

Gazzetta ufficiale C 437

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

63° anno

18 dicembre 2020

Sommario

I *Risoluzioni, raccomandazioni e pareri*

RACCOMANDAZIONI

Banca centrale europea

2020/C 437/01	Raccomandazione della Banca centrale europea, del 15 dicembre 2020, sulla distribuzione di dividendi nel corso della pandemia COVID-19 e che abroga la raccomandazione BCE/2020/35, (BCE/2020/62)	1
---------------	--	---

II *Comunicazioni*

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

Commissione europea

2020/C 437/02	Comunicazione della Commissione, Programma di lavoro annuale dell'Unione per la normazione europea per il 2021	4
2020/C 437/03	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata, (Caso M.10045 — Eurazeo/IK Investment Partners/Questel) ⁽¹⁾	14

IV *Informazioni*

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

Consiglio

2020/C 437/04	Avviso all'attenzione delle persone soggette alle misure restrittive di cui alla decisione 2012/642/PESC del Consiglio, attuata dalla decisione di esecuzione (PESC) 2020/2130 del Consiglio, e al regolamento (CE) n. 765/2006 del Consiglio, attuato dal regolamento di esecuzione (UE) 2020/2129 del Consiglio, relativi a misure restrittive nei confronti della Bielorussia	15
---------------	--	----

IT

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

2020/C 437/05	Avviso all'attenzione degli interessati cui si applicano le misure restrittive di cui alla decisione 2012/642/PESC del Consiglio e al regolamento (CE) n. 765/2006 del Consiglio, relativi a misure restrittive nei confronti della Bielorussia	16
---------------	---	----

2020/C 437/06	Avviso all'attenzione di determinate persone ed entità soggette alle misure restrittive previste dalla decisione 2014/145/PESC del Consiglio e dal regolamento (UE) n. 269/2014 del Consiglio concernenti misure restrittive relative ad azioni che compromettono o minacciano l'integrità territoriale, la sovranità e l'indipendenza dell'Ucraina	17
---------------	---	----

Commissione europea

2020/C 437/07	Tassi di cambio dell'euro — 17 dicembre 2020	18
---------------	--	----

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

2020/C 437/08	Notifica del Regno Unito in applicazione dell'articolo 10, paragrafo 2, della direttiva 2009/72/CE del Parlamento europeo e del Consiglio (direttiva Energia elettrica) relativa a norme comuni per il mercato interno dell'energia elettrica, riguardante la designazione di Diamond Transmission Partners RB Limited e Diamond Transmission Partners Galloper Limited come gestori di sistemi di trasmissione nel Regno Unito	19
---------------	---	----

V Avvisi

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea

2020/C 437/09	Notifica preventiva di concentrazione, (Caso M.10021 — Netcompany/Copenhagen Airports/SMARTER AIRPORTS JV), Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	20
---------------	---	----

2020/C 437/10	Notifica preventiva di concentrazione, (Caso M.9956 — DTC/CEPCON/Hornsea One OFTO), Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	22
---------------	---	----

2020/C 437/11	Notifica preventiva di concentrazione, (Caso M.10030 — Ube Industries/Mitsubishi Materials Corporation/JV), Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	24
---------------	---	----

ALTRI ATTI

Commissione europea

2020/C 437/12	Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria del 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	26
---------------	---	----

2020/C 437/13	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	34
---------------	--	----

2020/C 437/14	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	42
---------------	--	----

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

I

(Risoluzioni, raccomandazioni e pareri)

RACCOMANDAZIONI

BANCA CENTRALE EUROPEA

RACCOMANDAZIONE DELLA BANCA CENTRALE EUROPEA

del 15 dicembre 2020

sulla distribuzione di dividendi nel corso della pandemia COVID-19 e che abroga la raccomandazione BCE/2020/35

(BCE/2020/62)

(2020/C 437/01)

IL CONSIGLIO DIRETTIVO DELLA BANCA CENTRALE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1024/2013 del Consiglio, del 15 ottobre 2013, che attribuisce alla Banca centrale europea compiti specifici in merito alle politiche in materia di vigilanza prudenziale degli enti creditizi ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 4, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

- (1) In data 27 marzo 2020 la Banca centrale europea (BCE) ha adottato la raccomandazione BCE/2020/19 della Banca centrale europea ⁽²⁾, in cui si raccomanda che, almeno fino al 1° ottobre 2020, gli enti creditizi non corrispondano dividendi, né assumano impegni irrevocabili in tal senso e si astengano dal riacquisto di azioni proprie al fine di remunerare gli azionisti. Il 27 luglio 2020, la BCE ha prorogato tale raccomandazione fino al 1° gennaio 2021, con l'adozione della raccomandazione BCE/2020/35 della Banca centrale europea ⁽³⁾. Tali raccomandazioni erano basate sulla considerazione che sia fondamentale che gli enti creditizi siano in grado di continuare ad assolvere il loro ruolo di finanziatori di famiglie, piccole e medie imprese e società nel pieno dello shock economico correlato alla COVID-19. Pertanto, si è ritenuto essenziale che gli enti creditizi conservino il proprio capitale per preservare la loro capacità supportare l'economia nel contesto di grande incertezza causata dalla pandemia di COVID 19. A tale fine, si è ritenuto che preservare le risorse patrimoniali per sostenere l'economia reale e assorbire le perdite fosse una priorità rispetto alle distribuzioni discrezionali di dividendi e al riacquisto di azioni proprie.
- (2) Seppure in presenza di un miglioramento delle condizioni macroeconomiche e della riduzione dell'incertezza economica causata dalla pandemia di COVID-19 dal 27 marzo 2020, il livello di incertezza resta elevato con un impatto persistente sulla capacità delle banche di stimare il proprio fabbisogno di capitale nel medio termine. Considerati gli interventi di sostegno pubblico in corso e il considerevole ritardo dell'impatto delle ricadute economiche sui bilanci degli enti creditizi, gli effetti complessivi dello shock economico correlato alla COVID-19 sul settore bancario possono non essersi ancora concretizzati del tutto. Tale persistente incertezza richiede estrema prudenza nelle politiche e nelle prassi di distribuzione degli enti creditizi. Pertanto, la BCE ritiene sia necessario incoraggiare gli enti creditizi a continuare ad astenersi dall'effettuare distribuzioni di dividendi e dal riacquisto di azioni proprie. In ogni caso, è di fondamentale importanza che gli enti creditizi nelle proprie deliberazioni riguardanti la distribuzione dei dividendi e il riacquisto di azioni proprie, siano guidati dalla propria capacità interna di generazione di capitale vista in chiave prospettica, nonché dall'impatto futuro delle ricadute economiche sulla

⁽¹⁾ GU L 287 del 29.10.2013, pag. 63.

⁽²⁾ Raccomandazione BCE/2020/19 della Banca centrale europea, del 27 marzo 2020, sulla distribuzione di dividendi nel corso della pandemia di COVID-19 e che abroga la raccomandazione BCE/2020/1 (GU C 102l del 30.3.2020, pag. 1).

⁽³⁾ Raccomandazione BCE/2020/35 della Banca centrale europea, del 27 luglio 2020, sulla distribuzione di dividendi nel corso della pandemia di COVID-19 e che abroga la raccomandazione BCE/2020/19 (GU C 251 del 31.7.2020, pag. 1).

qualità delle loro esposizioni e del loro patrimonio. Inoltre, la BCE ritiene in via generale che non sarebbe prudente per tali enti creditizi prevedere in tali deliberazioni di effettuare una distribuzione e un riacquisto di azioni proprie di ammontare superiore al 15 % del proprio utile accumulato per gli esercizi finanziari 2019 e 2020, oppure maggiore di 20 punti base in termini di coefficiente di capitale primario di classe 1, se inferiore.

- (3) Tenendo pienamente conto dell'unità e dell'integrità del mercato interno, la BCE ravvisa la necessità di avviare un confronto con le autorità pertinenti degli Stati membri interessati per determinare se sia opportuno che i dividendi siano corrisposti a un'impresa madre, società di partecipazione finanziaria madre o società di partecipazione finanziaria mista madre stabilita in uno Stato membro che non sia uno Stato membro partecipante. Tale confronto dovrebbe essere guidato, tra l'altro, dai principi di equivalenza e reciprocità, al fine di supportare il regolare funzionamento del mercato interno dell'Unione nel suo complesso, di preservare la solidità dal punto di vista prudenziale della posizione patrimoniale degli enti creditizi e di contribuire alla stabilità del sistema finanziario all'interno dell'Unione e di ciascuno Stato membro.
- (4) Al fine di prestare massimo sostegno all'economia reale, gli enti creditizi meno significativi dovrebbero altresì esercitare massima moderazione nelle loro politiche di distribuzione, in linea con la presente raccomandazione.
- (5) La presente misura ha una natura temporanea ed è giustificata esclusivamente dalle attuali circostanze eccezionali. In mancanza di effetti negativi significativi, il 30 settembre 2021, la BCE intende abrogare la presente raccomandazione e riprendere a valutare i piani patrimoniali e di distribuzione delle banche in base agli esiti del normale ciclo di vigilanza.

HA ADOTTATO LA PRESENTE RACCOMANDAZIONE:

I.

1. La BCE raccomanda che fino al 30 settembre 2021 gli enti creditizi significativi esercitino massima prudenza nell'adottare decisioni in merito ai dividendi o alla loro distribuzione ⁽⁴⁾ o al riacquisto di azioni proprie al fine di remunerare gli azionisti ⁽⁵⁾.
2. Gli enti creditizi che intendano adottare decisioni in merito ai dividendi, distribuire dividendi o riacquistare azioni proprie al fine di remunerare gli azionisti dovrebbero contattare i propri gruppi di vigilanza congiunti, nel contesto del dialogo di vigilanza, per stabilire se il livello di distribuzione previsto sia prudente.
3. La presente raccomandazione si applica a livello consolidato di un gruppo vigilato significativo quale definito all'articolo 2, punto 22), del regolamento (UE) n. 468/2014 della Banca centrale europea (BCE/2014/17) ⁽⁶⁾ e a livello individuale di un soggetto vigilato significativo quale definito all'articolo 2, punto 16), del regolamento (UE) n. 468/2014 (BCE/2014/17), se tale soggetto vigilato significativo non fa parte di un gruppo vigilato significativo.

II.

Sono destinatari della presente raccomandazione i soggetti vigilati significativi e i gruppi vigilati significativi di cui all'articolo 2, punti 16) e 22), del regolamento (UE) n. 468/2014 (BCE/2014/17).

⁽⁴⁾ Gli enti creditizi possono avere forme giuridiche diverse, ad esempio società quotate ed enti non costituiti come società per azioni, quali società mutue, cooperative o enti di risparmio. Il termine «dividendo» utilizzato nella presente raccomandazione si riferisce a ogni tipo di pagamento in contanti in connessione con il Capitale primario di classe 1 che abbia l'effetto di ridurre la quantità o la qualità dei fondi propri.

⁽⁵⁾ Qualora un ente creditizio volesse sostituire azioni ordinarie, ciò sarebbe in linea con la presente raccomandazione.

⁽⁶⁾ Regolamento (UE) n. 468/2014 della Banca centrale europea, del 16 aprile 2014, che istituisce il quadro di cooperazione nell'ambito del Meccanismo di vigilanza unico tra la Banca centrale europea e le autorità nazionali competenti e con le autorità nazionali designate (regolamento quadro sull'MVU) (BCE/2014/17) (GU L 141 del 14.5.2014, pag. 1).

III.

Sono altresì destinatarie della presente raccomandazione le autorità nazionali competenti per quanto riguarda i soggetti vigilati meno significativi e i gruppi vigilati meno significativi, come definiti ai punti 7) e 23) dell'articolo 2 del regolamento (UE) n. 468/2014 (BCE/2014/17). Ci si attende che le autorità nazionali competenti applichino la presente raccomandazione a tali soggetti e gruppi, nel modo ritenuto appropriato.

IV.

La BCE continua ad effettuare valutazioni della situazione economica e riesaminerà la presente raccomandazione prima del 30 settembre 2021.

V.

La raccomandazione BCE/2020/35 è abrogata.

Fatto a Francoforte sul Meno, il 15 dicembre 2020

La presidente della BCE
Christine LAGARDE

II

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

COMMISSIONE EUROPEA

COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE

Programma di lavoro annuale dell'Unione per la normazione europea per il 2021

(2020/C 437/02)

Il regolamento sulla normazione europea ⁽¹⁾, adottato nel 2012, prevede all'articolo 8 che la Commissione adotti un «programma di lavoro annuale dell'Unione per la normazione europea».

La presente comunicazione della Commissione individua pertanto le norme europee e i prodotti della normazione europea che la Commissione intende chiedere per il 2021 e definisce gli obiettivi e le politiche specifici per tali norme e prodotti.

Tali azioni in materia di normazione europea sono integrate nelle politiche dell'Unione in ambiti quali la «duplice transizione» (verde e digitale), il mercato unico e il mercato digitale, la ripresa dopo la pandemia di COVID-19, l'efficienza energetica, il clima e il commercio internazionale. Le norme sostengono queste politiche per fare sì che i prodotti e i servizi europei siano competitivi in tutto il mondo e riflettano le considerazioni più avanzate in fatto di sicurezza, salute e ambiente.

Le norme e i prodotti specifici che la Commissione intende chiedere sono illustrati nell'allegato della presente comunicazione e riguardano i seguenti settori:

- progettazione ecocompatibile ed etichettatura energetica;
- batterie;
- rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche;
- ascensori;
- metrologia;
- servizi postali;
- appalti pubblici;
- articoli di puericoltura;
- punti di rifornimento e di ricarica;
- attrezzature marittime;
- dispositivi medici;
- acqua potabile;

⁽¹⁾ Regolamento (UE) n. 1025/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2012, sulla normazione europea, che modifica le direttive 89/686/CEE e 93/15/CEE del Consiglio nonché le direttive 94/9/CE, 94/25/CE, 95/16/CE, 97/23/CE, 98/34/CE, 2004/22/CE, 2007/23/CE, 2009/23/CE e 2009/105/CE del Parlamento europeo e del Consiglio e che abroga la decisione 87/95/CEE del Consiglio e la decisione n. 1673/2006/CE del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 316 del 14.11.2012, pag. 12).

- servizio di telepedaggio europeo;
- sistemi di intelligenza artificiale;
- piattaforme online;
- identità digitale;
- contratti intelligenti.

A livello internazionale la Commissione continuerà a seguire gli sviluppi della normazione in Cina e negli Stati Uniti d'America, nonché presso altri importanti partner commerciali dell'UE. La Commissione sosterrà inoltre la normazione come elemento essenziale del capitolo sugli ostacoli tecnici agli scambi di ogni accordo di libero scambio negoziato e continuerà a farlo in futuro.

ALLEGATO

Le priorità della normazione europea per il 2021 sono incentrate sull'elaborazione di norme europee a sostegno della duplice transizione verso la neutralità climatica e la leadership digitale e sul rafforzamento della ripresa e della resilienza dell'industria europea.

Considerando le circostanze determinate dalla COVID-19, è fondamentale elaborare delle norme che rispondano agli aggiornamenti tecnologici e alla domanda di dispositivi medici. Tali norme sosterranno l'attuazione del regolamento (UE) 2017/745 sui dispositivi medici e del regolamento (UE) 2017/746 relativo ai dispositivi medico-diagnostici *in vitro* (cfr. azione 16 nella tabella seguente).

Al fine di migliorare la sicurezza degli ascensori integrando i recenti sviluppi tecnologici, la Commissione chiederà una revisione dei lavori di normazione in questo settore. Tali norme sosterranno l'attuazione della direttiva 2014/33/UE relativa agli ascensori e ai componenti di sicurezza (cfr. azione 8 nella tabella seguente).

Per quanto riguarda gli strumenti di misura, la Commissione chiederà norme conformi alle tecnologie di punta del settore. Tali norme sosterranno l'attuazione della direttiva 2014/31/UE relativa agli strumenti per pesare a funzionamento non automatico e della direttiva 2014/32/UE relativa agli strumenti di misura (cfr. azione 9 nella tabella seguente).

