

# Gazzetta ufficiale C 432

## dell'Unione europea



Edizione  
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

63° anno

14 dicembre 2020

### Sommario

#### II Comunicazioni

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

##### Commissione europea

2020/C 432/01	Comunicazione della Commissione, concernente l'entrata in vigore dell'emendamento di Doha del protocollo di Kyoto alla convenzione quadro delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici .....	1
2020/C 432/02	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata, (Caso M.9962 — Mylan/Aspen's EU Thrombosis business) <sup>(1)</sup> .....	2
2020/C 432/03	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata, (Caso M.10025 — SKN/Lothar Group/NORDTEAM JV) <sup>(1)</sup> .....	3
2020/C 432/04	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata, (Caso M.10019 — AP1/AP3/AP4/Telia Carrier Entities) <sup>(1)</sup> .....	4
2020/C 432/05	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata, (Caso M.9964 — Eurofiber Nederland/Vattenfall Wärme Berlin/Vattenfall Bitstream Infrastructure) <sup>(1)</sup> .....	5

#### IV Informazioni

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

##### Commissione europea

2020/C 432/06	Tassi di cambio dell'euro — 11 dicembre 2020 .....	6
---------------	--	---

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

2020/C 432/07	Regimi di identificazione elettronica notificati a norma dell'articolo 9, paragrafo 1, del regolamento (UE) n. 910/2014 del Parlamento europeo e del Consiglio in materia di identificazione elettronica e servizi fiduciari per le transazioni elettroniche nel mercato interno .....	7
---------------	--	---

IT

<sup>(1)</sup> Testo rilevante ai fini del SEE.

ALTRI ATTI

**Commissione europea**

2020/C 432/08	Publicazione 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 .....	11
2020/C 432/09	Publicazione 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 .....	19
2020/C 432/10	Publicazione 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 .....	24

## II

*(Comunicazioni)*COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E  
DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

## COMMISSIONE EUROPEA

## COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE

**concernente l'entrata in vigore dell'emendamento di Doha del protocollo di Kyoto alla convenzione  
quadro delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici**

(2020/C 432/01)

L'Unione ha approvato l'emendamento di Doha del protocollo di Kyoto alla convenzione quadro delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici il 13 luglio 2015 <sup>(1)</sup>.

A norma dell'articolo 20, paragrafo 4, e dell'articolo 21, paragrafo 7, del protocollo di Kyoto, l'emendamento entra in vigore, per le parti che lo accettano, il novantesimo giorno successivo alla data di ricevimento da parte del depositario della convenzione degli strumenti di accettazione di almeno tre quarti delle parti del protocollo. Il 2 ottobre 2020 il centoquarantaquattresimo strumento di accettazione è stato depositato presso il segretario generale delle Nazioni Unite, nella sua veste di depositario del protocollo di Kyoto. Pertanto, per l'Unione europea l'emendamento di Doha entrerà in vigore il 31 dicembre 2020.

---

<sup>(1)</sup> Decisione (UE) 2015/1339 del Consiglio, del 13 luglio 2015, concernente la conclusione, a nome dell'Unione europea, dell'emendamento di Doha del protocollo di Kyoto alla convenzione quadro delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici e l'adempimento congiunto dei relativi impegni (GU L 207 del 4.8.2015, pag. 1).

**Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata****(Caso M.9962 — Mylan/Aspen's EU Thrombosis business)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2020/C 432/02)

Il 15 ottobre 2020 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(1)</sup>. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32020M9962. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

---

---

<sup>(1)</sup> GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1.

**Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**  
**(Caso M.10025 — SKN/Lothar Group/NORDTEAM JV)**

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2020/C 432/03)

Il 3 dicembre 2020 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(1)</sup>. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua tedesca e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32020M10025. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

—————

---

<sup>(1)</sup> GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

**Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**  
**(Caso M.10019 — AP1/AP3/AP4/Telia Carrier Entities)**

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2020/C 432/04)

Il 4 dicembre 2020 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(1)</sup>. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32020M10019. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

\_\_\_\_\_

<sup>(1)</sup> GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

**Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**  
**(Caso M.9964 — Eurofiber Nederland/Vattenfall Wärme Berlin/Vattenfall Bitstream Infrastructure)**

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2020/C 432/05)

Il 7 dicembre 2020 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(1)</sup>. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua tedesca e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32020M9964. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

---

<sup>(1)</sup> GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1.

## IV

(Informazioni)

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

## COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro <sup>(1)</sup>

11 dicembre 2020

(2020/C 432/06)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,2127	CAD	dollari canadesi	1,5487
JPY	yen giapponesi	126,28	HKD	dollari di Hong Kong	9,3999
DKK	corone danesi	7,4429	NZD	dollari neozelandesi	1,7100
GBP	sterline inglesi	0,92294	SGD	dollari di Singapore	1,6213
SEK	corone svedesi	10,2560	KRW	won sudcoreani	1 325,32
CHF	franchi svizzeri	1,0786	ZAR	rand sudafricani	18,3435
ISK	corone islandesi	154,80	CNY	renminbi Yuan cinese	7,9386
NOK	corone norvegesi	10,6968	HRK	kuna croata	7,5375
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	17 074,82
CZK	corone ceche	26,328	MYR	ringgit malese	4,9133
HUF	fiorini ungheresi	354,81	PHP	peso filippino	58,339
PLN	zloty polacchi	4,4358	RUB	rublo russo	88,7373
RON	leu rumeni	4,8698	THB	baht thailandese	36,496
TRY	lire turche	9,5678	BRL	real brasiliano	6,1448
AUD	dollari australiani	1,6090	MXN	peso messicano	24,4157
			INR	rupia indiana	89,4705

<sup>(1)</sup> Fonte: tassi di cambio di riferimento pubblicati dalla Banca centrale europea.

## INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

**Regimi di identificazione elettronica notificati a norma dell'articolo 9, paragrafo 1, del regolamento (UE) n. 910/2014 del Parlamento europeo e del Consiglio in materia di identificazione elettronica e servizi fiduciari per le transazioni elettroniche nel mercato interno <sup>(1)</sup>**

(2020/C 432/07)

Titolo del regime	Mezzi di identificazione elettronica nell'ambito del regime notificato	Stato membro notificante	Livello di garanzia	Autorità responsabile del regime	Data di pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea
Regime tedesco di identificazione elettronica basato sul controllo dell'accesso esteso	Carta d'identità nazionale  Permesso di soggiorno elettronico  Carta d'identità elettronica per i cittadini dell'Unione e del SEE	Repubblica federale di Germania	Elevato	Ministero federale dell'Interno, dell'edilizia e della comunità nazionale Alt-Moabit 140 10557 Berlino DV2@bmi.bund.de +49 30 186810	26.9.2017 14.12.2020
SPID – Sistema Pubblico di Identità Digitale	Mezzi di identificazione elettronica SPID forniti da:  — Aruba PEC S.p.A. — Namirial S.p.A. — InfoCert S.p.A. — In.Te.S.A. S.p.A. — Poste Italiane S.p.A. — Register S.p.A. — Sielte S.p.A. — Telecom Italia Trust Technologies S.r.l.	Italia	Elevato Significativo Basso	AGID - Agenzia per l'Italia digitale Italia Via Liszt 21 00144 Roma eidas-spida@agid.gov.it +39 06 85264 407	10.9.2018
	— Lepida S.p.A.				13.9.2019
Sistema nazionale di identificazione e autenticazione (NIAS)	Carta d'identità personale (eOI)	Repubblica di Croazia	Elevato	Ministero della pubblica amministrazione, Repubblica di Croazia Maksimirska 63 10000 Zagabria e-gradjani@uprava.hr	7.11.2018

<sup>(1)</sup> GUL 257 del 28.8.2014, pag. 73.

