei vini sono effettuati nel territorio del seguente comune del dipartimento dell'Aube: Les Riceys.
- b) La vinificazione, l'affinamento e l'invecchiamento dei vini sono effettuati anche nel territorio dei seguenti comuni del dipartimento dell'Aube: Avirey-Lingey, Bagneux-la-Fosse, Balnot-sur-Laignes, Bragelogne-Beauvoir, Gyé-sur-Seine, Mussy-sur-Seine, Neuville-sur-Seine.

## 7. Uve da vino principali

Pinot noir N

## 8. Descrizione del legame/dei legami

### 1. Informazioni sulla zona geografica

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

La zona geografica si estende su otto comuni nel sud del dipartimento dell'Aube. Il paesaggio dei Riceys appartiene alla sequenza geologica della Côte des Bar. Il piano kimmeridgiano costituisce la parte fondamentale del substrato geologico, scavato in profondità al centro dalla valle della Laignes e da numerosi valloni periferici. Il kimmeridgiano, caratterizzato da un'alternanza di marne e banchi calcarei, è all'origine dei migliori terreni del vigneto, costituiti da suoli colluviali argillo-calcarei di colore grigio che hanno coperto le pendenze, e che comprendono una miriade di piccole pietre che contribuiscono al riscaldamento del suolo. I vigneti piantati su particelle ben delimitate sono situate sui pendii più ripidi, più alti e più soleggiati, esposti a est e a sud. L'ubicazione settentrionale è caratterizzata da un clima piuttosto freddo, ma la configurazione circolare del vigneto, incassato nei valloni, contribuisce a conferirgli un mesoclima molto favorevole.

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

L'origine del vigneto dei Riceys risale all'VIII secolo ed è attestata da documenti comprovanti l'esistenza di vigne sul territorio del comune. Dall'inizio del XVIII secolo i vini dei Riceys danno vita a importanti scambi commerciali con i Paesi Bassi, il Belgio, la regione parigina e il nord della Francia, come testimoniano le statistiche delle spedizioni redatte dagli uffici delle tratte della provincia dello Champagne. Nel 1875 il vigneto prospera e quasi 35 commercianti vendono vini dei Riceys. Questa prosperità è indebolita dalla crisi fillosserica e dallo sviluppo dell'industria tessile nell'Aube, che assorbe la manodopera rurale. Il vigneto viene ristabilito in parte grazie all'inserimento dell'Aube nell'area dello Champagne Viticole dal 1927, ma la ricostruzione è difficile. Resistono alcuni coltivatori che l'8 dicembre 1947 vedono ricompensata la loro tenacia con il riconoscimento della denominazione di origine controllata «Rosé des Riceys». Grazie all'insediamento di molti giovani viticoltori negli anni '60 una ripresa dell'attività viticola rilancia la produzione. Il 26 settembre 1968 viene fondato il sindacato dei produttori della DOC Rosé des Riceys.

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

Il «Rosé des Riceys» è un vino fermo obbligatoriamente di annata. Visivamente, il suo colore, luminoso e intenso, va dal salmone chiaro al rosso robbia. Vino sottile e delicato, è dotato di una buona persistenza in bocca. Il vino giovane può presentare aromi di frutti rossi. Dopo diversi anni di invecchiamento sviluppa un bouquet complesso, caratterizzato spesso da aromi di frutta secca e di spezie, a volte di frutta candita, a seconda delle annate. In generale, è un vino caratterizzato da finezza, equilibrio gustativo e armonia.

## 3. Interazioni causali

I terreni pietrosi dei versanti esposti meglio a sud e a est, nonché i più scoscesi, grazie a una luminosità ottimale e a un buon riscaldamento del terreno consentono un avvio precoce della vegetazione in primavera, ottimizzano la fotosintesi e garantiscono la maturazione degli acini. L'altitudine dei pendii viticoli evita il contatto con l'aria fredda stagnante del fondovalle e il manto forestale che copre la parte alta dei versanti, insieme ai numerosi boschetti disseminati sul territorio, conferisce una protezione apprezzabile contro le masse d'aria fredda provenienti dagli altopiani. La pendenza dei versanti viticoli assicura un drenaggio naturale ottimale, garantito anche dalla fissurazione dei calcari kimmeridgiani. Le marne, intercalate tra i banchi calcarei, forniscono la riserva idrica necessaria in estate, soprattutto durante le annate calde e asciutte. Infine le temperature calde che si registrano d'estate, associate al calore sprigionato dai raggi del sole che si riflettono sulle pietre kimmeridgiane, conferiscono al vino le sue note caratteristiche di frutta candita e di spezie durante l'invecchiamento. Già nel XIX secolo Jules GUYOT riteneva che il pinot nero N fosse il vitigno migliore per la produzione di vini dei Riceys. L'intera raccolta di uve deve essere sistemata nei tini per preservare al meglio gli aromi del vitigno pinot nero N e consentirne il pieno sviluppo durante la macerazione, la cui durata è controllata alla perfezione dalla competenza e dall'esperienza del vinificatore. Per citare Victor Rendu, «aux Riceys, on réserve les plans fins pour les premières cuvées. On évite les longues cuvaisons afin de conserver à ce vin la finesse et la franchise de goût qui caractérise le vin des Riceys». In altri termini, le piante migliori sono riservate alle prime *cuvées*, evitando lunghe macerazioni per preservare la finezza e il gusto schietto che caratterizzano il vino dei Riceys.

## 9. Ulteriori condizioni essenziali

*Indicazione dell'annata*

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

i vini devono essere presentati obbligatoriamente con l'indicazione dell'annata.

*Denominazioni aggiuntive*

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

La DOC «Rosé dei Riceys» può essere completata dal nome di un'unità geografica più piccola secondo le disposizioni stabilite nel capitolato d'onori.

### Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-0e6797aa-7711-4406-975b-1ca510a31f66](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0e6797aa-7711-4406-975b-1ca510a31f66)

---