Dati i progressi nell'interconnessione delle reti postali e l'interesse degli utenti, occorre incentivare la normazione tecnica. La Commissione chiederà norme relative all'attuazione della direttiva 97/67/CE concernente regole comuni per lo sviluppo del mercato interno dei servizi postali comunitari e il miglioramento della qualità del servizio (cfr. azione 10 nella tabella seguente).

Nel settore degli appalti pubblici, la Commissione chiederà norme per agevolare l'interoperabilità tra committenti e fornitori negli appalti pubblici, specialmente a livello transfrontaliero. Tali norme sosterranno l'attuazione della direttiva 2014/24/UE relativa agli appalti pubblici (cfr. azione 11 nella tabella seguente).

In applicazione della direttiva 2001/95/CE relativa alla sicurezza generale dei prodotti, la Commissione chiederà che siano elaborate norme su nuovi requisiti di sicurezza, che tengano conto delle conoscenze scientifiche e tecniche più avanzate (cfr. azione 12 nella tabella seguente).

La direttiva 2009/125/CE sulla progettazione ecocompatibile e il regolamento (UE) 2017/1369 sull'etichettatura energetica si sono dimostrati molto efficaci e hanno permesso di realizzare notevoli risparmi energetici nell'ultimo decennio, garantendo che i prodotti immessi sul mercato europeo siano più durevoli. Da un lato, la progettazione ecocompatibile fissa soglie minime di conformità dei prodotti ai requisiti di efficienza energetica e dei materiali. Dall'altro, le etichette energetiche indirizzano i consumatori verso i prodotti più efficienti.

In tale contesto la Commissione chiederà ulteriori norme a sostegno di diverse specifiche per la progettazione ecocompatibile e l'etichettatura energetica per specifici prodotti, tra cui sorgenti luminose e unità di alimentazione separate, ventilatori per usi industriali, display elettronici e apparecchi di refrigerazione con o senza funzione di vendita diretta.

Conformemente agli obiettivi del regolamento (UE) 2017/1369 sull'etichettatura energetica e alla direttiva 2009/125/CE sulle specifiche per la progettazione ecocompatibile, la Commissione proporrà l'elaborazione di norme per misurare il rendimento energetico dei ventilatori a motore la cui potenza elettrica di ingresso è compresa tra 125 W e 500 kW, di sorgenti luminose e unità di alimentazione separate, di apparecchi di refrigerazione con funzione di vendita diretta, di server e prodotti di archiviazione dati ed eventualmente di prodotti fotovoltaici (moduli, invertitori e sistemi). Tali norme sosterranno gli atti di esecuzione relativi alle specifiche categorie di prodotti (cfr. azioni da 1 a 5 nella tabella seguente).

A sostegno della proposta di regolamento sui requisiti di sostenibilità, di raccolta e di riciclaggio delle batterie, la Commissione chiederà norme che forniscano specifiche tecniche dettagliate per la progettazione e la fabbricazione di batterie elettrochimiche ricaricabili con stoccaggio interno (cfr. azione 6 nella tabella seguente).

La Commissione chiederà norme relative alla progettazione e alla fabbricazione di batterie elettrochimiche ricaricabili con stoccaggio interno che ne migliorino le prestazioni, la durabilità, il riutilizzo, la riconversione e il riciclaggio. Tali norme sosterranno l'attuazione del futuro regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle pile e agli accumulatori e ai rifiuti di pile e accumulatori e che abroga la direttiva 2006/66/CE (cfr. azione 7 nella tabella seguente).

Saranno chieste nuove norme per garantire l'interoperabilità dei punti di ricarica elettrici e a idrogeno per i veicoli pesanti, nonché l'interoperabilità e la sicurezza dei punti di rifornimento/ricarica per la navigazione marittima e interna. Tali norme sosterranno l'attuazione della direttiva 2014/94/UE sulla realizzazione di un'infrastruttura per i combustibili alternativi (cfr. azione 13 nella tabella seguente).

In linea con gli obiettivi del Green Deal europeo ⁽¹⁾ in materia di decarbonizzazione dei trasporti e a sostegno della direttiva 2014/94/UE sulle infrastrutture per i combustibili alternativi, la Commissione avvierà e sosterrà anche l'elaborazione di norme contenenti specifiche tecniche dettagliate per i punti di ricarica e di rifornimento al fine di aumentare la diffusione sul mercato di veicoli pesanti a emissioni zero e di imbarcazioni innovative per la navigazione marittima e interna. Tali norme sosterranno anche la ripresa dell'ecosistema della mobilità ⁽²⁾ (cfr. azione 14 nella tabella seguente).

Nell'ambito della ripresa dell'ecosistema industriale automobilistico e della mobilità e a sostegno della direttiva 2014/90/UE sull'equipaggiamento marittimo, la Commissione sosterrà l'elaborazione di norme per impianti fissi di estinzione incendi a polvere chimica secca per la protezione delle navi adibite al trasporto alla rinfusa di gas liquefatti. Tali norme potenzieranno nel contempo la sicurezza marittima non solo delle navi cisterna, ma anche delle navi passeggeri alimentate a gas (cfr. azione 15 nella tabella seguente).

Per quanto riguarda la qualità dell'acqua destinata al consumo umano, la Commissione chiederà norme volte a ridurre il consumo energetico e le perdite d'acqua evitabili. Tali norme sosterranno l'attuazione della futura direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio sulla qualità dell'acqua destinata al consumo umano (cfr. azione 17 nella tabella seguente).

La Commissione chiederà norme per garantire agli utenti che rientrano nell'ambito della direttiva (UE) 2019/520 un elevato livello di interoperabilità dei sistemi di telepedaggio stradale (cfr. azione 18 nella tabella seguente).

In aggiunta la Commissione chiederà l'elaborazione di norme volte ad accertare l'affidabilità dei sistemi di intelligenza artificiale ⁽³⁾, a rendere più sicure le piattaforme online ⁽⁴⁾, a sostenere il quadro di riferimento relativo all'identità digitale europea ⁽⁵⁾ e l'attuazione di contratti intelligenti ⁽⁶⁾ (cfr. le azioni da 19 a 22 nella tabella seguente).

⁽¹⁾ COM(2019) 640 final.

⁽²⁾ SWD(2020) 98 final.

⁽³⁾ <https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/e4c43528-ccfc-11ea-adf7-01aa75ed71a1/language-en>.

⁽⁴⁾ <https://ec.europa.eu/digital-single-market/en/digital-services-act-package>.

⁽⁵⁾ <https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/35274ac3-cd1b-11ea-adf7-01aa75ed71a1/language-en>.

⁽⁶⁾ <https://ec.europa.eu/digital-single-market/en/digital-services-act-package>.

Rif.	Titolo dell'azione	Riferimento politico/legislativo	Richieste di normazione/di prodotti della normazione europea	Politiche e obiettivi specifici relativi alle richieste di normazione/ prodotti della normazione europea
1	Progettazione ecocompatibile	Regolamento (UE) n. 327/2011 della Commissione, del 30 marzo 2011, recante modalità di applicazione della direttiva 2009/125/CE del Parlamento europeo e del Consiglio in merito alle specifiche per la progettazione ecocompatibile di ventilatori a motore la cui potenza elettrica di ingresso è compresa tra 125 W e 500 kW.	Revisione delle norme esistenti ed elaborazione di nuove norme per ventilatori per usi industriali.	L'obiettivo principale è definire un numero sufficiente di punti di funzionamento e un metodo di calcolo/interpolazione, ma anche limitare l'impatto ambientale dei ventilatori a motore la cui potenza elettrica di ingresso è compresa tra 125 W e 500 kW e favorire la penetrazione sul mercato di tecnologie in grado di ridurre l'impatto ambientale di questo tipo di ventilatori durante tutto il ciclo di vita.
2	Progettazione ecocompatibile ed etichettatura energetica	Regolamento (UE) 2019/2019 della Commissione che stabilisce specifiche per la progettazione ecocompatibile degli apparecchi di refrigerazione a norma della direttiva 2009/125/CE e regolamento delegato (UE) 2019/2016 della Commissione relativo all'etichettatura energetica degli apparecchi di refrigerazione.	Elaborazione di nuove norme per misurare i parametri di prodotto pertinenti mediante metodi affidabili, accurati e riproducibili che tengano conto dello stato dell'arte riconosciuto dei metodi di misurazione.	L'obiettivo principale è ridurre il consumo energetico degli apparecchi di refrigerazione per arrivare a un risparmio energetico annuo finale stimato a 10 TWh nel 2030.
3	Progettazione ecocompatibile ed etichettatura energetica	Regolamento (UE) 2019/2021 della Commissione, del 1° ottobre 2019, che stabilisce le specifiche per la progettazione ecocompatibile dei display elettronici in applicazione della direttiva 2009/125/CE e regolamento delegato (UE) 2019/2013 della Commissione, dell'11 marzo 2019, che integra il regolamento (UE) 2017/1369 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'etichettatura energetica dei display elettronici.	Revisione delle norme esistenti ed elaborazione di nuove norme per i display elettronici che riguardino la funzione di codifica a gamma dinamica ampia (<i>High Dynamic Range</i> , HDR) e i livelli di risoluzione superiori a K (o HD), stabilendo un metodo di prova specifico per i comportamenti dei sistemi di controllo automatico della luminosità (ABC) e adeguando i metodi di verifica del contenuto di additivi plastici.	L'obiettivo principale è ridurre il consumo energetico dei televisori, dei monitor e dei pannelli segnaletici digitali.
4	Progettazione ecocompatibile ed etichettatura energetica	Regolamento (UE) 2019/2020 della Commissione, del 1° ottobre 2019, che stabilisce specifiche per la progettazione ecocompatibile delle sorgenti luminose e delle unità di alimentazione separate a norma della direttiva 2009/125/CE e regolamento delegato (UE) 2019/2015 della Commissione, dell'11 marzo 2019, che integra il regolamento (UE) 2017/1369 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'etichettatura energetica delle sorgenti luminose.	Revisione delle norme esistenti ed elaborazione di nuove norme che riguardino le procedure e i metodi di misurazione dei parametri richiesti per le lampade fluorescenti e per le lampade a scarica ad alta intensità, per gli alimentatori in grado di far funzionare tali lampade, per gli apparecchi di illuminazione in grado di far funzionare tali lampade, per gli apparecchi per l'illuminazione degli uffici e per gli apparecchi per l'illuminazione stradale.	L'obiettivo principale è ridurre il consumo energetico delle sorgenti luminose per arrivare a un risparmio energetico annuo finale stimato a 41,9 TWh nel 2030.

Rif.	Titolo dell'azione	Riferimento politico/legislativo	Richieste di normazione/di prodotti della normazione europea	Politiche e obiettivi specifici relativi alle richieste di normazione/ prodotti della normazione europea
5	Progettazione ecocompatibile ed etichettatura energetica	Regolamento (UE) 2019/2024 della Commissione che stabilisce specifiche per la progettazione ecocompatibile degli apparecchi di refrigerazione con funzione di vendita diretta in applicazione della direttiva 2009/125/CE e regolamento delegato (UE) 2019/2018 della Commissione, dell'11 marzo 2019, che integra il regolamento (UE) 2017/1369 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'etichettatura energetica degli apparecchi di refrigerazione con funzione di vendita diretta.	Revisione delle norme esistenti ed elaborazione di nuove norme per gli apparecchi di refrigerazione con funzione di vendita diretta che riguardino i metodi e i calcoli per la misurazione dei parametri richiesti.	L'obiettivo principale è ridurre il consumo energetico degli apparecchi di refrigerazione con funzione di vendita diretta per arrivare a un risparmio energetico annuo finale stimato a 48 TWh nel 2030.
6	Batterie	PLAN/2019/5391 - Proposta di regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio relativo ai requisiti di sostenibilità, raccolta e riciclaggio delle pile, che abroga la direttiva 2006/66/CE sulle pile.	Elaborazione di nuove norme europee che riguardino le prove di misurazione dei pacchi/moduli di batterie rispetto alla progettazione e la fabbricazione di batterie elettrochimiche ricaricabili con sistema di stoccaggio interno.	L'obiettivo principale è garantire la conformità ai requisiti di efficienza previsti dalla legislazione applicabile, in particolare descrivere le tappe e le condizioni necessarie per la misurazione dei seguenti parametri: capacità, potenza, resistenza interna, mantenimento della capacità, power fade (calo di potenza), efficienza energetica di carica e scarica (o «round-trip»). Le norme richieste dovrebbero inoltre fornire orientamenti atti a garantire che la progettazione modulare e le tecniche di assemblaggio reversibile facilitino la manutenzione, la riparazione e la riconversione dei pacchi e dei moduli di batterie.
7	Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche	PLAN/2019/5391 - Proposta di regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio relativo ai requisiti di sostenibilità, raccolta e riciclaggio delle pile, che abroga la direttiva 2006/66/CE sulle pile.	Revisione delle norme europee esistenti ed elaborazione di nuove norme europee per i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) e i rifiuti di pile che riguardino: i) riciclaggio di alta qualità ed efficiente sotto il profilo dei materiali e preparazione al riutilizzo dei principali flussi di rifiuti: rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche - RAEE (compresi i pannelli fotovoltaici), rifiuti di batterie, veicoli fuori uso e scarti delle turbine eoliche, e ii) requisiti di qualità a livello dell'UE per le materie prime riciclate.	Scopo principale di tale azione accessoria è sostenere il Green Deal europeo nell'obiettivo di agevolare la transizione industriale verso un'economia circolare e climaticamente neutra. A tal fine, le tecnologie sostenibili sono fondamentali e occorre esplorare strategie per recuperare risorse preziose come le materie prime critiche nei processi industriali. I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) e i rifiuti di batterie sono due flussi di rifiuti (risultanti dalla fine del ciclo di vita dei prodotti) ben noti che contengono materie prime critiche. Per potenziare la circolarità delle materie prime critiche nei prodotti elettronici, nelle batterie e in altri flussi di rifiuti, sarebbe importante stabilire norme europee, o integrare le norme già esistenti, sulla gestione dei flussi di rifiuti, compresi quelli summenzionati.

Rif.	Titolo dell'azione	Riferimento politico/legislativo	Richieste di normazione/di prodotti della normazione europea	Politiche e obiettivi specifici relativi alle richieste di normazione/ prodotti della normazione europea
8	Ascensori	Direttiva 2014/33/UE per l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative agli ascensori e ai componenti di sicurezza per ascensori.	Revisione delle norme armonizzate esistenti, in particolare della serie EN 81 e elaborazione di nuove norme per gli ascensori.	L'obiettivo principale è migliorare la sicurezza e agevolare l'accesso al mercato, in particolare per le PMI, sostenendo in tal modo la competitività delle imprese dell'UE sul mercato globale, dove le norme sono ampiamente riconosciute. Livelli di sicurezza ancora più elevati andranno a beneficio sia degli utenti che dei proprietari di immobili, mentre la certezza del diritto favorirà gli operatori economici. Eliminando gli elementi che non riguardano le specifiche tecniche dei prodotti, saranno ridotti gli oneri amministrativi superflui. Sarà migliorata l'accessibilità dell'ambiente costruito.
9	Metrologia	Direttiva 2014/31/UE sugli strumenti per pesare a funzionamento non automatico. Direttiva 2014/32/UE sugli strumenti di misura.	Revisione delle norme armonizzate esistenti.	L'obiettivo principale è aggiornare le norme esistenti adeguandole al progresso della tecnica, in linea con lo stato dell'arte dello sviluppo tecnologico.
10	Servizi postali	Direttiva 97/67/CE concernente regole comuni per lo sviluppo del mercato interno dei servizi postali comunitari e il miglioramento della qualità del servizio.	Revisione delle norme europee esistenti ed elaborazione di nuove norme europee nell'ambito della qualità dei servizi.	L'obiettivo principale è sostenere la fornitura di un servizio postale universale nel mercato interno.
11	Appalti pubblici	Direttiva 2014/24/UE sugli appalti pubblici.	Elaborazione di nuove norme europee per quanto riguarda i formati tecnici e gli standard di elaborazione dei dati e di messaggistica nel settore degli appalti pubblici.	L'obiettivo principale è garantire l'interoperabilità dei formati tecnici nonché degli standard di elaborazione dei dati e di messaggistica nel settore degli appalti pubblici. Le norme da elaborare saranno finalizzate ad agevolare l'interoperabilità tra committenti e fornitori negli appalti pubblici, specialmente a livello transfrontaliero. Per garantire un mercato unico in Europa è essenziale conseguire l'interoperabilità.
12	Articoli di puericultura	Direttiva 2001/95/CE relativa alla sicurezza generale dei prodotti.	Elaborazione di nuove norme europee per quanto riguarda gli articoli per bambini diversi dai giocattoli.	L'obiettivo principale è tutelare la sicurezza e/o la salute dei bambini. Le norme europee da elaborare aiuteranno anche le autorità pubbliche fornendo loro parametri di riferimento per svolgere azioni di vigilanza del mercato e garantire la certezza del diritto alle imprese (comprese le PMI).