Regime di eID estone: Carta d'identità Regime di eID estone: Carta RP Regime di eID estone: Digi-ID Regime di eID estone: e-Residency Digi-ID Regime di eID estone: Mobiil-ID Regime di eID estone: carta d'identità diplomatica	— Carta d'identità — Carta RP — Digi-ID — Digi-ID residenza digitale — Mobiil-ID — Carta d'identità diplomatica	Repubblica di Estonia	Elevato	Polizia di Stato e guardia di frontiera Pärnu mnt 139 15060 Tallinn eid@politsei.ee +372 612 3000	7.11.2018
Documento Nacional de Identidad electrónico (DNIe)	Carta d'identità spagnola (DNIe)	Regno di Spagna	Elevato	Ministero dell'Interno - Regno di Spagna C/ Julián González Segador, s/n 28043 Madrid divisiondedocumentacion@policia.es	7.11.2018
Carta nazionale d'identità del Lussemburgo (carta d'identità elettronica)	Carta d'identità elettronica del Lussemburgo	Granducato di Lussemburgo	Elevato	Ministero dell'Interno BP 10 L-2010 Lussemburgo minint@mi.etat.lu secretariat@ctie.etat.lu +352 2478 4600	7.11.2018
Regime di eID belga FAS/Carte d'identità elettroniche	Carta d'identità elettronica per cittadini belgi Carta d'identità elettronica per stranieri	Regno del Belgio	Elevato	Service public fédéral Stratégie et Appui (BOSA) / direction générale Transformation digitale Simon Bolivarlaan 30 1000 Bruxelles eidas@bosa.fgov.be	27.12.2018
Cartão de Cidadão (CC)	Carta d'identità nazionale portoghese (eID)	Repubblica portoghese	Elevato	AMA – Agenzia per la modernizzazione amministrativa Rua de Santa Marta 55, 3º 1150 - 294 Lisbona ama@ama.pt +351 217 231 200	28.2.2019

GOV.UK Verify	Mezzi di identificazione elettronica GOV.UK Verify forniti da: — Barclays — Experian — Post Office — SecureIdentity — Digidentity	Regno Unito	Significativo Basso	Government Digital Service The White Chapel Building 10 Whitechapel High St Londra E1 8QS eid-as-support@digital.cabinet-office.gov.uk +44 78585 008 654	2.5.2019
Carta di identità elettronica italiana basata sulla carta di identità nazionale (CIE)	Carta di identità elettronica (CIE)	Italia	Elevato	Ministero dell'Interno Piazza del Viminale 1 00184 Roma segreteria.servizi.demografici@interno.it +39 06 465 27751	13.9.2019
Regime di identificazione nazionale della Repubblica ceca	Carta d'identità elettronica ceca	Repubblica ceca	Elevato	Ministero dell'Interno della Repubblica ceca Nad Štolou 936/3 P. O. BOX 21 170 34 Praga 7 eid-as@mvcz.cz	13.9.2019
Quadro fiduciario dei Paesi Bassi per l'identificazione elettronica (Afsprakenstelsel Elektronische Toegangsdiensten)	Mezzi rilasciati nell'ambito di eHerkenning (per le imprese)	Regno dei Paesi Bassi	Elevato Significativo	Ministero dell'Interno e Relazioni del Regno - Logius Postbus 96810 2509 JE L'Aja info@eherkenning.nl	13.9.2019
Regime di eID slovacco	Carta d'identità elettronica slovacca	Repubblica slovacca	Elevato	Ufficio del vice primo ministro della Repubblica slovacca per gli investimenti e l'informatizzazione Štefánikova 15 811 05 Bratislava eid-as@vicepremier.gov.sk +421 2 2092 8177	18.12.2019
Regime di eID lettone	eID karte eParaksts karte eParaksts karte+ eParaksts	Lettonia	Elevato Significativo	Ufficio per la cittadinanza e la migrazione (OCMA) del ministero dell'Interno della Repubblica di Lettonia Čiekurkalna 1. līnija 1 k-3 LV-1026, Rīga rigas.1.nodala@pmlp.gov.lv Latvia State Radio and Television Centre (LVRTC) Ērgļu iela 14 Rīga LV-1012 eparaksts@eparaksts.lv	18.12.2019

Regime di eID belga FAS/itsme®	Applicazione mobile itsme®	Regno del Belgio	Elevato	Service public fédéral Stratégie et Appui (BOSA) / direction générale Transformation digitale Simon Bolivarlaan 30 1000 Bruxelles eidas@bosa.fgov.be	18.12.2019
Regime di eID danese (NemID)	Key card NemID Applicazione mobile NemID Token NemID NemID su hardware NemID con IVR Magna card (key card) NemID	Regno di Danimarca	Significativo	Agenzia per la digitalizzazione del ministero delle Finanze Landgreven 4 1017 Copenhagen K digst@digst.dk +45 3392 5200	8.4.2020
Chave Móvel Digital (CMD)	Chiave mobile digitale (eID mobile)	Repubblica portoghese	Elevato	AMA – Agenzia per la modernizzazione amministrativa Rua de Santa Marta 55, 3º 1150 - 294 Lisbona ama@ama.pt +351 217 231 200	8.4.2020
Regime di eID lituano (ATK - <i>Asmens tapatybės kortelė</i> )	Carta d'identità nazionale lituana	Repubblica di Lituania	Elevato	Ministero dell'Interno della Repubblica di Lituania Šventaragio str. 2 Vilnius LT-01510 bendrasisd@vrm.lt +37052717130	21.8.2020
Regime di eID dei Paesi Bassi	DigiD	Regno dei Paesi Bassi	Significativo Elevato	Ministero dell'Interno e Relazioni del Regno - Logius Postbus 96810 2509 JE L'Aia logiussecretariaatproductiehuis@logius.nl	21.8.2020

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Publicazione 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 432/08)

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

COMUNICAZIONE DI MODIFICA ORDINARIA CHE MODIFICA IL DOCUMENTO UNICO

«CHAMPAGNE»

PDO-FR-A1359-AM03

Data di comunicazione: 1.10.2020

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

**1. Potatura**

Al punto VI, paragrafo 1, lettera b), del capitolo I, nella tabella: per la potatura detta a «Chablis», la lettera c) della riga «Descrizione» è sostituita con: «Uno sperone di riserva, detto »rachel«, potato al massimo a 2 gemme franche, viene lasciato alla base del ceppo».