Rif.	Titolo dell'azione	Riferimento politico/legislativo	Richieste di normazione/di prodotti della normazione europea	Politiche e obiettivi specifici relativi alle richieste di normazione/ prodotti della normazione europea
13	Punti di rifornimento e ricarica	PLAN/2019/6184 - Revisione della direttiva 2014/94/UE sulla realizzazione di un'infrastruttura per i combustibili alternativi.	Elaborazione di nuove norme europee per: <ul style="list-style-type: none"> — punti di ricarica elettrica per veicoli pesanti; — punti di rifornimento di idrogeno per veicoli pesanti, inclusi i connettori; — comunicazione veicolo-rete (V2G - vehicle to grid). 	L'obiettivo principale è risolvere gli attuali problemi di interoperabilità e di funzionamento tecnico connessi all'infrastruttura e al consumo di combustibili alternativi. Le norme europee richieste aumenteranno inoltre la diffusione sul mercato dei veicoli pesanti a emissioni zero, in linea con gli obiettivi del Green Deal europeo.
14	Punti di rifornimento e ricarica	Revisione della direttiva 2014/94/UE sulla realizzazione di un'infrastruttura per i combustibili alternativi.	Elaborazione di nuove norme europee per l'interoperabilità e la sicurezza dei punti di rifornimento e ricarica per la navigazione interna e marittima, in riferimento a: <ul style="list-style-type: none"> — punti di ricarica elettrica per navi adibite alla navigazione marittima; — punti di ricarica elettrica per navi adibite alla navigazione interna; — sostituzione delle batterie per navi adibite alla navigazione interna; — punti di rifornimento di idrogeno per navi adibite alla navigazione marittima a celle a combustibile e a idrogeno; — punti di rifornimento di idrogeno per le navi a idrogeno adibite alla navigazione interna; — bunkeraggio di metanolo; — bunkeraggio di ammoniaca. 	L'obiettivo principale è sostenere la diffusione di imbarcazioni innovative per la navigazione marittima e interna al fine di conseguire gli obiettivi di decarbonizzazione dei trasporti perseguiti dal Green Deal. Le norme europee richieste determineranno maggiore certezza per l'interoperabilità nel rifornimento di carburanti innovativi nei porti interni e marittimi dell'UE.
15	Attrezzature marittime	Regolamento di esecuzione (UE) 2020/1170 della Commissione relativo ai requisiti di progettazione, costruzione ed efficienza e alle norme di prova per l'equipaggiamento marittimo; direttiva 2014/90/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 23 luglio 2014, sull'equipaggiamento marittimo e che abroga la direttiva 96/98/CE del Consiglio.	Elaborazione di una nuova norma europea per la prova della polvere chimica secca e dei relativi impianti di estinzione incendi per la protezione delle navi adibite al trasporto alla rinfusa di gas liquefatti e delle navi alimentate a gas.	L'obiettivo principale è migliorare la sicurezza della navigazione in mare. L'Organizzazione marittima internazionale sta rivedendo le linee guida per l'approvazione degli impianti fissi di estinzione incendi a polvere chimica secca per la protezione delle navi adibite al trasporto alla rinfusa di gas liquefatti, ma finora non sono state approvate norme riguardanti le prove relative ai jet fire e le prove antincendio delle passerelle portacavi. L'elaborazione di tale norma, in stretta collaborazione con l'ISO, dovrebbe migliorare la sicurezza della navigazione in mare non solo per le navi cisterna, ma anche per le navi passeggeri alimentate a gas.
16	Dispositivi medici	Regolamento (UE) 2017/745 sui dispositivi medici e regolamento (UE) 2017/746 relativo ai dispositivi medico-diagnostici <i>in vitro</i> .	Revisione delle norme esistenti ed elaborazione di nuove norme per i dispositivi medici e i dispositivi medico-diagnostici <i>in vitro</i> .	L'obiettivo principale è adeguare le norme esistenti alle tecnologie più avanzate del settore per garantire al personale sanitario e ai pazienti il massimo livello di sicurezza.

Rif.	Titolo dell'azione	Riferimento politico/legislativo	Richieste di normazione/di prodotti della normazione europea	Politiche e obiettivi specifici relativi alle richieste di normazione/ prodotti della normazione europea
17	Acqua potabile	Proposta di direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano (rifusione) COM/2017/0753 final - 2017/0332 (COD).	Elaborazione di nuove norme europee in materia di metodi di analisi, compresi i limiti di rilevazione, i valori dei parametri e la frequenza del campionamento per il monitoraggio delle sostanze pertinenti, in particolare le sostanze per- e polifluoro alchiliche (PFAS).	L'obiettivo principale è garantire a tutti l'accesso a un livello minimo di approvvigionamento idrico e gestire l'acqua potabile in modo sostenibile e efficiente sotto il profilo delle risorse, contribuendo in tal modo a ridurre il consumo energetico e le perdite d'acqua evitabili.
18	Servizio europeo di telepedaggio	Direttiva (UE) 2019/520 concernente l'interoperabilità dei sistemi di telepedaggio stradale e intesa ad agevolare lo scambio transfrontaliero di informazioni sul mancato pagamento dei pedaggi stradali nell'Unione; regolamento delegato (UE) 2020/203 della Commissione relativo alla classificazione dei veicoli, agli obblighi degli utenti del servizio europeo di telepedaggio, alle prescrizioni per i componenti di interoperabilità e ai criteri minimi di ammissibilità per gli organismi notificati; regolamento di esecuzione (UE) 2020/204 della Commissione relativo agli obblighi specifici dei fornitori del servizio europeo di telepedaggio, al contenuto minimo della dichiarazione relativa ai settori del servizio europeo di telepedaggio, alle interfacce elettroniche e alle prescrizioni per i componenti di interoperabilità.	Elaborazione di nuove norme europee per le interfacce elettroniche usate dai fornitori del servizio europeo di telepedaggio e dagli esattori di pedaggi, che garantiscano l'adeguato funzionamento del sistema di riconoscimento automatico delle targhe (Automatic Number Plate Recognition - ANPR).	L'obiettivo principale è garantire un livello elevato di interoperabilità dei sistemi di telepedaggio stradale per gli utenti di tutta l'Unione, nonché pari condizioni di concorrenza tra gli operatori economici attivi nel settore della tariffazione stradale e del telepedaggio, in particolare le piccole e medie imprese. Indirettamente tali norme contribuiscono anche a ridurre i costi, specialmente a vantaggio dei consumatori.
19	Sistemi di intelligenza artificiale	Proposta di regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce i requisiti in materia di intelligenza artificiale (https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/e4c43528-ccfc-11ea-adf7-01aa75ed71a1/language-en).	Elaborazione di nuove norme e orientamenti europei per i sistemi di intelligenza artificiale che riguardino l'affidabilità, compresi ad esempio gli aspetti relativi alla responsabilità, la trasparenza, la robustezza, l'accessibilità e l'inclusività delle persone con disabilità, l'equità, la privacy e l'uso etico.	L'obiettivo principale è garantire che, attraverso le norme, i sistemi di intelligenza artificiale siano affidabili, vantaggiosi per i cittadini e la società, rispettino i valori fondamentali e i diritti umani riconosciuti in Europa, rafforzino la competitività europea e siano disciplinati in modo adeguato durante tutto il loro ciclo di vita.
20	Piattaforme online	PLAN/2020/7444 - Proposta di legge sui servizi digitali (https://ec.europa.eu/digital-single-market/en/digital-services-act-package).	Elaborazione di nuove norme europee per diversi processi relativi alla gestione di contenuti generati dagli utenti, quali la presentazione di notifiche da parte di utenti privati o di segnalatori attendibili, ordini di rimozione da parte delle autorità, obblighi di segnalazione o meccanismi di denuncia.	L'obiettivo principale è garantire che, attraverso norme comuni a livello dell'UE, sia più facile rispettare gli obblighi imposti ad alcuni tipi di servizi della società dell'informazione dalla legge sui servizi digitali e fare in modo che le piattaforme online siano più sicure.

Rif.	Titolo dell'azione	Riferimento politico/legislativo	Richieste di normazione/di prodotti della normazione europea	Politiche e obiettivi specifici relativi alle richieste di normazione/ prodotti della normazione europea
21	Identità digitale	PLAN/2020/8518 - Proposta relativa all'identità digitale europea (EUeID) (https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/35274ac3-cd1b-11ea-adf7-01aa75ed71a1/language-en).	Elaborazione di norme, specifiche e orientamenti europei nuovi per il quadro europeo di riferimento relativo all'identità digitale, riguardanti ad esempio l'autenticazione degli utenti, la sicurezza delle comunicazioni e dei dispositivi, il rilascio e la convalida delle credenziali, nonché i requisiti politici per i fornitori di servizi di identità e la valutazione della conformità degli stessi. Le norme riguarderanno i requisiti funzionali, di interoperabilità, di usabilità e di prestazione, nonché la sicurezza, la protezione dei dati e la privacy.	L'obiettivo principale è sostenere l'attuazione di un ecosistema europeo per l'identità digitale mediante un quadro o norme di riferimento comuni, nonché la diffusione di sistemi di identità digitale per un sistema europeo di identificazione elettronica affidabile e sicuro (EUeID), che consenta ai cittadini e alle imprese di autenticarsi agevolmente ai servizi online, riducendo al minimo la divulgazione dei dati e mantenendone il pieno controllo.
22	Contratti intelligenti	PLAN/2020/7444 - Pacchetto relativo alla legge sui servizi digitali: approfondire il mercato interno e chiarire le responsabilità per i servizi digitali (https://ec.europa.eu/digital-single-market/en/digital-services-act-package).	Elaborazione di nuove norme europee per i contratti intelligenti e gli organismi di validazione a sostegno dei requisiti essenziali di cui all'articolo 42 del regolamento (UE) n. 910/2014 per la validazione temporale elettronica e la validazione temporale elettronica qualificata basate sulla blockchain e dei requisiti essenziali da definire in una nuova disposizione della direttiva sul commercio elettronico (la futura «legge sui servizi digitali») per i contratti intelligenti basati su beni «tokenizzati».	L'obiettivo principale è garantire che, attraverso norme comuni a livello dell'UE, i contratti intelligenti basati sulle blockchain siano giuridicamente equivalenti a un contratto scritto al di fuori della blockchain, che tali contratti siano riconosciuti come giuridicamente validi dai tribunali di tutti gli Stati membri dell'UE e che la rappresentazione digitale dei beni in «token» nei contratti intelligenti sia corretta e giuridicamente riconosciuta, grazie al coinvolgimento di un organismo di validazione del token.

**Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata
(Caso M.10045 — Eurazeo/IK Investment Partners/Questel)**

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2020/C 437/03)

Il 11 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 ⁽¹⁾. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua francese 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 32020M10045. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

⁽¹⁾ GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

IV

*(Informazioni)*INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E
DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

CONSIGLIO

Avviso all'attenzione delle persone soggette alle misure restrittive di cui alla decisione 2012/642/PESC del Consiglio, attuata dalla decisione di esecuzione (PESC) 2020/2130 del Consiglio, e al regolamento (CE) n. 765/2006 del Consiglio, attuato dal regolamento di esecuzione (UE) 2020/2129 del Consiglio, relativi a misure restrittive nei confronti della Bielorussia

(2020/C 437/04)

Le seguenti informazioni sono portate all'attenzione delle persone che figurano nell'allegato della decisione 2012/642/PESC ⁽¹⁾ del Consiglio, attuata dalla decisione di esecuzione (PESC) 2020/2130 ⁽²⁾ del Consiglio, e nell'allegato I del regolamento (CE) n. 765/2006 ⁽³⁾ del Consiglio, attuato dal regolamento di esecuzione (UE) 2020/2129 ⁽⁴⁾ del Consiglio, relativi a misure restrittive nei confronti della Bielorussia.

Il Consiglio dell'Unione europea ha deciso che tali persone devono essere incluse nell'elenco delle persone soggette alle misure restrittive di cui alla decisione 2012/642/PESC e al regolamento (CE) n. 765/2006. I motivi della designazione di queste persone sono specificati alle pertinenti voci di tali allegati.

Si richiama l'attenzione delle persone interessate sulla possibilità di presentare una richiesta alle autorità competenti dello Stato o degli Stati membri pertinenti, indicate nei siti web di cui all'allegato II del regolamento (CE) n. 765/2006, al fine di ottenere un'autorizzazione a utilizzare i fondi congelati per soddisfare esigenze di base o per effettuare pagamenti specifici (cfr. articolo 3 del regolamento).

Le persone interessate possono presentare al Consiglio, unitamente ai documenti giustificativi, una richiesta volta ad ottenere il riesame della decisione che le include nell'elenco summenzionato prima del 31 dicembre 2020 al seguente indirizzo:

Consiglio dell'Unione europea
Segretariato generale
RELEX.1.C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

Tutte le osservazioni ricevute saranno prese in considerazione ai fini del riesame periodico, da parte del Consiglio, in conformità dell'articolo 8, paragrafo 2, della decisione 2012/642/PESC e dell'articolo 8 bis, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 765/2006, dell'elenco delle persone ed entità designate.

⁽¹⁾ GU L 285 del 17.10.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 426 I del 17.12.2020, pag. 14.

⁽³⁾ GU L 134 del 20.5.2006, pag. 1.

⁽⁴⁾ GU L 426 I del 17.12.2020, pag. 1.

Avviso all'attenzione degli interessati cui si applicano le misure restrittive di cui alla decisione 2012/642/PESC del Consiglio e al regolamento (CE) n. 765/2006 del Consiglio, relativi a misure restrittive nei confronti della Bielorussia

(2020/C 437/05)

Si richiama l'attenzione degli interessati sulle seguenti informazioni in conformità dell'articolo 16 del regolamento (UE) 2018/1725 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾:

la base giuridica del trattamento dei dati è costituita dalla decisione 2012/642/PESC ⁽²⁾ del Consiglio, attuata dalla decisione di esecuzione (PESC) 2020/2130 ⁽³⁾ del Consiglio, nonché dal regolamento (CE) n. 765/2006 ⁽⁴⁾ del Consiglio, attuato dal regolamento di esecuzione (UE) 2020/2129 ⁽⁵⁾ del Consiglio.

Il titolare del trattamento dei dati è il Consiglio dell'Unione europea rappresentato dal direttore generale della RELEX (Relazioni esterne) del segretariato generale del Consiglio e il servizio incaricato del trattamento è l'unità RELEX.1.C, che può essere contattata al seguente indirizzo:

Consiglio dell'Unione europea
Segretariato generale
RELEX.1.C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

Il responsabile della protezione dei dati dell'SGC può essere contattato al seguente indirizzo di posta elettronica:

Responsabile della protezione dei dati

data.protection@consilium.europa.eu

Il trattamento è finalizzato all'elaborazione e all'aggiornamento dell'elenco delle persone soggette a misure restrittive a norma della decisione 2012/642/PESC, attuata dalla decisione di esecuzione (PESC) 2020/2130, e del regolamento (CE) n. 765/2006, attuato dal regolamento di esecuzione (UE) 2020/2129.