Per quanto riguarda lo sperone, una delle due modalità consentite per questo metodo di potatura non corrisponde alla pratica. Questa modifica mira pertanto a correggere la descrizione errata.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

**2. Altre pratiche culturali**

Al punto VI, paragrafo 2, lettera c), è inserita una disposizione recante il seguente testo: «è vietato l'uso di erbicidi di pre-emergenza nell'interfilare»;

L'obiettivo è quello di limitare l'impiego di fattori produttivi, ridurre l'inquinamento delle risorse idriche ed esortare gli operatori a diversificare le pratiche, privilegiando le tecniche di inerbimento o di diserbo meccanico.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

La disposizione riportata alla lettera c) nella versione precedente del disciplinare è mantenuta e indicata con la lettera d) nella nuova versione.

<sup>(1)</sup> GUL 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

### 3. Messa in riserva di parte del raccolto

Al punto VIII, paragrafo 3, il quinto capoverso è sostituito dalle disposizioni seguenti: «L'incremento di resa che permette di alimentare la riserva è fissato annualmente, entro la resa limite prevista dal presente disciplinare e a norma del primo comma dell'articolo D. 645-7 del *Code rural et de la pêche maritime* (codice rurale e della pesca marittima). Tale incremento di resa singolo non può comportare il superamento della quantità massima che può essere messa in riserva dall'operatore».

L'eliminazione del tetto di incremento del 25 % della resa annua che alimenta la riserva deve permettere di adeguare meglio la gestione della riserva a fronte delle oscillazioni annue.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

### 4. Confezionamento

- Al punto IX, paragrafo 3, lettera b), la prima frase è sostituita da «I vini sono ottenuti e commercializzati in bottiglie acquistate nuove».

La data riportata «A decorrere dal 1° gennaio 2015» è scaduta, pertanto queste parole sono eliminate.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

### 5. Misure transitorie

Al punto XI, paragrafo 2, la misura transitoria è soppressa, dato che il periodo è giunto a scadenza.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

### 6. Etichettatura

Il punto XII, lettera b), è sostituito delle disposizioni seguenti:

«L'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata può precisare soltanto il nome delle unità geografiche seguenti, alle condizioni indicate di seguito:

- una località accatastata; oppure
- un comune.

Il nome della località o del comune figura nella dichiarazione di raccolta.

Tutte le uve utilizzate per la produzione dei vini di base sono uve provenienti dal comune o dalla località in questione.

Il nome del comune può essere accompagnato da «Premier Cru» e da «Grand Cru» alle condizioni fissate al capitolo I, punto II «Denominazioni geografiche, indicazione dell'annata, indicazioni supplementari», lettere b) e c) del presente disciplinare.

Ad eccezione dei comuni interessati di cui sopra, il nome del comune deve essere accompagnato dalla menzione «Vigne de» o «Vignoble de».

Il nome di un comune o di una località accatastata può essere stampato 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.

L'etichettatura del nome del comune, secondo le modalità stabilite sopra, può essere completata riportando il nome del comune nella denominazione della cuvée. «.

Si propone di autorizzare i nomi dei comuni come indicazione di unità geografica più piccola in base alle norme stabilite sopra.

Questa modifica interessa il documento unico. Il punto relativo alle altre condizioni essenziali è modificato di conseguenza.

### 7. Punti principali da controllare e metodi di valutazione

Al punto I del capitolo III del disciplinare, la tabella dei punti principali da controllare e dei metodi di valutazione corrispondenti è aggiornata per aggiungere alcuni punti e precisare alcuni metodi di valutazione.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

## 8. Descrizione del legame

Nel documento unico il contenuto iniziale delle «Informazioni sulla zona geografica» del punto «Descrizione del legame o dei legami» è stato sostituito con l'intero testo del punto X «Legame con la zona geografica» del primo capitolo del disciplinare. Questa sostituzione integra così gli elementi dettagliati e precisi richiesti dalla regolamentazione.

### DOCUMENTO UNICO

#### 1. Nome del prodotto

Champagne

#### 2. Tipo di indicazione geografica

DOP — Denominazione di origine protetta

#### 3. Categorie di prodotti vitivinicoli

5. Vino spumante di qualità

#### 4. Descrizione del vino (dei vini)

I vini sono vini spumanti di qualità rosati e bianchi.

I vini presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9 %.

In seguito all'arricchimento i vini non superano, dopo la presa di spuma, il titolo alcolometrico volumico totale del 13 %.

I tenori di acidità volatile, acidità totale, anidride solforosa e anidride carbonica sono quelli stabiliti dalla normativa europea.

I vini possono essere bianchi (ottenuti dall'assemblaggio di uve bianche e uve nere, ottenuti unicamente da uve bianche (*blanc de blancs*), o soltanto da uve nere (*blanc de noirs*)) o rosati (ottenuti mediante assemblaggio o salasso), prodotti da uve provenienti da uno o più comuni. Possono essere millesimati o meno.

Tutti i vini presentano un aspetto comune: la loro acidità, che ne garantisce la freschezza e il potenziale di invecchiamento. I vini più giovani presentano note di grande freschezza: fiori e frutti bianchi, agrumi, note minerali. I vini maturi offrono una gamma di aromi più rotondi: frutti gialli, frutta cotta, spezie. I vini più evoluti, i cosiddetti vini «*de plénitude*», svelano profondi aromi terziari: frutta candita, sottobosco, torrefazione. L'effervescenza, tratto distintivo dello Champagne, è sostenuta e persistente nei vini giovani. Con l'età diminuisce e diventa più delicata e più cremosa.

#### 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)	

## 5. Pratiche di vinificazione

### a. Pratiche enologiche specifiche

Densità d'impianto — Disposizioni generali

Pratica colturale

I vigneti sono piantati con una distanza tra i filari non superiore a 1,5 metri. La distanza tra i ceppi su uno stesso filare è compresa tra 0,90 e 1,5 metri. La somma della distanza tra i filari e della distanza tra i ceppi in uno stesso filare non può essere superiore a 2,5 metri.

Densità d'impianto — Disposizioni particolari

Pratica colturale

Per consentire il passaggio di macchinari adeguati, le particelle aventi

— una pendenza superiore al 35 %,

— una pendenza superiore al 25 % e un'inclinazione superiore al 10 %

possono presentare interfilari di larghezza compresa tra 1,5 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 2,3 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 Lorentz), ossia quattro foglie distese.

Le vigne sono potate secondo le seguenti tecniche:

- potatura Chablis,
- potatura in cordone (di Royat),
- potatura della valle della Marna,
- potatura a Guyot semplice, doppio o asimmetrico.

È vietato qualsiasi metodo che non consenta la raccolta di grappoli d'uva interi.

Pratica enologica specifica

È vietato l'uso di scaglie 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.

I vini sono ottenuti esclusivamente mediante seconda fermentazione in bottiglie di vetro.

b. *Rese massime*

Resa limite

15 500 kg di uve per ettaro

## 6. Zona geografica delimitata

La raccolta delle uve, la vinificazione e l'elaborazione dei vini, compresi l'affinamento e il confezionamento, sono effettuati nei territori delimitati dall'articolo 17 della legge del 6 maggio 1919.

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

Arbane B

Chardonnay B

Meunier N

Petit Meslier B

Pinot blanc B

Pinot gris G

Pinot noir N

## 8. Descrizione del legame/dei legami

*Informazioni sulla zona geografica*

Descrizione dei fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica è situata nel nord-est della Francia e comprende comuni dei dipartimenti dell'Aisne, dell'Aube, dell'Alta Marna, della Marna e della Senna e Marna.