Gli interessati sono le persone fisiche che soddisfano i criteri di inserimento negli elenchi fissati nella decisione 2012/642/PESC e nel regolamento (CE) n. 765/2006.

I dati personali raccolti comprendono i dati necessari per la corretta identificazione della persona interessata, la motivazione ed eventuali altri dati connessi.

I dati personali raccolti possono essere condivisi per quanto necessario con il servizio europeo per l'azione esterna e la Commissione.

Fatte salve le limitazioni di cui all'articolo 25 del regolamento (UE) 2018/1725, le richieste relative all'esercizio dei diritti degli interessati, quali il diritto di accesso nonché i diritti di rettifica o di opposizione, riceveranno risposta in conformità del regolamento (UE) 2018/1725.

I dati personali saranno conservati per un periodo di cinque anni dal momento in cui l'interessato è stato cancellato dall'elenco delle persone soggette a misure restrittive o la validità della misura è scaduta, o per la durata del procedimento giudiziario nel caso in cui sia stato avviato.

Fatto salvo ogni ricorso giurisdizionale, amministrativo o extragiudiziale, gli interessati possono proporre un reclamo al Garante europeo della protezione dei dati in conformità del regolamento (UE) 2018/1725 (edps@edps.europa.eu).

⁽¹⁾ GU L 295 del 21.11.2018, pag. 39.

⁽²⁾ GU L 285 del 17.10.2012, pag. 1.

⁽³⁾ GU L 426 I del 17.12.2020, pag. 14.

⁽⁴⁾ GU L 134 del 20.5.2006, pag. 1.

⁽⁵⁾ GU L 426 I del 17.12.2020, pag. 1.

**Avviso all'attenzione di determinate persone ed entità soggette alle misure restrittive previste dalla
decisione 2014/145/PESC del Consiglio e dal regolamento (UE) n. 269/2014 del Consiglio
concernenti misure restrittive relative ad azioni che compromettono o minacciano l'integrità
territoriale, la sovranità e l'indipendenza dell'Ucraina**

(2020/C 437/06)

Le seguenti informazioni sono portate all'attenzione di Aleksei Mikhailovich CHALIY; Nikolai Ivanovich RYZHKOV; Valery Vladimirovich KULIKOV; Dmitry Nikolayevich KOZAK; Oleg Yevgenyevich BELAVENTSEV; Vladimir Nikolaevich PLIGIN; Aleksandr Yurevich BORODAI; Mikhail Vladimirovich DEGTARYOV/DEGTAREV; Vladimir Abdualiyevich VASILYEV; Alexander Mikhailovich BABAKOV; Sergey Yurievich KOZYAKOV; Mikhail Vladimirovich RAZVOZHAEV e la Joint-stock company «Production-Agrarian Union "Massandra"»; la Public Joint Stock Company «Russian National Commercial Bank»; Pace per la regione di Luhansk e Unione economica di Luhansk, persone ed entità che figurano nell'allegato della decisione 2014/415/PESC del Consiglio ⁽¹⁾ e nell'allegato I del regolamento (UE) n. 269/2014 del Consiglio ⁽²⁾ concernenti misure restrittive relative ad azioni che compromettono o minacciano l'integrità territoriale, la sovranità e l'indipendenza dell'Ucraina.

Il Consiglio valuta di mantenere le misure restrittive nei confronti delle suddette persone ed entità presentando nuove motivazioni. Si informano tali persone ed entità che possono presentare al Consiglio una richiesta volta a ottenere le previste motivazioni della loro designazione, prima del 1° gennaio 2021, al seguente indirizzo:

Consiglio dell'Unione europea
Segretariato generale
RELEX.1.C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

⁽¹⁾ GUL 78 del 17.3.2014, pag. 16.

⁽²⁾ GUL 78 del 17.3.2014, pag. 6.

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

17 dicembre 2020

(2020/C 437/07)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,2246	CAD	dollari canadesi	1,5546
JPY	yen giapponesi	126,19	HKD	dollari di Hong Kong	9,4939
DKK	corone danesi	7,4398	NZD	dollari neozelandesi	1,7093
GBP	sterline inglesi	0,90050	SGD	dollari di Singapore	1,6227
SEK	corone svedesi	10,1335	KRW	won sudcoreani	1 338,48
CHF	franchi svizzeri	1,0821	ZAR	rand sudafricani	17,9820
ISK	corone islandesi	155,40	CNY	renminbi Yuan cinese	8,0006
NOK	corone norvegesi	10,5015	HRK	kuna croata	7,5315
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	17 293,80
CZK	corone ceche	26,204	MYR	ringgit malese	4,9419
HUF	fiorini ungheresi	355,27	PHP	peso filippino	58,799
PLN	zloty polacchi	4,4423	RUB	rublo russo	89,3049
RON	leu rumeni	4,8695	THB	baht thailandese	36,554
TRY	lire turche	9,4828	BRL	real brasiliano	6,2136
AUD	dollari australiani	1,6052	MXN	peso messicano	24,2407
			INR	rupia indiana	90,1160

⁽¹⁾ Fonte: tassi di cambio di riferimento pubblicati dalla Banca centrale europea.

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

Notifica del Regno Unito in applicazione dell'articolo 10, paragrafo 2, della direttiva 2009/72/CE del Parlamento europeo e del Consiglio (direttiva Energia elettrica) relativa a norme comuni per il mercato interno dell'energia elettrica, riguardante la designazione di Diamond Transmission Partners RB Limited e Diamond Transmission Partners Galloper Limited come gestori di sistemi di trasmissione nel Regno Unito

(2020/C 437/08)

In seguito alle decisioni definitive, del 20 marzo 2019 e del 7 ottobre 2019, dell'autorità di regolamentazione del Regno Unito relative alla certificazione di Diamond Transmission Partners RB Limited e Diamond Transmission Partners Galloper Limited in qualità di gestori di sistemi di trasmissione in separazione proprietaria (articolo 9 della direttiva Energia elettrica), il Regno Unito ha notificato alla Commissione l'approvazione e la designazione ufficiali di dette società come gestori di sistemi di trasmissione che operano nel Regno Unito in applicazione dell'articolo 10 della direttiva Energia elettrica del Parlamento europeo e del Consiglio.

Per maggiori informazioni:

Office of Gas and Electricity Markets (Ofgem)
10 South Colonnade
Canary Wharf
E14 4PU Londra
Regno Unito

V

(Avvisi)

**PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA
CONCORRENZA****COMMISSIONE EUROPEA****Notifica preventiva di concentrazione****(Caso M.10021 — Netcompany/Copenhagen Airports/SMARTER AIRPORTS JV)****Caso ammissibile alla procedura semplificata****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2020/C 437/09)

1. In data 11 dicembre 2020 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾.

La notifica riguarda le seguenti imprese:

- Netcompany A/S («Netcompany», Danimarca),
- Københavns Lufthavne A/S («Copenhagen Airports», Danimarca), controllata congiuntamente da Arbejdsmarkedets Tillægspension e da Ontario Teachers' Pension Plan Board,
- SMARTER AIRPORTS A/S («SMARTER AIRPORTS», Danimarca).

Netcompany e Copenhagen Airports acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), e dell'articolo 3, paragrafo 4, del regolamento sulle concentrazioni, il controllo comune di SMARTER AIRPORTS.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni in una società di nuova costituzione che si configura come impresa comune.

2. Le attività svolte dalle imprese interessate sono le seguenti:

- Netcompany: fornitura di servizi IT,
- Copenhagen Airports: controllo e gestione degli aeroporti di Kastrup e Roskilde, Danimarca,
- SMARTER AIRPORTS: fornitura di un nuovo sistema di gestione aeroportuale per aeroporti terzi.

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nell'ambito di applicazione del regolamento sulle concentrazioni. Tuttavia si riserva la decisione definitiva al riguardo.

Si rileva che, ai sensi della comunicazione della Commissione concernente una procedura semplificata per l'esame di determinate concentrazioni a norma del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽²⁾, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

⁽¹⁾ GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1 (il «regolamento sulle concentrazioni»).

⁽²⁾ GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

4. La Commissione invita i terzi interessati a presentare eventuali osservazioni sulla concentrazione proposta.

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione, con indicazione del seguente riferimento:

M.10021 — Netcompany/Copenhagen Airports/SMARTER AIRPORTS JV

Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per e-mail, per fax o per posta, ai seguenti recapiti.

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Indirizzo postale:

Commissione europea
Direzione generale Concorrenza
Protocollo Concentrazioni
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Notifica preventiva di concentrazione
(Caso M.9956 — DTC/CEPCON/Hornsea One OFTO)
Caso ammissibile alla procedura semplificata

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2020/C 437/10)

1. In data 9 dicembre 2020 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾.

La notifica riguarda le seguenti imprese:

- Diamond Transmission Corporation Limited («DTC», Regno Unito), controllata da Mitsubishi Corporation («Mitsubishi», Giappone),
- Chubu Electric Power Company Netherlands B.V. («CEPCON», Paesi Bassi), controllata da Chubu Electric Power Co., Inc (Giappone),
- Hornsea One OFTO (Regno Unito).

DTC e CEPCON acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo comune dell'insieme di Hornsea One OFTO.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni.

2. Le attività svolte dalle imprese interessate sono le seguenti:

- DTC: holding che integra le attività di investimento di Mitsubishi nel settore della trasmissione. Mitsubishi è una società commerciale operante su scala mondiale che svolge attività nei settori dell'energia, dei metalli, dei macchinari, dei prodotti chimici, dei prodotti alimentari e delle merci in generale,
- CEPCON: gestione dei progetti di Chubu all'estero. Chubu è un gruppo di servizi multienergia, le cui attività riguardano l'erogazione di energia elettrica e le imprese collegate, l'intermediazione per la fornitura di gas e lo stoccaggio di energia termica, le imprese che producono energia in situ, le consulenze e gli investimenti all'estero, i servizi di gestione immobiliare e i servizi informatici,
- Hornsea One OFTO: possiede e gestisce la rete di trasmissione del parco eolico offshore di Hornsea One.

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nell'ambito di applicazione del regolamento sulle concentrazioni. Tuttavia si riserva la decisione definitiva al riguardo.

⁽¹⁾ GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1 (il «regolamento sulle concentrazioni»).

Si rileva che, ai sensi della comunicazione della Commissione concernente una procedura semplificata per l'esame di determinate concentrazioni a norma del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ^(?), il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

4. La Commissione invita i terzi interessati a presentare eventuali osservazioni sulla concentrazione proposta.

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione, con indicazione del seguente riferimento:

M.9956 — DTC/CEPCON/Hornsea One OFTO

Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per e-mail, per fax o per posta, ai seguenti recapiti:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Indirizzo postale:

Commissione europea
Direzione generale Concorrenza
Protocollo Concentrazioni
1049 BRUXELLES
BELGIO

^(?) GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

Notifica preventiva di concentrazione
(Caso M.10030 — Ube Industries/Mitsubishi Materials Corporation/JV)
Caso ammissibile alla procedura semplificata

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2020/C 437/11)

1. In data 11 dicembre 2020 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾.

La notifica riguarda le seguenti imprese:

- Ube Industries, Ltd. (Giappone),
- Mitsubishi Materials Corporation (Giappone),
- impresa comune (JV) (Giappone), controllata da Ube Industries, Ltd. e Mitsubishi Materials Corporation.

Ube Industries, Ltd. e Mitsubishi Materials Corporation acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), e dell'articolo 3, paragrafo 4, del regolamento sulle concentrazioni, il controllo comune dell'impresa comune.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni in una società di nuova costituzione che si configura come impresa comune.

2. Le attività svolte dalle imprese interessate sono le seguenti:

- Ube Industries, Ltd.: opera nella produzione e nella vendita di prodotti chimici, materiali da costruzione e macchinari,
- Mitsubishi Materials Corporation: opera nella produzione e nella vendita di prodotti in rame e leghe di rame, materiali e componenti elettronici, prodotti in carburo cementato e parti sinterizzate, cemento e calcestruzzo pronto per l'uso, fusione, raffinazione e vendita di rame, oro e argento. Mitsubishi Materials gestisce anche attività legate all'energia, all'ambiente e al riciclaggio.
- impresa comune: opererà nella produzione, trasformazione, vendita, acquisto, importazione ed esportazione di cemento e altri prodotti ceramici, di ingegneria civile e di materiali da costruzione. Le attività dell'impresa comune si concentreranno in Giappone, nella regione Asia-Pacifico e negli Stati Uniti.

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nell'ambito di applicazione del regolamento sulle concentrazioni. Tuttavia si riserva la decisione definitiva al riguardo.

Si rileva che, ai sensi della comunicazione della Commissione concernente una procedura semplificata per l'esame di determinate concentrazioni a norma del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽²⁾, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

4. La Commissione invita i terzi interessati a presentare eventuali osservazioni sulla concentrazione proposta.

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione, con indicazione del seguente riferimento:

M.10030 — Ube Industries/Mitsubishi Materials Corporation/JV

⁽¹⁾ GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1 (il «regolamento sulle concentrazioni»).

⁽²⁾ GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per e-mail, per fax o per posta, ai seguenti recapiti.

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Indirizzo postale:

Commissione europea
Direzione generale Concorrenza
Protocollo Concentrazioni
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Publicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria del 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 437/12)

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

COMUNICAZIONE DI MODIFICA ORDINARIA CHE MODIFICA IL DOCUMENTO UNICO

«ARLANZA»

PDO-ES-A0613-AM02

Data della comunicazione: 25 settembre 2020**DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA****1. Modifica delle caratteristiche organolettiche: adattamento dei descrittori sensoriali.**

MODIFICA:

Le caratteristiche organolettiche dei vini protetti sono state riviste e modificate. Il punto 2.b del disciplinare di produzione e la sezione 4 del documento unico sono stati modificati di conseguenza.

La modifica è da considerarsi ordinaria poiché non comporta una modifica sostanziale delle caratteristiche del prodotto, bensì una descrizione più precisa e adattata alle nuove tecniche di analisi sensoriale. Sono mantenuti le caratteristiche e il profilo del prodotto descritti nel legame e derivanti dall'interazione tra i fattori naturali e il fattore umano. Pertanto, si ritiene che tale modifica non rientri in nessuno dei tipi previsti dall'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2019/33.

MOTIVAZIONE:

Tale modifica è necessaria affinché dette caratteristiche possano essere collegate a descrittori valutabili mediante un panel di degustazione che soddisfi i criteri stabiliti nella norma UNE-EN-ISO 17025.

2. Aggiornamento delle pratiche enologiche specifiche: di coltivazione, vinificazione e affinamento

MODIFICA:

La formulazione dei punti relativi alla pratica colturale e alle condizioni di vinificazione e affinamento è stata rivista. In particolare, sono stati modificati i punti 3.a e 3.b del disciplinare di produzione e il punto 5a del documento unico.

La modifica è da considerarsi ordinaria poiché non comporta una modifica sostanziale delle caratteristiche del prodotto e non è contemplata in nessuno dei tipi previsti dall'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2019/33, nel quale sono descritte le modifiche dell'Unione.

MOTIVAZIONE:

L'obiettivo è di eliminare alcuni aspetti che si sono rivelati inutili o che di per sé non costituivano specifiche tecniche del prodotto, come il divieto di impianto, di rimpiazzo e di soprainnesto con varietà non autorizzate, dal momento che la sezione 6 del disciplinare di produzione già specifica le varietà autorizzate per l'elaborazione dei vini DOP.

(1) GUL 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

Anche l'obbligo di rivestire le botti con resine epossidiche è stato ritenuto obsoleto.

Infine, il punto relativo alle condizioni di affinamento è stato riformulato in maniera più chiara, dato che i relativi requisiti sono stabiliti nelle menzioni tradizionali e nelle indicazioni di etichettatura e figurano nella normativa vigente.