Le particelle, precisamente delimitate per la raccolta delle uve, si collocano in un paesaggio caratterizzato da vigneti in pendio situati sui rilievi a *cuesta* della parte orientale del bacino parigino, strutture geomorfologiche imponenti:

- la Côte d'Ile-de-France nella Marna e i versanti delle relative valli, che raggruppano da nord a sud la Montagne de Reims, la valle della Marna (che prosegue nella parte meridionale dell'Aisne fino alla Senna e Marna), la Côte des Blancs e la Côte du Sézannais per quanto riguarda i settori più emblematici;

- la Côte de Champagne con il Vitryat della Marna e il settore dell'Aube di Montgueux;
- la Côte des Bar, frammezzata da numerose valli, che riunisce il Bar-sur-Aubois a est e il Bar-Séquanais ad ovest, nell'Aube e nell'Alta Marna.

Questo tipico rilievo di *cuesta*, con le sue valli adiacenti, presenta pendii esposti a est e a sud, talora a nord, come per la Montagne de Reims settentrionale e la riva sinistra della valle della Marna.

Il lungo costa sono costituiti da strati duri di calcare o di gesso. I versanti dei pendii sono gessosi, marnosi o sabbiosi, più morbidi, consumati dall'azione dell'erosione e quindi ricoperti da prodotti di colluviamiento provenienti dai lungo costa sottostanti.

L'ubicazione settentrionale dei vigneti della Champagne li espone a una duplice influenza climatica:

- oceanica, con piogge in quantità regolare e contrasti termici poco pronunciati da una stagione all'altra;
- continentale, con gelate dagli effetti talvolta distruttivi e un soleggiamento favorevole in estate.

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

Risalente all'antichità, la presenza della vigna è consolidata nella Champagne già nel IX secolo, a seguito dello sviluppo della viticoltura monastica. Alla fine del XVII secolo la specificità del vino bianco naturalmente spumante e la presa di spuma sono state oggetto di esperimenti. Alla fine del XIX secolo l'eminente enologo Weinmann constata che «il vino di Champagne è marcatamente fermentescibile. I vini di Champagne effettuano la presa di spuma molto più facilmente, più regolarmente e meglio di qualsiasi altro fermento».

I primi riferimenti a questo vino, battezzato «saute-bouchon» (salta-tappo) appaiono nei componenti poetici dell'abate Chaulieu nel 1700. Il metodo trova tuttavia una prima esposizione nel 1718 a opera del canonico Godinot, presunto autore del trattato *Manière de cultiver la vigne et de faire le vin de Champagne (...)*, in cui si precisa che questi vini bianchi che devono essere «chiari come lacrime degli occhi (...) sono fatti con uve nere. Quando le uve vengono raccolte, prima vengono pigiate, più il vino sarà bianco». I viticoltori si impegnano pertanto a preservare l'integrità delle uve durante la vendemmia, a prestare particolare cura al loro trasporto e stoccaggio e a portarle intatte fino alla pressa. La pressatura deve essere dolce e graduale, con il frazionamento dei succhi («cuvée» e «taille») che vengono vinificati separatamente. I centri di pressatura rispondono quindi a regole severe e sono soggetti a una procedura di abilitazione controllata rigorosamente.

Competenza specifica maturata nelle abbazie: Jules Guyot constata nel 1866 l'importanza dell'assemblaggio di uve provenienti da vitigni diversi o da particelle diverse. Dall'inizio del XX secolo tre vitigni sono selezionati per le loro qualità di equilibrio tra acidità e dolcezza e per la buona attitudine alla presa di spuma: il Pinot nero N, lo Chardonnay B e il Meunier N. Il produttore compone gli assemblaggi degustando i diversi vini di base ottenuti. I vini di base assemblati sono imbottigliati per la presa di spuma e l'affinamento su fecce che richiede tempi necessariamente lunghi, in particolare nel caso dei vini millesimati.

Le cantine gessose della Champagne, in cui si fondono le condizioni naturali ideali di temperatura e igrometria, hanno favorito lo sviluppo della fase di presa di spuma. Una volta concluso l'affinamento sulle fecce si passa alla fase del *remuage*, per far scivolare lentamente le fecce nel collo della bottiglia, cui segue quella dalla sboccatura, che consiste nella rimozione delle fecce presenti nella bottiglia. Dopo la sboccatura si aggiunge lo sciroppo di dosaggio (*liqueur d'expédition*), che contribuisce a definire i diversi tipi di vini di «Champagne».

Una volta acquisita la tecnica della presa di spuma mediante seconda fermentazione in bottiglia, il «metodo champenois» viene esportato e molto presto il nome «Champagne» inizia ad essere impiegato oltre i confini della regione di produzione. Dal 1882 vengono avviate azioni giudiziarie dalle *maison* della Champagne che si uniscono in associazione sindacale («Union des Maisons de Champagne») e, alla vigilia della legge del 1° agosto 1905 sulle frodi e le falsificazioni, la giurisprudenza riconosce che il nome «Champagne» è riservato ai vini prodotti e ottenuti da uve raccolte in Champagne, e sancisce così, per la prima volta, la protezione di una denominazione di origine. L'opera di delimitazione della zona geografica ha quindi inizio a partire dal 1908. Gli abitanti della Champagne sono solidali, e lo dimostrano attraverso importanti organizzazioni professionali.

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

I vini possono essere bianchi (ottenuti dall'assemblaggio di uve bianche e uve nere, ottenuti unicamente da uve bianche (*blanc de blancs*), o soltanto da uve nere (*blanc de noirs*)) o rosati (ottenuti mediante assemblaggio o salasso), prodotti da uve provenienti da uno o più comuni. Possono essere millesimati o meno.

Tutti i vini presentano un aspetto comune: la loro acidità, che ne garantisce la freschezza e il potenziale di invecchiamento.

I vini più giovani presentano note di grande freschezza: fiori e frutti bianchi, agrumi, note minerali. I vini maturi offrono una gamma di aromi più rotondi: frutti gialli, frutta cotta, spezie. I vini più evoluti, i cosiddetti vini «*de plénitude*», svelano profondi aromi terziari: frutta candita, sottobosco, torrefazione.

L'effervescenza, tratto distintivo dello «Champagne», è sostenuta e persistente nei vini giovani. Con l'età diminuisce e diventa più delicata e più cremosa.

### *Interazioni causali*

L'ampia apertura del paesaggio formato dalle tre *cuesta* sulla pianura e sulla valle garantisce ai vigneti una luminosità sufficiente per la maturazione degli acini, anche per le parti esposte a nord. Questa apertura del paesaggio evita inoltre la stagnazione dell'aria fredda e diminuisce pertanto i rischi di gelate.