3. **Modifica delle limitazioni alla vinificazione**

MODIFICA:

Le limitazioni alla vinificazione sono state aggiornate apportando una modifica alle percentuali minime di varietà nei diversi tipi di vini.

La modifica interessa il punto 3.c del disciplinare di produzione e il punto 5.a del documento unico.

La modifica è da considerarsi ordinaria, poiché i cambiamenti apportati non implicano un'alterazione delle caratteristiche essenziali del prodotto, il vino DOP «ARLANZA», derivanti dalla convergenza di fattori naturali e umani. Il legame non viene compromesso e, pertanto, si ritiene che detta modifica non rientri in nessuno dei tipi di cui all'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2019/33.

MOTIVAZIONE:

La modifica persegue l'adeguamento alle nuove tecnologie di produzione e alle tendenze del mercato. Tuttavia, tale adeguamento della componente varietale non modifica le caratteristiche sostanziali dei vini protetti.

4. **Aggiornamento della sezione relativa alle rese massime consentite**

MODIFICA:

I limiti massimi di produzione per ettaro non sono stati modificati. La modifica proposta, invece, fa riferimento all'introduzione del concetto di «particella viticola», oltre a sopprimere i punti 3 e 4 della sezione interessata (l'uva o il mosto derivanti da rese eccessive non potranno essere utilizzati).

La modifica interessa la sezione 5 del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico.

Tali cambiamenti rappresentano una modifica ordinaria e non implicano pertanto un'alterazione delle caratteristiche essenziali del prodotto. La modifica consiste soltanto nella riformulazione della sezione in maniera più chiara. Pertanto, essa non rientra in nessuno dei tipi previsti dall'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2019/33.

MOTIVAZIONE:

Il concetto di «particella viticola» è necessario ai fini dell'applicazione dei limiti di produzione fissati.

I punti soppressi sono considerati inutili in quanto evidenti.

5. **Riclassificazione delle varietà di uve da vino**

MODIFICA:

Le varietà sono state riclassificate mantenendo come principale soltanto la varietà Tinta del País e le altre come secondarie.

La modifica interessa la sezione 6 del disciplinare di produzione e la sezione 7 del documento unico.

La modifica è da considerarsi ordinaria perché non implica un'alterazione delle caratteristiche essenziali del prodotto, il vino DOP «ARLANZA», derivanti dalla convergenza di fattori naturali e umani e in cui la varietà Tinta del País continua a costituire la base dei vini DOP. Il legame non viene compromesso e, pertanto, si ritiene che detta modifica non rientri in nessuno dei tipi di cui all'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2019/33.

MOTIVAZIONE:

La Tinta del País rappresenta la varietà principale della zona, coltivata su oltre il 90 % della superficie e costituisce pertanto, la base dei vini DOP «Arlanza». La presente modifica è intesa solamente ad adeguare il disciplinare di produzione alla situazione reale dei vini di questa DOP.

6. Modifica di alcune eccezioni

MODIFICA:

La modifica introduce la possibilità di diminuire il titolo alcolometrico probabile dell'uva fino al massimo di un grado, a condizione che sia possibile motivare sul piano tecnico il fatto che non compromette la qualità della materia prima. Tale diminuzione non può in nessun caso essere legata a un aumento delle rese massime.

La modifica interessa il punto 8.b.1. del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico.

Si tratta di una modifica minore che introduce uno strumento per verificare la qualità del prodotto finale e che, oltre a non modificare le caratteristiche del prodotto protetto, garantisce l'ottenimento di queste ultime in ciascuna campagna. Si ritiene pertanto che essa non rientri in nessuna delle categorie di cui all'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2019/33.

MOTIVAZIONE:

L'esperienza dimostra che ogni campagna vitivinicola ha le sue peculiarità e che la pianta è influenzata da fattori naturali variabili (temperature, precipitazioni, calamità come gelo, organismi nocivi, malattie, ecc.), che incidono sulla quantità e sulla qualità dell'uva.

Per questo motivo si è ritenuto necessario introdurre la possibilità di diminuire il titolo alcolometrico dell'uva.

7. Giustificazione dell'imbottigliamento nella zona di origine

MODIFICA:

La modifica consiste in una riformulazione per giustificare il condizionamento (imbottigliamento) nella zona delimitata conformemente all'articolo 4, paragrafo 2, del nuovo regolamento (UE) 2019/33. Contestualmente è stato soppresso il punto che vieta i condizionamenti che compromettono la qualità o il prestigio del vino DOP.

La modifica interessa il punto 8.b.2 del disciplinare di produzione e la sezione 9 del documento unico.

Essendo già obbligatoria, questa pratica non comporta l'aggiunta di ulteriori restrizioni alla commercializzazione. Si ritiene pertanto che tale modifica sia ordinaria, dal momento che non rientra in nessuna delle categorie di cui all'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2019/33.

MOTIVAZIONE:

Per quanto riguarda il primo punto, si tratta unicamente di una modifica redazionale finalizzata all'adeguamento alla normativa vigente.

Per quanto riguarda il secondo punto, i vini DOP «ARLANZA», saranno, di norma, commercializzati in bottiglia. Solo in casi eccezionali potranno essere commercializzati in altri condizionamenti, purché le loro caratteristiche qualitative non ne siano compromesse. In tal modo sono meglio soddisfatte le esigenze di commercializzazione in alcuni mercati esteri.

8. Aggiornamento delle disposizioni relative all'etichettatura

MODIFICA:

La modifica introduce la menzione «vino de pueblo» (vino di paese) oltre a riformulare gli obblighi di etichettatura. È introdotta anche la menzione «*fermentado en barrica*» (fermentato in botte).

La modifica interessa il punto 8.b.3 del disciplinare di produzione e la sezione 9 del documento unico.

La modifica è da considerarsi ordinaria, poiché dette indicazioni facoltative di etichettatura aumentano le informazioni per il consumatore circa l'origine e la modalità di produzione del prodotto, senza comportare in alcun caso una restrizione alla commercializzazione. Si ritiene pertanto che essa non rientri in nessuna delle categorie di cui all'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2019/33.

MOTIVAZIONE:

Di recente l'autorità competente ha disciplinato le diciture legate all'uso di un'unità geografica più piccola, tra cui figura l'espressione «*vino de pueblo*», per i vini prodotti con una percentuale minima dell'85 % di uve provenienti da appezzamenti ubicati nel comune o in un'unità territoriale più piccola. Tale modifica è giustificata dalla crescente esigenza di informazioni avvertita dai consumatori sulla provenienza effettiva all'interno dei comuni e delle zone che costituiscono la DOP.

Ai sensi dell'articolo 55, paragrafo 2, del regolamento (UE) 2019/33, per poter fare riferimento nell'etichetta al nome di un'unità geografica più piccola, quest'ultima deve essere definita nel disciplinare di produzione e nel documento unico.

I vini fermentati in botte, essendo prodotti nella zona, non potevano fare uso di tale menzione.

Nella riformulazione non sono stati aggiunti nuovi requisiti, ma è stata effettuata solamente una rielaborazione dell'intera sezione ai fini di una migliore comprensione.

9. Adeguamento della sezione relativa alla verifica del disciplinare di produzione**MODIFICA:**

La modifica riguarda la formulazione della sezione 9 del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico.

La modifica è da considerarsi ordinaria perché non rientra in nessuna delle categorie previste dall'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2019/33.

MOTIVAZIONE:

Adeguamento alle disposizioni del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, e del regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione, del 17 ottobre 2018, in particolare all'articolo 19 di quest'ultimo, che stabilisce le modalità di attuazione della verifica annuale effettuata dall'autorità competente o dagli organismi di controllo per quanto concerne la conformità al disciplinare di produzione. Tale modifica rientra altresì nell'aggiornamento del disciplinare di produzione necessario ai fini della conformità ai criteri della norma UNE-EN-ISO 17065.

DOCUMENTO UNICO**1. Nome del prodotto**

Arlanza

2. Tipo di indicazione geografica

DOP - Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

4. Descrizione del vino (dei vini)

VINO - Vini bianchi

— Vini bianchi. Aspetto: tonalità comprese fra il giallo acciaio e il giallo dorato, limpido e/o brillante, senza particolato in sospensione. Olfatto: aromi fruttati. Gusto: equilibrato e fresco.

— Vini bianchi invecchiati. Aspetto: tonalità comprese fra il giallo acciaio e il giallo dorato, limpido e/o brillante. Senza particolato in sospensione. Olfatto: oltre ad aromi fruttati, possibili aromi derivanti dal legno. Gusto: equilibrato e fresco, che può richiamare l'invecchiamento in botte.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10,5
Acidità totale minima	4 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	13,33
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

VINO - Vini rosati

— Vini rosati. Aspetto: tonalità dal color buccia di cipolla al rosso fragola, limpido e/o brillante. Senza particolato in sospensione.

Olfatto: aromi di frutti rossi e/o neri. Gusto: fresco ed equilibrato.

— Vini rosati invecchiati. Aspetto: tonalità dal color buccia di cipolla al rosso lampone, con sfumature tipiche dell'invecchiamento, limpido e/o brillante. Senza particolato in sospensione. Olfatto: aromi di frutta rossa fresca e/o in composta e presenza di aromi derivanti dal legno. Gusto: fresco ed equilibrato.

(*) I vini di età superiore a un anno non possono superare il limite di acidità volatile calcolato come segue: 1 grammo per litro fino al 10 %, più 0,06 grammi per litro per ogni grado oltre il 10 %. In ogni caso, l'acidità volatile non può essere superiore a 1,08 g/l, espressa in acido acetico.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	4 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	13,33
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

VINO - Vini rossi

Aspetto: tonalità dal rosso violaceo al rosso porpora, con riflessi che ne denotano la giovinezza. Limpido, senza particolato in sospensione.

Olfatto: aromi di frutti rossi e/o neri, di media o elevata intensità. Gusto: equilibrato e fresco.

(*) I vini di età superiore a un anno non possono superare il limite di acidità volatile calcolato come segue: 1 grammo per litro fino al 10 %, più 0,06 grammi per litro per ogni grado oltre il 10 %. In ogni caso, l'acidità volatile non può essere superiore a 1,2 g/l, espressa in acido acetico.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.)	11,5
Acidità totale minima	4 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	13,33
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

VINO - Vini rossi invecchiati

Aspetto: tonalità dal rosso granata al rosso mattone, con sfumature tipiche dell'invecchiamento. Limpido, senza particolato in sospensione. Olfatto: aromi equilibrati legnosi e fruttati, a seconda del periodo di invecchiamento. Gusto: secco e dall'acidità equilibrata.

(*) I vini di età superiore a un anno non possono superare il limite di acidità volatile calcolato come segue: 1 grammo per litro fino al 10 %, più 0,06 grammi per litro per ogni grado oltre il 10 %. In ogni caso, l'acidità volatile non può essere superiore a 1,2 g/l, espressa in acido acetico.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.)	12
Acidità totale minima	4 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	16,67
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

5. Pratiche di vinificazione

a. Pratiche enologiche specifiche

Pratica enologica specifica

- Titolo alcolometrico probabile minimo dell'uva: 10,5 % per le varietà bianche e 11,5 % per le varietà rosse.
- Resa massima di estrazione: 72 l per 100 kg di uva.
- I periodi di affinamento dei vini in cui si utilizzano le menzioni «CRIANZA», «RESERVA» e «GRAN RESERVA» sono calcolati a partire dal 1° novembre dell'anno di vendemmia.

Limitazione pertinente alla vinificazione

Il vino bianco è prodotto esclusivamente con le varietà di uva bianca Albillo e Viura.

Il vino rosato è prodotto con le seguenti varietà: Tinta del País, Garnacha Tinta, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Albillo Mayor e Viura, con almeno il 50 % di varietà rosse.

Il vino rosso è prodotto con le seguenti varietà rosse: Tinta del País, Garnacha Tinta, Mencía, Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot.

Pratica colturale

Densità minima di impianto: 2 000 ceppi per ettaro.

b. *Rese massime*

Varietà bianche

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

72 ettolitri per ettaro

Varietà rosse

7 000 chilogrammi di uve per ettaro

50,40 ettolitri per ettaro

6. Zona geografica delimitata

Provincia di Burgos:

Avellanosa de Muñó e le entità minori di Pinedillo, Paules del Agua e Torrecitores del Enebral; Ciruelos de Cervera (poligono catastale 518) e l'entità minore di Briongos de Cervera; Cebrecos, Cilleruelo de Abajo, Cilleruelo de Arriba, Covarrubias e l'entità minore di Ura; Fontioso, Iglesiarrubia, Lerma e le entità minori di Revilla Cabriada, Castrillo Solarana, Rabé de los Escuderos, Santillán del Agua, Ruyales del Agua e Villoviado; Los Balbases (poligono catastale 523), Madrigal del Monte, Madrigalejo del Monte e l'entità minore di Montuenga; Mahamud, Nebreda, Peral de Arlanza, Pineda Trasmonte, Pinilla Trasmonte, Puentevedra, Quintanilla del Agua, Tordueles, Quintanilla del Coco e l'entità minore di Castroceniza; Quintanilla de la Mata, Retuerta, Revilla Vallejera, Royuela de Riofranco, Santa Cecilia, Santa Inés, Santa María del Campo, Santibáñez del Val, Santo Domingo de Silos, Solarana, Tordomar, Torrecilla del Monte, Torrepadre, Valles de Palenzuela, Villafruela, Villahoz, Villalmanzo, Villamayor de los Montes, Villangómez e l'entità minore di Villafuertes; Villaverde del Monte e Zael.

Provincia di Palencia:

Baltanás e le entità minori di Valdecañas de Cerrato, Cobos de Cerrato, Cordovilla la Real, Espinosa de Cerrato, Herrera de Valdecañas, Hornillos de Cerrato, Palenzuela, Quintana del Puente, Tabanera de Cerrato, Torquemada, Villahán e Villodrigo.

Nel territorio comunale di Los Balbases, solamente la zona del poligono catastale 523 è adeguata alla coltivazione del vigneto protetto; nel territorio comunale di Ciruelos de Cervera, solamente la zona del poligono catastale n. 518 è adeguata alla coltivazione del vigneto protetto.

7. Varietà principale/I di uve da vino

TEMPRANILLO - TINTA DEL PAÍS

8. Descrizione del legame/dei legami

Il clima continentale estremo (forte escursione termica fra il giorno e la notte) e l'altitudine sono i fattori fisici maggiormente determinanti, in particolare nel processo di maturazione (lento, tardivo). Fondamentali sono anche le limitate rese della zona, ottenute con una bassa densità d'impianto e un importante diradamento dei grappoli. In tali condizioni, la varietà Tinta del País acquisisce alcune caratteristiche molto peculiari, che la differenziano da altre zone (accumulo di polifenoli e precursori aromatici, nonché una giusta armonia fra la componente alcolica e una marcata acidità). I vini sono ricchi di polifenoli, possiedono notevole struttura e acidità e sono quindi particolarmente adatti all'invecchiamento.

9. Ulteriori condizioni essenziali (Condizionamento, etichettatura, altri requisiti)

Quadro giuridico:

nella normativa nazionale

Tipo di condizione supplementare:

condizionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

poiché la vinificazione comprende l'imbottigliamento e l'affinamento dei vini, per garantire il mantenimento delle caratteristiche organolettiche e fisico-chimiche descritte nel disciplinare di produzione è necessario che tutte le operazioni di manipolazione del vino si svolgano all'interno della zona di produzione. Di conseguenza, nell'intento di salvaguardare la qualità, garantire l'origine e assicurare il controllo, e tenuto conto del fatto che l'imbottigliamento dei vini è uno dei punti critici per il raggiungimento delle caratteristiche definite nel disciplinare di produzione in questione, tale operazione deve essere effettuata nelle cantine situate negli impianti di imbottigliamento ubicati all'interno della zona di produzione.