La pendenza dei versanti viticoli assicura un drenaggio naturale ottimale, garantito anche dai diversi substrati che consentono una regolazione idrica naturale della vigna. Il gesso, per effetto della sua porosità e permeabilità, elimina l'acqua in eccesso, pur assicurando nel contempo la reidratazione del terreno nei periodi di siccità mediante risalita capillare. Ai livelli marnosi, che forniscono la riserva idrica, gli altri sottosuoli associano banchi calcarei o sabbie carbonatiche, le quali rendono possibile l'infiltrazione dell'acqua in eccesso dei periodi umidi. La natura del sottosuolo e le condizioni climatiche delicate hanno guidato l'impianto di questi vitigni nelle diverse regioni della zona vitivinicola.

La situazione climatica della Champagne conferisce prima alle uve e poi ai mosti un'acidità naturale ideale per l'elaborazione di grandi vini spumanti. L'equilibrio tra questa acidità, garanzia indispensabile di freschezza, e il livello di maturità delle uve è infatti all'origine delle migliori annate e assicura un buon potenziale di invecchiamento.

Autentico mosaico, la diversità dei fattori naturali è sfruttata sull'intera particella dal viticoltore, il quale padroneggia tutte le pratiche colturali per dare espressione alla specificità delle uve.

Il mantenimento dell'integrità dell'uva dal momento della raccolta, la pressatura dolce e il frazionamento dei succhi permettono di evitare la colorazione di questi ultimi e ne assicurano quindi la limpidezza, indispensabile alla qualità della spuma. Il frazionamento arricchisce inoltre gli aromi di ulteriore complessità.

La «*cuvée*», ricca di acidità, regala aromi freschi e vivaci; associandola negli assemblaggi è possibile svelare appieno gli aromi terziari che si sviluppano durante la maturazione su fecce.

La «*taille*» è più fruttata e presenta una maggiore ricchezza tannica.

I vini di riserva (tranne per i vini millesimati), ottenuti dalle vendemmie precedenti, apportano all'assemblaggio i caratteri più maturi dei vini evoluti. Il talento del produttore, che seleziona i vini per l'assemblaggio ricercato, si esprime durante l'intera maturazione su fecce, per dare vita allo «*Champagne*». Per i vini di grande struttura questo processo continuo di maturazione può proseguire per diverse decine di anni nelle cantine della Champagne, la cui freschezza relativa assicura una buona presa di spuma.

Questa grande tecnica nell'affinamento dello «*Champagne*» richiede infrastrutture particolari e costose. I siti di affinamento, di manipolazione e di confezionamento si trovano in comuni vicini ai vigneti.

La presenza dei vigneti in Champagne risale all'inizio della nostra era, ma lo «*Champagne*» acquisisce prestigio, in particolare nel XVII secolo, con la progressiva padronanza della presa di spuma mediante seconda fermentazione in bottiglia. Alla fine di quello stesso secolo, i produttori di Champagne confezionano i loro vini in bottiglia anziché trasportarli in botti, al fine di preservarne tutta la qualità e le caratteristiche.

La spuma e le bollicine racchiuse in bottiglia si svelano una volta versate nei bicchieri, e il successo del vino è immediato. I giovani nobili, avidi di novità, lo acclamano, i poeti lo decantano, gli scrittori gli riservano un posto nelle loro opere. Diventa il favorito della corte del Reggente, di Luigi XV, di Madame de Pompadour. Finanziere e amministratori imitano i nobili e la provincia imita la capitale. Sotto Luigi XV e Luigi XVI, l'industria vinicola è in piena espansione e la reputazione dello «*Champagne*» cresce notevolmente, tanto in Francia quanto all'estero. Il vino spumante è di moda ovunque si consideri di buon gusto seguire i modelli francesi e nell'intera Europa del XVIII secolo lo «*Champagne*» è il fiore all'occhiello dei ricevimenti e delle cene. Questa notorietà perdura ancora ai nostri giorni. Viticoltori, cooperative e *maison* della Champagne proseguono i loro sforzi per migliorare le norme collettive intese a promuovere la denominazione di origine controllata «*Champagne*», loro patrimonio comune, verso l'eccellenza, adoperandosi per farne rispettare il nome e la personalità.

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

Etichettatura

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

fatti salvi i movimenti tra due siti dello stesso operatore o tra due operatori, nessuna bottiglia può circolare se non una volta pronta, confezionata e dotata di una etichetta conforme alla normativa vigente.

Le bottiglie contenenti i vini sono chiuse con un tappo recante il nome della denominazione di origine controllata sulla parte inserita nel collo della bottiglia o, nel caso di una bottiglia dal contenuto nominale non superiore a 0,2 litri, su un'altra parte interna del dispositivo di chiusura.

#### Etichettatura

##### Quadro normativo:

legislazione nazionale

##### Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

##### Descrizione della condizione:

le etichettature e i documenti commerciali riportano le immatricolazioni previste dal Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne che consentono di identificare gli operatori.

L'indicazione del produttore che compare sull'etichettatura per esteso, in modo chiaro e leggibile, è completata dal nome del comune di produzione, se la sede del produttore è situata fuori della zona.

##### Indicazione del vitigno

##### Quadro normativo:

legislazione nazionale

##### Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

##### Descrizione della condizione:

il vitigno può essere riportato in caratteri le cui dimensioni non superano, né in altezza né in larghezza, 3 millimetri e la metà di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione. L'indicazione del vitigno è possibile solo se la totalità delle uve utilizzate per la produzione dei vini di base è ottenuta da tale vitigno.

##### Indicazione dell'annata

##### Quadro normativo:

legislazione nazionale

##### Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

##### Descrizione della condizione:

in caso di indicazione dell'annata, questa è riportata sul tappo o, nel caso di un contenuto nominale non superiore a 0,2 litri, su un altro dispositivo di chiusura appropriato e sull'etichettatura. L'indicazione dell'annata figura altresì sulle fatture e sui documenti di accompagnamento.

#### Confezionamento

##### Quadro normativo:

legislazione nazionale

##### Tipo di condizione ulteriore:

confezionamento nella zona geografica delimitata

##### Descrizione della condizione:

i vini sono commercializzati nella bottiglia in cui si è stata effettuata la presa di spuma, ad eccezione delle bottiglie di volume inferiore o uguale a 37,5 cl o superiore a 300 cl.

I vini sono immessi sul mercato dopo un periodo di maturazione di almeno 15 mesi dalla data di imbottigliamento o di 36 mesi per i vini d'annata.

#### Etichettatura

##### 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 soltanto il nome delle unità geografiche più piccole seguenti, alle condizioni espresse di seguito:

— una località accatastata; oppure

— un comune.

Il nome della località o del comune figura nella dichiarazione di raccolta.

Tutte le uve utilizzate per la produzione dei vini sono uve provenienti dal comune dalla località in questione.

Il nome del comune può essere accompagnato da «Premier Cru» e da «Grand Cru» alle condizioni fissate al capitolo I, punto II «Denominazioni geografiche, indicazione dell'annata, indicazioni supplementari», lettere b) e c) del presente disciplinare.

Ad eccezione dei comuni interessati di cui sopra, il nome del comune deve essere accompagnato dalla menzione «Vigne de» o «Vignoble de».

Il nome di un comune o di una località accatastata può essere stampato 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.

L'etichettatura del nome del comune, secondo le modalità stabilite sopra, può essere completata riportando il nome del comune nella denominazione della cuvée.

### **Link al disciplinare del prodotto**

[http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-fc0f1954-4b40-4e61-a291-93b955aa1410](http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-fc0f1954-4b40-4e61-a291-93b955aa1410)

---

**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 432/09)

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

COMUNICAZIONE DI MODIFICA ORDINARIA CHE MODIFICA IL DOCUMENTO UNICO

«ROSE DES RICEYS»

PDO-IT-A1363-AM02

**Data di comunicazione: 1.10.2020**

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

**1. Zona geografica**

Al capitolo I, paragrafo 1, punto IV del disciplinare, relativo alla zona geografica, è inserito un riferimento al codice geografico ufficiale del 2019.

È inoltre aggiunta la data di approvazione da parte del comitato nazionale competente dell'Institut national de l'origine et de la qualité della zona geografica della denominazione.

Tali modifiche non costituiscono una modifica dei confini della zona geografica.

La nuova formulazione permette di garantire la continuità di una identificazione precisa dei comuni della zona geografica nel disciplinare.

Il punto «Zona geografica delimitata» del documento unico è stato aggiornato di conseguenza.

**2. Altre pratiche culturali**

Al punto VI, paragrafo 2, lettera c), è inserita una disposizione recante il seguente testo: «è vietato l'uso di erbicidi di pre-emergenza nell'interfilare»;

L'obiettivo è quello di limitare l'impiego di fattori produttivi, ridurre l'inquinamento delle risorse idriche e sensibilizzare gli operatori a diversificare le pratiche, privilegiando le tecniche di inerbimento o di diserbo meccanico.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

La disposizione riportata alla lettera c) nella versione precedente del disciplinare è mantenuta e indicata con la lettera d) nella nuova versione.

**3. Misure transitorie**

Al punto XI la misura transitoria è soppressa, dato che il periodo è giunto a scadenza.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

**4. Punti principali da controllare e metodi di valutazione**

Al punto I del capitolo III del disciplinare la tabella dei punti principali da controllare e dei metodi di valutazione corrispondenti è aggiornata per aggiungere alcuni punti principali e precisare alcuni metodi di valutazione.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

**5. Disposizioni supplementari in materia di etichettatura — Denominazioni aggiuntive**

Il punto «Disposizioni supplementari in materia di etichettatura — Denominazioni aggiuntive» del documento unico è stato completato.

<sup>(1)</sup> GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

La formulazione precedente della disposizione specifica relativa all'etichettatura faceva riferimento al disciplinare per la conoscenza delle disposizioni.

È stata sostituita con le disposizioni riportate nel disciplinare, che restano invariate rispetto alla versione precedente dello stesso.

#### DOCUMENTO UNICO

### 1. Nome del prodotto

Rosé des Riceys

### 2. Tipo di indicazione geografica

DOP - Denominazione di origine protetta

### 3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

### 4. Descrizione del vino (dei vini)

#### *Caratteristiche analitiche*

Si tratta di 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 fermentescibili (glucosio e fruttosio) inferiore o pari a 3 grammi per litro.

Visivamente, il 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.

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.

#### 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)	

### 5. Pratiche di vinificazione

#### a. *Pratiche enologiche specifiche*

Pratiche enologiche

Restrizioni applicabili all'elaborazione

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

È vietato l'uso di scaglie 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 disposizioni di cui sopra, i vini devono rispettare gli obblighi relativi alle pratiche enologiche stabiliti a livello dell'UE e nel *Code rural et de la pêche maritime* (codice rurale e della pesca marittima).

Densità di impianto

Pratica colturale

Disposizioni generali

I vigneti sono piantati con una distanza tra i filari non superiore a 1,5 metri.

La distanza tra i ceppi su uno stesso filare è compresa tra 0,90 e 1,5 metri.

La somma della distanza tra i filari e della distanza tra i ceppi in uno stesso filare non può essere superiore a 2,5 metri.

Disposizioni particolari

Per consentire il passaggio di macchinari adeguati, le particelle aventi

— una pendenza superiore al 35 %,

— una pendenza superiore al 25 % e un'inclinazione superiore al 10 %

possono presentare interfilari di larghezza compresa tra 1,5 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 2,3 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 Lorentz), 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 geografica delimitata

Tutte le fasi di produzione hanno luogo nella zona geografica approvata dall'Institut national de l'origine et de la qualité nella seduta del comitato nazionale competente del 12 febbraio 1969.

Alla data di approvazione del presente disciplinare da parte del comitato nazionale competente, il perimetro di questa zona è composto dai territori dei seguenti comuni secondo il codice ufficiale geografico del 2019:

- 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. Varietà principale/i di uve da vino

Pinot noir N

## 8. Descrizione del legame/dei legami

### *Legame con la zona geografica*

#### *Informazioni sulla zona geografica*

##### 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 dei vigneti, 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 situati 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 dei vigneti, incassati nei valloni, contribuisce a conferire loro un mesoclima molto favorevole.

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

L'origine dei vigneti 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 della Champagne. Nel 1875 i vigneti prosperano 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. I vigneti vengono ristabiliti in parte grazie all'inserimento dell'Aube nell'area della 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.

#### *Informazioni sulla qualità e sulle 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.

#### *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 (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

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:

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 del nome di una località accatastata;
- che esso figuri nella dichiarazione di raccolta.

L'indicazione di una località è consentita solo se tutte le uve utilizzate per la produzione dei vini sono uve provenienti dalla località in questione.

**Link al disciplinare del prodotto**

[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)

---

**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 432/10)

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

COMUNICAZIONE DI MODIFICA ORDINARIA CHE MODIFICA IL DOCUMENTO UNICO

«COTEAUX CHAMPENOIS»

PDO-FR-A1364-AM02

**Data di comunicazione: 1.10.2020**

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

**1. Potatura**

- Al punto VI, paragrafo 1, lettera b), del capitolo I, nella tabella: per la potatura detta a «Chablis», la lettera c) della riga «Descrizione» è sostituita con: «Uno sperone di riserva, detto "rachel", potato al massimo a 2 gemme franche, viene lasciato alla base del ceppo.».

Per quanto riguarda lo sperone, una delle due modalità consentite per questo metodo di potatura non corrisponde alla pratica. Questa modifica mira pertanto a correggere la descrizione errata.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

**2. Altre pratiche colturali**

- Al punto VI, paragrafo 2, lettera c), è inserita una disposizione recante il seguente testo: «è vietato l'uso di erbicidi di pre-emergenza nell'interfilare»;

L'obiettivo è quello di limitare l'impiego di fattori produttivi, ridurre l'inquinamento delle risorse idriche ed esortare gli operatori a diversificare le pratiche, privilegiando le tecniche di inerbimento o di diserbo meccanico.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

La disposizione riportata alla lettera c) nella versione precedente del disciplinare è mantenuta e indicata con la lettera d) nella nuova versione.

**3. Legame con la zona geografica**

Al punto X, paragrafo 2, «Informazioni sulla qualità e sulle caratteristiche del prodotto», sono state aggiunte informazioni, fino ad allora mancanti, sull'aspetto visivo dei vini rossi e rosati e sugli aromi dei vini bianchi.

Sono aggiunte le informazioni seguenti:

per i vini rosati: presentano un colore chiaro che va dal rosa pallido al salmone scuro;

per i vini rossi, presentano un colore rosso trasparente di intensità variabile;

per i vini bianchi, presentano note aromatiche delicate di tipo floreale, fruttato o minerale.