Quadro giuridico:

nella normativa nazionale

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

- sulle etichette dei vini protetti figura obbligatoriamente e in modo leggibile il nome geografico della DOP, ossia «ARLANZA». La menzione tradizionale di cui all'articolo 112, lettera a), del regolamento (UE) n. 1308/2013 è «denominazione di origine»;
- è obbligatorio indicare l'anno di raccolta nell'etichetta, anche nel caso in cui i vini non siano invecchiati;
- i vini rosati e rossi possono riportare in etichetta le seguenti menzioni tradizionali: «CRIANZA», «RESERVA», «GRAN RESERVA» e «ROBLE» (invecchiato in botte di rovere), a condizione che siano conformi a quanto stabilito nella normativa vigente applicabile;
- per i vini rosati e rossi della DOP «ARLANZA» può essere utilizzata nell'etichetta la menzione «ROBLE», a condizione che siano conformi alla normativa vigente applicabile;
- sull'etichetta principale dei vini è consentito l'utilizzo dell'espressione «FERMANTADO EN BARRICA» alle condizioni stabilite dalla normativa vigente applicabile;
- in conformità all'articolo 120, paragrafo 1, lettera g), del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, è possibile utilizzare il nome di un'unità geografica minore fra quelle che compongono la zona geografica delimitata quale definita alla sezione 5 del presente documento unico (comuni ed entità locali minori), insieme con la menzione «*vino de pueblo*», a condizione che il vino protetto sia stato prodotto per l'85 % con uve provenienti da particelle situate in detta unità geografica minore.

Link al disciplinare del prodotto

www.itacyl.es/documents/20143/342640/Ppta+PCC+DOP+ARLANZA+Rev+1.docx/6c7b99b4-7da4-273d-cab8-a8a11e3df07d

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 437/13)

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

COMUNICAZIONE DI MODIFICA ORDINARIA CHE MODIFICA IL DOCUMENTO UNICO

«RIBERA DEL GUADIANA»

PDO-ES-A1295-AM03

Data della comunicazione: 29.9.2020

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Nuove menzioni dei vini

MODIFICA:

I vini bianchi, rosati e rossi prodotti senza l'utilizzo di contenitori in legno assumono la denominazione «*joven*» (vini giovani di pronto consumo).

Nei precedenti disciplinari di produzione, a tali vini non era associata alcuna menzione, come previsto invece per altre vinificazioni. Per questo motivo, e al fine di associare una menzione a ogni vinificazione, viene introdotta la menzione «*joven*», che indica la vinificazione di vini bianchi, rosati e rossi senza passaggio in contenitori di legno.

Analogamente, i vini rossi che recavano la menzione «*otras elaboraciones en barrica*» (altre vinificazioni in botte) recano ora la menzione «*vino de guarda*» (vino da invecchiamento).

La modifica interessa le sezioni 2 e 3 del disciplinare di produzione e le sezioni 4 e 5.a del documento unico.

Tale modifica è considerata ordinaria poiché non riguarda nessuno dei casi di cui all'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione, del 17 ottobre 2018, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione.

MOTIVAZIONE:

La menzione «*joven*» identifica i prodotti interessati per distinguerli dai vini che subiscono un processo di invecchiamento più o meno prolungato in contenitori di legno.

Quanto al «*vino de guarda*», dal 2011 anno in cui è stato redatto il disciplinare, la certificazione della menzione «*otras elaboraciones*» (altre vinificazioni) non è mai stata praticamente utilizzata per la mancanza di comprensione del nome da parte degli operatori, sebbene, dal punto di vista concettuale, esista sul mercato una domanda di vini con minore invecchiamento in contenitori di legno.

2. Modifiche del titolo alcolometrico, del tenore di zuccheri e dell'acidità volatile

MODIFICA:

Sono apportate le modifiche seguenti:

- per i vini bianchi «*joven*»:
 - viene stabilito un titolo alcolometrico totale (%) pari o inferiore al 15 % e pari o superiore al 9 %;
 - viene ridotto il titolo alcolometrico effettivo (%) minimo dal 10 % al 9 %;
- per i vini bianchi in contenitori di legno:
 - viene stabilito un titolo alcolometrico totale (%) pari o inferiore al 15 % e pari o superiore al 9 %;
 - viene ridotto il titolo alcolometrico effettivo (%) minimo dal 10 % al 9 % nei vini con menzione «*Fermentado en Barrica*» (fermentato in botte);
 - viene ridotto il titolo alcolometrico effettivo (%) minimo dal 12,5 % al 9 % nei vini con menzione «*Crianza*», «*Reserva*» e «*Gran Reserva*»;
 - viene modificato il parametro «zuccheri riduttori totali» in «zuccheri totali»;

⁽¹⁾ GUL 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

- viene aggiunto il sottotipo semisecco e ne sono definite le relative specifiche;
- viene stabilito il limite massimo di acidità volatile in relazione al titolo alcolometrico totale;
- per i vini rosati:
 - viene stabilito un titolo alcolometrico totale (%) pari o inferiore al 15 % e pari o superiore al 9 %;
 - viene ridotto il titolo alcolometrico effettivo (%) minimo dall'11% al 9 %;
 - viene modificato il parametro «zuccheri riduttori totali» in «zuccheri totali»;
 - vengono aggiunti i sottotipi semisecco, semidolce e dolce e vengono definite le relative specifiche;
- per i vini rossi «joven»:
 - viene stabilito un titolo alcolometrico totale (%) pari o inferiore al 15 % e pari o superiore all'11 %;
 - viene ridotto il titolo alcolometrico effettivo (%) minimo dal 12 % all'11 %;
 - viene modificato il parametro «zuccheri riduttori totali» in «zuccheri totali»;
 - vengono aggiunti i sottotipi semisecco, semidolce e dolce e vengono definite le relative specifiche;
- per i vini rossi elaborati in contenitori di legno:
 - viene sostituita la menzione *otras elaboraciones* con *vino de guarda*;
 - viene stabilito un titolo alcolometrico totale (%) pari o inferiore al 15 % e pari o superiore all'11 %;
 - viene ridotto il titolo alcolometrico effettivo (%) minimo dal 12 % all'11 % nei vini con menzione «*Fermentado en Barrica*» e «*Tinto Roble*» (rosso invecchiato in botte di rovere);
 - viene ridotto il titolo alcolometrico effettivo (%) minimo dal 12,5 % all'11 % nei vini con menzione «*Crianza*», «*Reserva*» e «*Gran Reserva*»;
 - viene modificato il parametro «zuccheri riduttori totali» in «zuccheri totali»;
 - viene aggiunto il sottotipo semisecco e ne sono definite le relative specifiche;
 - viene stabilito il limite massimo di acidità volatile in funzione del titolo alcolometrico totale.

La modifica interessa la sezione 2 del disciplinare di produzione e la sezione 4 del documento unico.

Tale modifica è considerata ordinaria poiché non riguarda nessuno dei casi di cui all'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione, del 17 ottobre 2018, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione.

MOTIVAZIONE:

Dalla stesura del disciplinare di produzione nel 2011 sono intervenuti importanti cambiamenti sui mercati vinicoli e il consumatore richiede sempre più spesso vini con un minore titolo alcolometrico e nuove tipologie di vini con un maggiore tenore di zuccheri totali.

Inoltre gli operatori della denominazione di origine hanno chiesto di adeguare al limite legale i limiti analitici previsti dal disciplinare di produzione per quanto riguarda la maggior parte dei parametri, lasciando a ciascun operatore la facoltà di stabilire requisiti più stringenti in base alle proprie specifiche.

Per tutti i nuovi sottotipi di vino aggiunti (in ragione del loro tenore di zuccheri) il limite massimo di anidride solforosa deve corrispondere a quello legalmente fissato nella legislazione dell'Unione.

3. Modifica delle descrizioni organolettiche

MODIFICA:

A seguito dell'accreditamento dell'organismo di controllo secondo la norma UNE-EN 170025, nonché del cambiamento della metodologia per l'analisi organolettica, occorre apportare le modifiche seguenti:

- il parametro «Gusto» è ora definito «Aroma»;
- il parametro «Equilibrio» è ora definito «Gusto-Equilibrio»;
- viene aggiunta la presenza di «Odori e Aromi floreali o di fermentazione»;
- viene aggiunta la possibilità di indicare le note dolci nel parametro «Gusto-Equilibrio» dei vini semiseccchi, semidolci e dolci;

- vengono aggiunte nuove tonalità;
- nei vini rossi il parametro «Intensità» è definito ora «Veste».

La modifica interessa la sezione 2 del disciplinare di produzione e la sezione 4 del documento unico.

Tale modifica è considerata ordinaria poiché non riguarda nessuno dei casi di cui all'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione, del 17 ottobre 2018, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione.

MOTIVAZIONE:

Il 31 luglio 2015 il Consejo Regulador (organismo di controllo) per la denominazione di origine «Ribera del Guadiana» (vinal laboratorios) ha ottenuto l'accreditamento secondo la norma UNE-EN ISO/IEC 17025 per l'analisi organolettica dei vini.

Tale accreditamento ha comportato le modifiche seguenti.

MODIFICA DELLA DENOMINAZIONE DEI PARAMETRI DI ANALISI DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE.

Al fine di ottenere l'accreditamento è stata sviluppata una metodologia in cui, secondo l'allegato tecnico, i descrittori che vengono analizzati nel parametro GUSTO (dolcezza, acidità, titolo alcolometrico, anidride carbonica) corrispondevano al parametro EQUILIBRIO del precedente disciplinare.

Analogamente, i descrittori che vengono analizzati nel parametro AROMA (fruttato, floreale e aromi di fermentazione, legnosi e tostati) corrispondevano ai descrittori definiti nel parametro GUSTO del precedente disciplinare.

Per tali motivi sono state effettuate le modifiche seguenti:

- il parametro GUSTO è ora definito AROMA;
- il parametro EQUILIBRIO è ora definito GUSTO-EQUILIBRIO.

AGGIUNTA DI NUOVI DESCRITTORI ALLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE.

Il metodo di analisi accreditato stabilisce il riconoscimento separato dei descrittori dei parametri ODORE e AROMA, consentendo di osservare la presenza ricorrente dei descrittori FLOREALE e AROMI DI FERMENTAZIONE in vini di determinate varietà che non erano contemplati dal precedente disciplinare.

Per tali motivi sono state effettuate le modifiche seguenti:

- aggiunta dei descrittori FLOREALE e AROMI DI FERMENTAZIONE in maniera non esclusiva nel parametro ODORE, per i vini bianchi, rosati e rossi della tipologia SENZA VINIFICAZIONE IN CONTENITORI DI LEGNO.
- aggiunta dei descrittori FLOREALE e AROMI DI FERMENTAZIONE in maniera non esclusiva nel parametro AROMA, per i vini bianchi, rosati e rossi della tipologia SENZA VINIFICAZIONE IN CONTENITORI DI LEGNO.

DETERMINAZIONE DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEI NUOVI SOTTOTIPI DELLA CATEGORIA VINO.

A seguito dell'aggiunta di nuovi sottotipi di vino è stato necessario determinare le caratteristiche organolettiche dei sottotipi semisecco, semidolce e dolce delle diverse menzioni dei vini.

4. Modifiche delle pratiche enologiche

MODIFICA:

- a seguito dell'aggiunta dei vini semiseccchi, semidolci e dolci viene integrato il relativo procedimento di vinificazione;
- per la necessità di uniformare i periodi di invecchiamento delle menzioni *fermentado en barrica*, *tinto roble*, *vino de guarda*, *crianza*, *reserva* e *gran reserva*, viene aggiunta la data di inizio del processo di invecchiamento;
- per la necessità di uniformare le dimensioni dei contenitori per l'invecchiamento dei vini, per le menzioni «Tinto Roble» e «Vino de Guarda» viene aumentata la dimensione dei contenitori fino al massimo consentito per legge;
- viene eliminata la fermentazione parziale nei vini bianchi o rossi fermentati in botte.

La modifica interessa la sezione 3 del disciplinare di produzione e la sezione 5.a del documento unico.

Tale modifica è considerata ordinaria poiché non riguarda nessuno dei casi di cui all'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione, del 17 ottobre 2018, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione.

MOTIVAZIONE:

Il disciplinare di produzione contemplava i sottotipi semisecco, semidolce e dolce solo per i vini bianchi «joven» e indicava che la vinificazione aveva luogo secondo la regolamentazione in vigore. Con l'estensione di tali sottotipi anche ad altri tipi di vino è parso opportuno specificare di quale regolamentazione si tratta.

Inoltre, sebbene non fosse disciplinata, la data di inizio del processo di invecchiamento per i vini con passaggio in legno era stabilita secondo il regolamento interno del Consejo Regulador, in funzione del normale periodo di vendemmia nella zona di produzione, che solitamente ha luogo nei mesi di agosto e settembre. Di conseguenza, è parso opportuno uniformare la data e indicarla nel disciplinare.

Dal 2011, anno in cui è stato redatto il disciplinare e dopo anni di applicazione dello stesso, gli operatori della denominazione di origine hanno chiesto di adeguare ai limiti di legge le norme applicabili alla dimensione dei contenitori.

Infine, è eliminata la possibilità di vinificare con fermentazione parziale in botte, dato che le cantine che producono questo tipo di vino utilizzano sempre e integralmente la fermentazione in botti di rovere, senza miscelarlo con vini sottoposti a altri tipi di fermentazione.

5. Tipi di controetichette**MODIFICA:**

Sono introdotti i tipi di controetichette di cui dovrà essere munito ogni tipo di vino.

La modifica interessa la sezione 8 del disciplinare di produzione e la sezione 9 del documento unico.

Tale modifica è considerata ordinaria poiché non riguarda nessuno dei casi di cui all'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione, del 17 ottobre 2018, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione.

MOTIVAZIONE:

La necessità di assegnare a ogni tipo di vino un tipo di controetichetta è introdotta per i motivi seguenti:

- assegnare un tipo di controetichetta al tipo di vino «*Fermentado en Barrica*», per cui non è previsto un tipo specifico di controetichetta;
- assegnare al tipo di vino «*Joven*» il tipo di controetichetta «*Cosecha*» (raccolta), per eliminare la confusione fra i due termini.

DOCUMENTO UNICO**1. Nome del prodotto**

Ribera del Guadiana

2. Tipo di indicazione geografica

DOP - Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

4. Descrizione del vino (dei vini)

VINO BIANCO

Aspetto.

Limpidezza: vini limpidi o con modesto precipitato tartarico. Tonalità: sfumature da gialle a dorate.

Olfatto.

Odore: presenza di odori fruttati E/O floreali E/O di fermentazione E/O legnosi e tostati.

Gusto.

Aroma: Aroma con presenza di aromi fruttati E/O floreali E/O di fermentazione E/O legnosi e tostati.

Gusto-Equilibrio: rapporto tra alcol e acidità in equilibrio. Possono presentare note dolci. Persistenza: persistenza aromatica prolungata.

* Limite massimo di anidride solforosa quando il tenore di zuccheri è uguale o superiore a 5 g/l: 240 mg/l.

* Per i vini bianchi prodotti in contenitori di legno, l'acidità volatile massima sarà pari a: 1 gr/l fino al 10 % di vol. di alcol più 0,06 gr/l per ogni grado alcolico oltre il 10 % vol., con un massimo di 1,08 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.)	15
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.)	9
Acidità totale minima	4,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	10
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	180

VINO ROSATO

Aspetto.

Limpidezza: vini limpidi o con modesto precipitato tartarico. Tonalità: tonalità dal rosa al color aranciato, con sfumature rossicce.

Olfatto.

Odore: presenza di odori fruttati E/O floreali E/O di fermentazione E/O legnosi e tostati.

Gusto:

Aroma: Aroma con presenza di aromi fruttati E/O floreali E/O di fermentazione E/O legnosi e tostati.

Gusto-Equilibrio: rapporto tra alcol e acidità in equilibrio. Possono presentare note dolci. Persistenza: persistenza aromatica prolungata.