Questa modifica è stata approvata con decreto del 28 giugno 2017.

Nel documento unico, il punto relativo alla «Descrizione del vino (dei vini)» è stato completato con queste informazioni.

Nel documento unico, il contenuto iniziale relativo alla descrizione del legame o dei legami è stato sostituito con l'intero testo della parte X «Legame con la zona geografica» del primo capitolo del disciplinare.

<sup>(1)</sup> GUL 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

Questa sostituzione integra così gli elementi dettagliati e precisi richiesti dalla regolamentazione, comprese le informazioni aggiuntive sulle caratteristiche organolettiche dei vini.

#### 4. Misure transitorie

- Al punto XI, paragrafo 2, la misura transitoria è soppressa, dato che il periodo è giunto a scadenza.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

#### 5. Punti principali da controllare e metodi di valutazione

Al punto I del capitolo III del disciplinare, la tabella dei punti principali da controllare e dei metodi di valutazione corrispondenti è aggiornata per aggiungere alcuni punti e precisare alcuni metodi di valutazione.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

### DOCUMENTO UNICO

#### 1. Nome del prodotto

«Coteaux champenois»

#### 2. Tipo di indicazione geografica

DOP - Denominazione di origine protetta

#### 3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

#### 4. Descrizione del vino (dei vini)

##### *Caratteristiche analitiche*

Si tratta di vini fermi bianchi, rosati e rossi.

I vini presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9 %.

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

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

La fermentazione malolattica è portata a compimento per i vini rossi.

Nella fase di confezionamento, i vini rossi hanno un tenore di acido malico inferiore o pari a 0,4 grammi per litro.

I tenori di acidità volatile, acidità totale e anidride solforosa sono quelli stabiliti dalla normativa europea.

I vini rossi presentano un colore rosso trasparente di intensità variabile, mentre i vini rosati presentano un colore chiaro che va dal rosa pallido al salmone scuro. Questi vini combinano leggerezza e finezza, con attacco setoso al palato e sentori generalmente di frutti rossi.

La tessitura dei vini bianchi è cristallina, salina, con una mineralità dominante che genera una buona persistenza. L'acidità naturale conferisce loro una discreta vivacità. Presentano note aromatiche delicate di tipo floreale, fruttato o minerale.

L'affinamento conferisce grassezza al vino e contribuisce al suo equilibrio gustativo.

#### 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)	

## 5. Pratiche di vinificazione

### a. Pratiche enologiche specifiche

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 aventi

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

possono presentare interfilarli 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 Lorentz), ossia quattro foglie distese.

Le vigne sono potate secondo le seguenti tecniche:

- potatura Chablis,
- potatura in cordone (di Royat),
- potatura della valle della Marna,
- potatura a Guyot semplice, doppio o asimmetrico.

Raccolta

Pratica colturale

È vietato qualsiasi metodo che non consenta la raccolta di grappoli d'uva interi.

Le uve devono essere trasportate intere fino agli impianti di vinificazione.

Pratica enologica specifica

È vietato l'uso di scaglie di legno.

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. 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 disposizioni di cui sopra, i vini devono rispettare gli obblighi relativi alle pratiche enologiche stabiliti a livello dell'UE e nel *Code rural et de la pêche maritime* (codice rurale e della pesca marittima).

### b. Rese massime

Resa limite

15 500 kg di uve per ettaro

## 6. Zona geografica delimitata

La raccolta delle uve, la vinificazione e l'elaborazione dei vini, compresi l'affinamento e il confezionamento, sono effettuati nei territori delimitati dall'articolo 17 della legge del 6 maggio 1919.

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

Arbane B

Chardonnay B

Meunier N

Petit Meslier B

Pinot blanc B

Pinot gris G

Pinot noir N

## 8. Descrizione del legame/dei legami

«Informazioni sulla zona geografica e sulla qualità e le caratteristiche del prodotto»

Descrizione dei fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica corrisponde a quella della denominazione di origine controllata «Champagne». È situata nel nord-est della Francia e comprende alcuni comuni dei dipartimenti dell'Aisne, dell'Aube, dell'Alta Marna, della Marna e della Senna e Marna.

Come per la zona geografica, le particelle selezionate per la raccolta delle uve corrispondono a quelle delimitate per la denominazione di origine controllata Champagne. Si collocano in un paesaggio caratterizzato da vigneti in pendio situati sui rilievi a *cuesta* della parte orientale del bacino parigino, strutture geomorfologiche imponenti:

- la Côte d'Ile-de-France nella Marna e i versanti delle relative valli, che raggruppano da nord a sud la Montagne de Reims, la valle della Marna (che prosegue nella parte meridionale dell'Aisne fino alla Senna e Marna), la Côte des Blancs e la Côte du Sézannais per quanto riguarda i settori più emblematici;
- la Côte de Champagne con il Vitryat della Marna e il settore dell'Aube di Montgueux;
- la Côte des Bar, frammezzata da numerose valli, che riunisce il Bar-sur-Aubois a est e il Bar-Séquanais ad ovest, nell'Aube e nell'Alta Marna.

Questo tipico rilievo di *cuesta*, con le sue valli adiacenti, presenta pendii esposti a est e a sud, talora a nord, come per la Montagne de Reims settentrionale e la riva sinistra della valle della Marna.

Il lungo costa sono costituiti da strati duri di calcare o di gesso. I versanti dei pendii sono gessosi, marnosi o sabbiosi, più morbidi, consumati dall'azione dell'erosione e quindi ricoperti da prodotti di colluvium provenienti dai lungo costa sottostanti.

L'ubicazione settentrionale dei vigneti li espone a una duplice influenza climatica:

- oceanica, con piogge in quantità regolare e contrasti termici poco pronunciati da una stagione all'altra;
- continentale, con gelate dagli effetti talvolta distruttivi e un soleggiamento favorevole in estate.

Descrizione dei fattori umani rilevanti per il legame

Risalente all'antichità, la presenza della vigna è consolidata nella Champagne già nel IX secolo, a seguito dello sviluppo della viticoltura monastica. I vini sono quindi noti durante il Medioevo con il nome di Vini di Francia, in quanto prodotti nel bacino parigino, al limitare delle tenute reali.

Fino al XVIII secolo la provincia della Champagne è innanzitutto produttrice di vini rossi. Secondo Pierre Galet, prima della perfetta padronanza della tecnica di presa di spuma mediante seconda fermentazione in bottiglia, la loro produzione prevale nettamente su quella dei vini bianchi e rosati (detti «paillets»). Nel XIX secolo, con l'aumento della notorietà dei vini spumanti di Champagne, la produzione dei vini rossi diminuisce. Solo alcuni grandi vini prodotti nella Montagne de Reims, nella Grande Valle della Marna e nell'Aube mantengono una buona notorietà.

La legge del 22 luglio 1927, che riserva la denominazione «Champagne» ai soli vini spumanti, introduce l'indicazione «Vins originaires de la Champagne Viticole», modificata in seguito, a partire dal 1953, in «Vins natures de Champagne». Riabilitati grazie agli sforzi di alcuni viticoltori che perpetuano la tradizione di questi «vins natures», i vini ricevono il riconoscimento della denominazione di origine controllata «Coteaux champenois» nel 1974, ai sensi delle disposizioni della legge del 12 dicembre 1973, che proibisce l'utilizzo della semplice denominazione «vins natures de la Champagne».