* Limite massimo di anidride solforosa quando il tenore di zuccheri è uguale o superiore a 5 g/l: 240 mg/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.)	15
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.)	9
Acidità totale minima	4,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	10
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	180

VINO ROSSO

Aspetto.

Limpidezza: vino limpido o con modesto precipitato tartarico o materia colorante. Sfumatura: tonalità violacee, fino a rosso mattone. Veste: con veste.

Olfatto.

Odore: presenza di odori fruttati E/O floreali E/O di fermentazione E/O legnosi e tostati.

Gusto.

Aroma: Aroma con presenza di aromi fruttati E/O floreali E/O di fermentazione E/O legnosi e tostati.

Gusto-Equilibrio: rapporto tra alcol e acidità in equilibrio. Possono presentare note dolci. Persistenza: persistenza aromatica prolungata.

* Limite massimo di anidride solforosa quando il tenore di zuccheri è uguale o superiore a 5 g/l: 190 mg/l.

* Per i vini rossi prodotti in contenitori di legno, l'acidità volatile massima sarà pari a: 1 gr/l fino al 10 % di vol. di alcol più 0,06 gr/l per ogni grado alcolico oltre il 10 % vol., con un massimo di 1,2 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.)	15
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	4 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	13,33
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

5. Pratiche di vinificazione

a. Pratiche enologiche specifiche

Pratica enologica specifica

Per ottenere l'estrazione del mosto o del vino e la separazione dalle vinacce, durante la vinificazione deve essere applicata una pressione adeguata, in modo che il rendimento non sia superiore a 70 litri di vino per ogni 100 chilogrammi di raccolto.

In caso di vinificazione dei vini, sia bianchi che rossi, con fermentazione totalmente in botte, questa ha luogo in contenitori di rovere con capacità massima pari a 600 litri.

La vinificazione della varietà «*Tinto Roble*» prevede un processo di invecchiamento di 90 giorni, di cui almeno 60 in contenitori di rovere con capacità massima pari a 600 litri.

La vinificazione della varietà «*Vino de Guarda*» prevede un processo di invecchiamento di 365 giorni di cui almeno 60 in contenitori di rovere con capacità massima pari a 600 litri.

Il periodo di invecchiamento è calcolato a partire dal 1° ottobre di ogni anno di vendemmia.

b. Rese massime

Varietà bianche

12 000 chilogrammi di uve per ettaro

84 ettoltri per ettaro

Varietà rosse

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

70 ettoltri per ettaro

6. Zona geografica delimitata

— TIERRA DE BARROS: Aceuchal, Ahillones, Alange, Almendralejo, Arroyo de San Serván, Azuaga, Berlanga, Calamonte, Corte de Peleas, Entrín Bajo, Feria, Fuente del Maestre, Granja de Torrehermosa, Higuera de Llerena, Hinojosa del Valle, Hornachos, La Morera, La Parra, Llera, Llerena, Maguilla, Mérida (riva sinistra del fiume Guadiana), Nogales, Palomas, Puebla del Prior, Puebla de la Reina, Ribera del Fresno, Salvatierra de los Barros, Santa Marta de los Barros, Solana de los Barros, Torre de Miguel Sesmero, Torremegía, Valencia de las Torres, Valverde de Llerena, Villafranca de los Barros, Villalba de los Barros.

— MATANEGRA: Bienvenida, Calzadilla, Fuente de Cantos, Medina de las Torres, Puebla de Sancho Pérez, Los Santos de Maimona, Usagre, Valencia del Ventoso, Zafra.

- RIBERA ALTA: Aljucén, Benquerencia, Campanario, Carrascalejo, Castuera, La Coronada, Cristina, Don Álvaro, Don Benito, Esparragalejo, Esparragosa de la Serena, Higuera de la Serena, La Garrovilla, Guareña, La Haba, Magacela, Malpartida de la Serena, Manchita, Medellín, Mengabril, Mérida (riva destra del fiume Guadiana), Mirandilla, Monterrubio de la Serena, La Nava de Santiago, Navalvillar de Pela, Oliva de Mérida, Quintana de la Serena, Rena, San Pedro de Mérida, Santa Amalia, Trujillanos, Valdetorres, Valverde de Mérida, Valle de la Serena, Villagonzalo, Villanueva de la Serena, Villar de Rena, Zalamea de la Serena, Zarza de Alange.
- RIBERA BAJA: La Albuera, Almendral, Badajoz, Lobón, Montijo, Olivenza, La Roca de la Sierra, Talavera de la Real, Torremayor, Valverde de Leganés, Villar del Rey.
- MONTÁNCHEZ: Albalá, Alcuéscar, Aldea de Trujillo, Aldeacentenera, Almoharín, Arroyomolinos de Montánchez, Casas de Don Antonio, Escurial, Garciaz, Heguijuela, Ibahernando, La Cumbre, Madroñera, Miajadas, Montánchez, Puerto de Santa Cruz, Robledillo de Trujillo, Salvatierra de Santiago, Santa Cruz de la Sierra, Santa Marta de Magasca, Torre de Santa María, Torrecilla de la Tiesa, Trujillo, Valdefuentes, Valdemorales, Villamesías, Zarza de Montánchez.
- CAÑAMERO: Alía, Berzocana, Cañamero, Guadalupe Valdecaballeros.

7. Varietà principale/i di uve da vino

CABERNET SAUVIGNON

CAYETANA BLANCA

GRACIANO

MACABÉO – VIURA

MERLOT

PARDINA - JAÉN BLANCO

SYRAH

TEMPRANILLO - CENCIBEL

TEMPRANILLO - TINTO FINO

8. Descrizione del legame/dei legami

«Vini bianchi»

Le caratteristiche dei vini sono definite dal clima mediterraneo, prevalente nella zona.

Per quanto riguarda i vini bianchi, risalta il carattere aromatico molto particolare, con un'acidità medio-alta.

Peraltro la bassa distribuzione di precipitazioni in stagioni determinanti per la coltivazione riduce il rischio di malattie crittogamiche, che influenza in maniera diretta la qualità finale dei vini.

«Vini rosati»

Le caratteristiche dei vini sono definite dal clima mediterraneo, prevalente nella zona.

Da tali condizioni deriva la produzione di vini ricchi di tannini e materie coloranti, abbastanza alcolici e adeguatamente acidi, con un carattere aromatico diverso in base al grado di maturazione delle uve.

Peraltro la bassa distribuzione di precipitazioni in stagioni determinanti per la coltivazione riduce il rischio di malattie crittogamiche, che influenza in maniera diretta la qualità finale dei vini.

Le caratteristiche della zona geografica hanno richiesto un adattamento delle varietà rosse non autoctone; pertanto vengono prodotti vini diversi, frutto di tale adattamento.

«Vini rossi»

Le caratteristiche dei vini sono definite dal clima mediterraneo, prevalente nella zona.

Da tali condizioni deriva la produzione di vini ricchi di tannini e materie coloranti, abbastanza alcolici e adeguatamente acidi, con un carattere aromatico diverso in base al grado di maturazione delle uve.

Peraltro la bassa distribuzione di precipitazioni in stagioni determinanti per la coltivazione riduce il rischio di malattie crittogamiche, che influenza in maniera diretta la qualità finale dei vini.

Le caratteristiche della zona geografica hanno richiesto un adattamento delle varietà rosse non autoctone; pertanto vengono prodotti vini diversi, frutto di tale adattamento.

9. Ulteriori condizioni essenziali (condizionamento, etichettatura, altri requisiti)

Quadro giuridico:

nella normativa nazionale

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

a prescindere dal tipo di condizionamento cui sono sottoposti i vini tutelati dalla denominazione di origine «Ribera del Guadiana» destinati al consumo, sulle etichette è riportata la menzione protetta nei termini stabiliti dalla legislazione applicabile dell'UE.

A loro volta le bottiglie sono dotate di una controetichetta numerata specifica per la descrizione del vino, assegnata dal Consejo Regulador, la cui funzione è di certificare il prodotto e permetterne il tracciamento in fase di commercializzazione.

Il tipo di controetichetta è assegnato in base al tipo di vino:

al vino *joven e fermentado en barrica* è assegnata la controetichetta *cosecha*

al vino *tinto roble* è assegnata la controetichetta *tinto roble*

al vino *de guarda* è assegnata la controetichetta *vino de guarda*

al vino *crianza* è assegnata la controetichetta *crianza*

al vino *reserva* è assegnata la controetichetta *reserva*

al vino *gran reserva* è assegnata la controetichetta *gran reserva*

LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

http://www.juntaex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/PliegoCondiciones2.pdf

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 437/14)

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

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«MAREMMA TOSCANA»

PDO-IT-A1413-AM02

Data della comunicazione: 14.9.2020

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Nuove tipologie di prodotto

Descrizione:

Attribuita la menzione Riserva alle tipologie Bianco, e Rosso.

Attribuita la menzione governo all'uso toscano alle tipologie Rosso e Sangiovese.

Attribuita la menzione Passito alla tipologia varietale Merlot.

Inserita la versione Rosato per le tipologie varietali Sangiovese, Cilieggiolo, Alicante o Grenache, Syrah, Merlot.

Inserite le nuove tipologie varietali:

- Cabernet franc;
- Petit Verdot;
- Pugnitello;

Inserita la possibilità di designare in etichetta la specificazione di due vitigni a bacca di colore analogo tra quelli indicati nel disciplinare di produzione, i quali devono essere riportati in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve.

Inserita la tipologia Spumante Rosato o Rosè.

Motivazione:

Poiché è un vino a denominazione di origine protetta, si è voluto rimarcare l'aspetto qualitativo del prodotto qualificando maggiormente i vini più rappresentativi con l'attribuzione di menzioni tradizionali (Riserva, Governo all'uso toscano e Passito).

La DOC Maremma toscana rappresenta tutto l'ambito della viticoltura della provincia di Grosseto pertanto si è voluto dare importanza a tutta la produzione vitivinicola, completando l'offerta dei vini con tipologie Rosato anche Spumante e tipologie varietali, associati al nome Maremma toscana che rappresenta una produzione vitivinicola di grande tradizione e qualità;

La possibilità di indicare in etichetta la specificazione del doppio vitigno rappresenta uno sbocco commerciale dei vini della Denominazione.

La modifica riguarda il documento unico alle sezioni: 4,5,7 ed il disciplinare agli articoli 1,2,4,5,6,7,8,9.

2. Base ampelografica

Descrizione:

Inserita, per la tipologia Bianco anche Riserva, la varietà Viognier a completamento delle attuali Vermentino e Trebbiano toscano, che possono concorrere alla produzione di detta tipologia da sole o congiuntamente per un minimo del 60 %; la percentuale di utilizzo degli altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione è variata dal 60 al 40 %.

⁽¹⁾ GUL 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

Inserite, per la tipologia Rosso anche Riserva, Rosato, Spumante Rosato o Rosè, le varietà Cabernet (sia Cabernet Sauvignon che Cabernet franc), Merlot, Syrah e Ciliegiole a completamento dell'attuale Sangiovese, da sole o congiuntamente per un minimo del 60 %; la percentuale di utilizzo degli altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione è variata dal 60 al 40 %.

Per la tipologia varietale Alicante anche Rosato, è stato indicato il sinonimo Grenache.

Per la tipologia varietale Cabernet, è stato indicato il sinonimo Carmenere.

Vengono inseriti tra i vitigni principali anche i vitigni Cabernet franc, Petit Verdot e Pignatello tra quelli che possono essere presenti per almeno l'85 % per designare le relative tipologie varietali.

Motivazione:

Poiché la DOC Maremma Toscana rappresenta tutto l'ambito della viticoltura provinciale, si è voluto dare importanza a tutta la produzione vitivinicola, completando la funzione per la quale è nata questa denominazione inserendo la possibilità di produrre i vini di base bianco, rosso e rosato con l'utilizzo delle principali varietà coltivate; si è quindi deciso di completare il quadro ampelografico principale, rappresentato dai vitigni prevalenti già inseriti, con i vitigni più coltivati in provincia di Grosseto, presenti in superfici comprese tra 100 e 800 ettari circa, al fine consentire un ulteriore aumento della rivendicazione.

La modifica riguarda il documento unico alla sezione 7 ed il disciplinare agli articoli 2,4,5,6.

3. Norme per la viticoltura

Descrizione:

- 1) Viene completata l'indicazione delle rese massime di uva ad ettaro, della resa massima di uva in vino e del titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle tipologie di nuova introduzione.
- 2) La densità d'impianto varia da 3 000 a 4 000 viti per ettaro.
- 3) È inserita la prescrizione del divieto di utilizzo di ogni forma di allevamento della vite su tetto orizzontale tipo tendone.

Motivazione:

- 1) I valori delle rese di uva ad ettaro ed il titolo alcolometrico derivano da una sperimentazione che comprova la qualità dei prodotti della denominazione.
- 2) L'aumento della densità di viti/ettaro, che consente una minore produzione di uva per pianta, contribuisce alla migliore qualità delle uve.
- 3) In relazione ai sistemi di allevamento utilizzati per la produzione delle uve atte alla D.O. sono stati esclusi i sistemi che prevedono un'eccessiva forzatura delle produzioni a discapito della qualità.

La modifica riguarda il documento unico alla sezione 5b ed il disciplinare all'articolo 4.

4. Norme per la vinificazione

Descrizione:

- 1) Viene specificato che l'invecchiamento dei vini è effettuato in zona di produzione.
- 2) In aggiunta alle provincie di Pisa, Livorno, Siena e Firenze, è stata inserita il territorio della provincia di Arezzo entro il quale è possibile effettuare le operazioni di vinificazione dei prodotti della DOP.

Motivazione:

- 1) Si tratta di una modifica formale in quanto le operazioni di invecchiamento sono una fase della vinificazione.
- 2) La modifica rispetta le disposizioni di cui all'articolo 5 comma 1 del regolamento (UE) 2019/33. Si tratta di una modifica formale in quanto le operazioni di invecchiamento sono una fase della vinificazione.

La modifica riguarda il documento unico alla sezione 9 ed il disciplinare all'articolo 5.

5. **Menzioni tradizionali Riserva e Governo all'uso toscano**

Descrizione:

- 1) Vengono inserite le prescrizioni riferite alla menzione Riserva per la tipologia Bianco con invecchiamento non inferiore a 12 mesi, e per la tipologia Rosso con invecchiamento non inferiore a 24 mesi di cui 6 in recipienti di legno.
- 2) Vengono inserite le prescrizioni riferite alla menzione tradizionale Governo all'uso toscano prodotto con lenta rifermentazione del vino mediante l'aggiunta di uve a bacca nera leggermente appassite che, previa ammostatura, hanno iniziato il processo di fermentazione, nella misura non inferiore a 10 kg per ettolitro.

Motivazioni:

- 1) Trattandosi di un vino a denominazione di origine protetta, al fine di valorizzare le tipologie Bianco e Rosso si è inserita la menzione riserva anche allo scopo di classificare commercialmente due diverse qualità di prodotto e consentire un'ulteriore crescita qualitativa.
- 2) Trattandosi di un vino a denominazione di origine protetta, si è voluto rimarcare l'aspetto qualitativo del prodotto qualificando maggiormente i vini rossi più rappresentativi con l'attribuzione di una menzione che fa riferimento ad una tecnica tradizionale in uso in buona parte della Toscana.

La modifica riguarda il documento unico alla sezione 5 ed il disciplinare all'articolo 5.

6. **Descrizione dei vini**

Descrizione:

Sono stati inseriti i descrittori chimico-fisici e organolettici per le tipologie oggetto di nuovo inserimento; inoltre sono state precisate talune caratteristiche organolettiche e modificati altri valori chimico fisici per le tipologie già presenti nel disciplinare.