I vini a denominazione di origine controllata «Coteaux champenois» vengono prodotti solo se le caratteristiche del raccolto sono adatte alla produzione di vini fermi. La loro produzione è pertanto molto oscillante.

Al fine di evitare pratiche fraudolente basate sul trasporto di vini sfusi, i produttori hanno sollecitato la promulgazione della legge del 23 maggio 1977 che vieta ogni spedizione, se non in bottiglia, dei vini prodotti con denominazione di origine controllata «Coteaux champenois», fatta eccezione per i movimenti effettuati nella zona delimitata della Champagne Viticole, tra operatori della medesima regione.

La gestione della produzione è garantita dalle stesse organizzazioni professionali istituite per la denominazione d'origine controllata «Champagne», ossia il Syndicat général des vigneronns de Champagne (creato nel 1904) e l'Union des Maisons de Champagne (fondata nel 1882), raggruppati nel Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne (creato nel 1941).

#### *Informazioni sulla qualità e le caratteristiche del prodotto*

Si tratta di vini fermi rossi, bianchi e rosati, spesso designati con il nome del comune di raccolta delle uve.

I vini rossi presentano un colore rosso trasparente di intensità variabile, mentre i vini rosati presentano un colore chiaro che va dal rosa pallido al salmone scuro. Questi vini combinano leggerezza e finezza, con attacco setoso al palato e sentori generalmente di frutti rossi.

La tessitura dei vini bianchi è cristallina, salina, con una mineralità dominante che genera una buona persistenza. L'acidità naturale conferisce loro una discreta vivacità. Presentano note aromatiche delicate di tipo floreale, fruttato o minerale.

L'affinamento conferisce grassezza al vino e contribuisce al suo equilibrio gustativo.

#### *«Interazioni causali»*

L'ampia apertura del paesaggio formato dalle tre *cuesta* sulla pianura e sulle valli garantisce ai vigneti una luminosità sufficiente per la maturazione degli acini, anche per i vigneti esposti a nord. L'esposizione a est e a sud dei settori tradizionali più rinomati per la produzione di «Coteaux champenois» espone i vigneti al massimo della luce in primavera e in autunno, assicurando così condizioni ottimali alla fioritura della vigna e alla maturazione degli acini.

L'apertura del paesaggio evita la stagnazione dell'aria fredda e diminuisce pertanto i rischi di gelate. Il clima della regione della Champagne costringe tuttavia i viticoltori a selezionare unicamente le uve sane frutto delle annate più clementi, scelte nelle migliori particelle, per lo più delle vecchie vigne, e a vendemmiare quando le uve sono giunte a piena maturazione.

La pendenza dei versanti viticoli assicura un drenaggio naturale ottimale, garantito anche dai diversi substrati che consentono una regolazione idrica naturale della vigna. Il gesso, per effetto della sua porosità e permeabilità, elimina l'acqua in eccesso, pur assicurando nel contempo la reidratazione del terreno nei periodi di siccità mediante risalita capillare. Ai livelli marnosi, che forniscono la riserva idrica, gli altri sottosuoli associano banchi calcarei o sabbie carbonatiche, le quali rendono possibile l'infiltrazione dell'acqua in eccesso dei periodi umidi. La natura del sottosuolo e le condizioni climatiche delicate hanno guidato l'impianto di questi vitigni nelle diverse regioni della zona vitiviticola.

La situazione climatica unica della Champagne conferisce prima alle uve e poi ai vini un'acidità naturale, che determina il carattere vivace del vino avvertito alla degustazione e che sottolinea le note minerali apportate dal substrato.

I vini sono spesso ottenuti da uve nere che, secondo Jules Guyot, resistono meglio all'effetto delle gelate e delle piogge e assicurano una maturazione più rapida. Nel 1822 André Jullien classifica «[i rossi] di Verzy, Verzenay, Mailly, Saint-Basle, Bouzy e del *clos* di Saint-Thierry tra i migliori vini di Francia, quando provengono da annate secche con temperature molto calde».

La vinificazione dei vini rossi o rosati, mediante macerazione più o meno breve, rispetta al massimo gli aromi dei vitigni Pinot nero N e Meunier N, nonché il loro pieno sviluppo durante la macerazione. Per i vini bianchi, il mantenimento dell'integrità dell'uva dal momento della raccolta e la pressatura dolce, secondo le consuetudini della Champagne, permettono di evitare la colorazione dei succhi ottenuti da uve nere e garantiscono pertanto la limpidezza del vino.

I vini rossi della provincia della Champagne fanno la loro comparsa tra i grandi vini durante le incoronazioni dei re a Reims fin dal 1328 (Filippo di Valois), occasioni in cui vengono apprezzati in particolare per la naturale finezza del loro bouquet. Alcuni potenti sovrani d'Europa non esitano ad acquistare vigne nella Montagne de Reims, mentre Enrico IV pretende e ottiene il titolo di signore d'Ay. I fini degustatori della corte di Luigi XIV, attribuendosi il titolo di «*ordre des Coteaux*», consacrano la notorietà e la reputazione di questi vini: «Non badate a spese per avere il vino di Champagne», scrive nel 1671 Saint Evremond al conte d'Olonne. «Non vi è provincia che fornisca vini più eccellenti della Champagne per tutte le stagioni».

Numerosi documenti dal XVII al XIX secolo testimoniano questi apprezzamenti. Nel 1822 André Julien mette questi vini al «primo posto tra i migliori vini di qualità del regno». Attraverso la professionalità dei suoi produttori, questa notorietà perdura ancora ai nostri giorni. Questi vini devono essere degustati con rispetto e curiosità storica, avendo consapevolezza che incarnano un retaggio dei tempi antichi.

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

Denominazioni aggiuntive

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 del nome di una località accatastata;
- che esso figuri nella dichiarazione di raccolta.

L'indicazione di una località è consentita solo se tutte le uve utilizzate per la produzione dei vini sono uve provenienti dalla località in questione.

Indicazione del vitigno

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

il vitigno può essere riportato in caratteri le cui dimensioni non superano, né in altezza né in larghezza, 3 millimetri e la metà di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata. L'indicazione di un vitigno è possibile solo se la totalità delle uve proviene da quel vitigno.

Confezionamento

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

confezionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

la legge del 23 maggio 1977 vieta ogni spedizione, se non in bottiglia, dei vini prodotti con denominazione di origine controllata «Coteaux champenois», fatta eccezione per i movimenti effettuati nella zona delimitata della Champagne Viticole, tra operatori della medesima regione.

Al termine del periodo di affinamento i vini sono immessi in commercio a partire dal 15 ottobre dell'anno successivo a quello della raccolta.

**Link al disciplinare del prodotto**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-6545017e-a945-4b6c-9e95-cb6f26380a23](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-6545017e-a945-4b6c-9e95-cb6f26380a23)

---



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



■ Ufficio delle pubblicazioni  
dell'Unione europea  
L-2985 Lussemburgo  
LUSSEMBURGO

IT