Motivazione:

Vengono descritte le caratteristiche dei vini di nuova introduzione e rivisti quelli di alcune tipologie già previste, per una più precisa descrizione delle caratteristiche analitiche e organolettiche e, in particolare, per le tipologie di base Bianco, Rosso e Rosato e per le tipologie con menzione Vendemmia tardiva sono stati meglio specificati i parametri descrittivi relativi al sapore in grado di ricomprendere vini con residui zuccherini racchiusi in limiti più razionalmente definiti; sono inoltre stati rivisti i parametri analitici riferiti all'estratto non riduttore e all'acidità totale delle tipologie Bianco, Rosso, Rosato e Spumante al fine di uniformarli alle altre tipologie.

La modifica riguarda il documento unico alla sezione 4 ed il disciplinare all'articolo 6.

7. **Etichettatura**

Descrizione:

È stato specificato l'uso del sinonimo «Grenache» in alternativa al nome della varietà Alicante.

Motivazione:

Tale specificazione aggiuntiva ha lo scopo di qualificare maggiormente, dal punto di vista commerciale, una tipologia che è di consolidata tradizione nel territorio.

La modifica riguarda il disciplinare all'articolo 7 e non riguarda il documento unico.

8. **Confezionamento**

Descrizione:

- a) Vengono specificati i limiti di capienza tra 3 e 5 litri per l'utilizzo dei recipienti alternativi al vetro.
- b) Viene prevista l'esclusione dei recipienti in vetro quali Dame e Damigiane;
- c) Viene specificata l'esclusione del tappo a corona per la chiusura delle bottiglie in vetro fino a 6 litri di capacità per le tipologie recanti le menzioni riserva e vigna e per le tipologie passito, Vin Santo e Vendemmia tardiva.

Motivazione:

- a) l'utilizzo di recipienti alternativi al vetro, risponde alle esigenze dei consumatori e migliora pertanto le opportunità di commercializzazione dei prodotti della DOP Maremma toscana nei mercati sia comunitari che internazionali.
- b) al fine di qualificare maggiormente la produzione commercializzata e di dare la giusta immagine al prodotto presentato al consumatore, sono esclusi i recipienti di vetro quali dame e damigiane;
- c) al fine di dare la giusta immagine alle tipologie recanti menzioni tradizionali presentate al consumatore in bottiglie di vetro, è stato escluso il tappo a corona per le chiusure dei recipienti.

La modifica riguarda il disciplinare all'articolo 8 e non riguarda il documento unico.

9. **Legame con l'ambiente geografico**

Descrizione:

Sono state inseriti taluni aggiornamenti relativamente alle sezioni: informazioni sulla zona geografica; informazioni sulla qualità e caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico; informazioni sulla descrizione dell'interazione causale.

Motivazione:

Si tratta di un adeguamento formale dovuto all'inserimento di nuove tipologie di prodotto che non invalida il legame di cui all'articolo 93, paragrafo 1, lettera a), punto i, del regolamento (UE) n. 1308/2013.

La modifica non riguarda documento unico ed il disciplinare all'articolo 9

10. **Riferimenti alla struttura di controllo**

Descrizione:

È stato aggiornato l'indirizzo della struttura di controllo. (Valoritalia srl) e taluni riferimenti normativi riferito all'approvazione del piano di controllo.

Motivazione:

Si tratta di una modifica formale che riguarda il disciplinare all'articolo 10 e non riguarda il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Maremma toscana

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP — Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino
4. Vino spumante
5. Vino spumante di qualità

4. **Descrizione dei vini**

Bianco anche Riserva, e con indicazione uno o due vitigni

Colore: giallo paglierino più o meno intenso.

Odore: fine e delicato, con note maggiormente fruttate nel Viognier e Ansonica, più ampio e complesso nella versione Riserva.

Sapore: da secco ad abboccato nel Bianco; morbido e vellutato nel Vermentino, Viognier e Ansonica, più fresco con note speziate, sapido, di buon corpo nella versione Riserva.

Titolo alcolometrico vol. totale minimo: Bianco: 10,50; Ansonica, Viogner, Vermentino, Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano: 11,00; Riserva: 12,00.

Estratto non riduttore minimo: Bianco: 14,00 g/l; Ansonica, Viogner, Vermentino, Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano: 16 g/l; Riserva: 18 g/l;

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	12
Acidità totale minima:	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Rosso, Novello, Riserva, e con nome di uno e due vitigni

Colore: rosso rubino più o meno intenso con riflessi violacei; rosso intenso tendente al granato con l'invecchiamento.

Odore: con note fruttate nel Novello, Alicante o Grenache, Merlot, Pugnello e Sangiovese; note speziate nel Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Syrah e Petit Verdot, più delicato nel Ciliegio, tendente ad affinarsi nel corso dell'invecchiamento per la tipologia Riserva.

Sapore: da secco ad abboccato nel Rosso e leggermente acidulo e sapido nel Novello, Alicante o Grenache; di maggior corpo nel Cabernet, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Ciliegio, Petit Verdot, Pugnello, Sangiovese, Merlot e nella tipologia Riserva; intenso e speziato nello Syrah; i prodotti delle tipologie Rosso e Sangiovese che hanno subito il «Governo all'uso toscano» presentano vivezza e rotondità.

Titolo alcolometrico vol. totale minimo: Rosso, Novello: 11,00; Alicante o Grenache, Cabernet, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo, Merlot, Petit Verdot, Pugnello, Sangiovese e Ciliegio, Syrah: 11,50; Riserva: 12,00;

Estratto non riduttore minimo: Rosso: 22,00 g/l; e 20,00 g/l nella tipologia Novello; Alicante o Grenache, Cabernet, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo, Merlot, Petit Verdot, Pugnello, Sangiovese e Ciliegio, Syrah: 22 g/l; Riserva: 24,00;

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Rosato e con l'indicazione di vitigno

Colore: rosato più o meno intenso.

Odore: delicato, con intense note fruttate, più persistenti nell'Alicante, più delicate nel Sangiovese.

Sapore: da secco ad abboccato, leggermente acidulo, armonico.

Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 10,50 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l;

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Vin Santo

Colore: dal giallo paglierino all'ambrato al bruno.

Odore: etereo, caldo e caratteristico.

Sapore: da secco a dolce, armonico e vellutato.

Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 16,00 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	12,00
Acidità totale minima:	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	30,00
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Vendemmia tardiva, anche con indicazione di vitigno

Colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso.

Odore: delicato, intenso, talvolta speziato.

Sapore: da secco a dolce, pieno e armonico.

Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 15,00 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	25
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Passito Bianco, anche con indicazione di vitigno

Colore: da giallo dorato all'ambrato più o meno intenso.

Odore: intenso, di frutta matura;

Sapore: da secco a dolce, rotondo e vellutato.

Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 15,50 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 23,00 g/l;

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	12
Acidità totale minima:	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	25
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Passito Rosso, anche con indicazione di vitigno

Colore: rosso rubino intenso.

Odore: intenso, ampio.

Sapore: da secco a dolce, vellutato.

Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 15,50 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 24,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	12
Acidità totale minima:	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	25
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Vino Spumante e Vino Spumante di Qualità — tipologie Bianco, anche con indicazione di vitigno e tipologia Rosato

Colore: giallo paglierino più o meno intenso; nell'Ansonica, giallo paglierino brillante; a volte con riflessi verdognoli nel Vermentino; dal rosa tenue al rosa cerasuolo nel Rosato o Rosé.

Spuma: fine e persistente.

Odore: fine, fruttato, persistente, più leggero nella tipologia Ansonica, più delicato nella tipologia Vermentino; con più evidenti note fruttate, nel Rosato o Rosé.

Sapore: da dosaggio zero a extra dry, armonico, nell'Ansonica; vivace, acidulo, leggermente amarognolo nel Rosato o Rosé.

Titolo alcolometrico vol. totale minimo: Bianco e Rosato: 10,50 % vol; Ansonica e Vermentino: 11,00 % vol.

Estratto non riduttore minimo: Bianco 14,00 g/l; Ansonica, Vermentino, Rosato o Rosé: 16,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
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

Metodo di vinificazione del Vin Santo

Pratica enologica specifica

Le uve, dopo aver subito un'accurata cernita, devono essere sottoposte ad appassimento naturale in locali idonei, che deve essere protratto fino a quando le uve non raggiungono, prima dell'ammostatura, un adeguato contenuto zuccherino. La vinificazione, la conservazione e l'invecchiamento del prodotto ottenuto deve avvenire in recipienti di legno di capacità non superiore a 500 litri, mentre l'immissione al consumo non può avvenire prima del 1° marzo del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve.

Metodo di vinificazione del «Governo all'uso toscano»

Pratica enologica specifica

La pratica tradizionale, consentita per le tipologie Rosso e Sangiovese, consiste in una lenta rifermentazione del vino mediante l'aggiunta di uve a bacca nera leggermente appassite che, previa ammostatura, hanno iniziato il processo di fermentazione, nella misura non inferiore a 10 kg per ettolitro.

b) Rese massime

Bianco, Bianco Riserva e Spumante

13 000 chilogrammi di uve per ettaro

Bianco, Bianco Riserva e Spumante

91,00 ettolitri per ettaro

Rosso, Rosso Riserva, Rosato, Rosato Spumante, Novello

12 000 chilogrammi di uve per ettaro

Rosso, Rosso Riserva, Rosato, Rosato Spumante, Novello

84,00 ettolitri per ettaro

Vin Santo

13 000 chilogrammi di uve per ettaro

Vin Santo

45,50 ettolitri per ettaro

Ansonica, Ansonica Spumante, Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano, Vermentino, Vermentino Spumante, Viognier

12 000 chilogrammi di uve per ettaro

Ansonica, Ansonica Spumante, Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano, Vermentino, Vermentino Spumante, Viognier

84,00 ettolitri per ettaro

Alicante Cabernet Cabernet Sauvignon Cabernet franc Canaiolo Ciliegiolo Merlot Petit Verdot Sangiovese Syrah

11 000 chilogrammi di uve per ettaro

Alicante Cabernet Cabernet Sauvignon Cabernet franc Canaiolo Ciliegiolo Merlot Petit Verdot Sangiovese Syrah

77,00 ettolitri per ettaro

Pugnitello

9 000 chilogrammi di uve per ettaro

Pugnitello

63,00 ettolitri per ettaro

Alicante Rosato, Cilieggiolo Rosato, Merlot Rosato, Sangiovese Rosato, Syrah Rosato

11 000 chilogrammi di uve per ettaro

Alicante Rosato, Cilieggiolo Rosato, Merlot Rosato, Sangiovese Rosato, Syrah Rosato

77,00 ettolitri per ettaro

Passito Bianco, Ansonica Passito, Chardonnay Passito, Sauvignon Passito, Vermentino Passito

11 000 chilogrammi di uve per ettaro

Passito Bianco, Ansonica Passito, Chardonnay Passito, Sauvignon Passito, Vermentino Passito

44,00 ettolitri per ettaro

Passito Rosso, Cabernet Passito, Cabernet Sauvignon Passito, Cilieggiolo Passito, Merlot Passito, Sangiovese Passito

11 000 chilogrammi di uve per ettaro

Passito Rosso, Cabernet Passito, Cabernet Sauvignon Passito, Cilieggiolo Passito, Merlot Passito, Sangiovese Passito

44,00 ettolitri per ettaro

Vendemmia tardiva, Ansonica Vendemmia tardiva, Chardonnay Vendemmia tardiva, Sauvignon Vendemmia tardiva

80 000 chilogrammi di uve per ettaro

Vendemmia tardiva, Ansonica Vendemmia tardiva, Chardonnay Vendemmia tardiva, Sauvignon Vendemmia tardiva

40,00 ettolitri per ettaro

Trebbiano Vendemmia tardiva, Vermentino Vendemmia tardiva, Viognier Vendemmia tardiva

80 000 chilogrammi di uve per ettaro

Trebbiano Vendemmia tardiva, Vermentino Vendemmia tardiva, Viognier Vendemmia tardiva

40,00 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona di produzione ricade all'interno del territorio della Regione Toscana e, in particolare, comprende l'intera provincia di Grosseto

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

Alicante N. - Grenache

Ansonica B. - Inzolia

Cabernet franc N. - Cabernet

Cabernet sauvignon N. - Cabernet

Canaiole nero N. - Canaiolo

Carmenère N. - Cabernet

Chardonnay B.

Cilieggiolo N.

Malvasia Istriana B. - Malvasia

Malvasia bianca Lunga B. - Malvoisier

Malvasia bianca di Candia B. - Malvasia

Merlot N.

Petit verdot N

Pugnitello N.

Sangiovese N. - Sangiovese

Sauvignon B. - Sauvignon blanc

Syrah N.

Trebbiano toscano B. - Procanico

Vermentino B. - Pigato B.

Viogner B.

8. Descrizione del legame/dei legami

DOC «Maremma toscana» - Vino anche Vin Santo, Vendemmia tardiva e Passito

Il territorio è prevalentemente collinare e pedecollinare, con discreta piovosità e scarse piogge estive; i terreni hanno un'elevata profondità utile per lo sviluppo radicale e buona capacità di drenaggio. È una zona viticola storica, risalente agli Etruschi, giudicata, nei secoli, ideale per la coltivazione della vite, allevata perlopiù a cordone speronato con elevate densità di impianto. Le varietà presenti sono sia tradizionali del territorio, come Trebbiano toscano, Ansonica, Vermentino, Sangiovese, Ciliegiolo, che più moderne (Chardonnay, Sauvignon, Viogner, Merlot, Cabernet, Syrah), che riescono a esprimere una forte caratterizzazione dei vini, freschi, profumati, di buona struttura.

DOC «Maremma toscana» - Vino Spumante e Vino Spumante di qualità

Il territorio è prevalentemente collinare e pedecollinare, con discreta piovosità e scarse piogge estive, buona ventilazione; i terreni hanno un'elevata profondità utile per lo sviluppo radicale e buona capacità di drenaggio. La tradizionale elaborazione di vini spumanti è legata anche alla presenza in zona di cantine naturalmente scavate nel tufo, che consentono il mantenimento di temperature ottimali. I vigneti già anticamente avevano elevate densità di impianto. Le varietà sono quelle tradizionali del territorio (Trebbiano toscano, Vermentino e Ansonica), talora integrate da altre più moderne (Chardonnay, Sauvignon), che caratterizzano i vini, freschi, lievemente aciduli, fini e fruttati.

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

Etichettatura

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

È stato specificato l'uso del sinonimo «Grenache» in alternativa al nome della varietà Alicante.

Zona di vinificazione dei prodotti

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

In aggiunta alle provincie di Pisa, Livorno, Siena e Firenze, è stata inserita il territorio della provincia di Arezzo entro il quale è possibile effettuare le operazioni di vinificazione dei prodotti della DOP.

Indicazione varietà di uva

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Inserita la possibilità di designare in etichetta la specificazione di due vitigni a bacca di colore analogo tra quelli indicati nel disciplinare di produzione, i quali devono essere riportati in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve, ai sensi dell'articolo 50 comma 1, lettera a, punto ii), del regolamento (UE) 2019/33.

Link al disciplinare del prodotto

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/15969>

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 437/15)

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

COMUNICAZIONE DI MODIFICA ORDINARIA CHE MODIFICA IL DOCUMENTO UNICO

«MONTLOUIS-SUR-LOIRE»

PDO-FR-A0169-AM01

Data della comunicazione: 7.10.2020

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Riferimento al codice geografico ufficiale

Per la zona geografica e la zona di prossimità immediata è stato aggiunto un riferimento al codice geografico ufficiale. Quest'aggiunta non comporta alcuna variazione di queste due zone.

Il documento unico è modificato di conseguenza ai punti 1.6 e 1.9.

2. Densità di impianto

La densità di impianto passa da 6 000 a 6 250 ceppi per ettaro. La distanza minima tra i filari scende pertanto a 0,80 metri: l'aumento della densità dei vigneti concorre al miglioramento qualitativo dei vini prodotti.

Il documento unico è modificato di conseguenza al punto 1.5.

3. Norme di potatura

Le norme di potatura sono state riviste per lasciare maggiore flessibilità ai viticoltori e consentire loro un eventuale adattamento a pericoli climatici sempre più ricorrenti (come gelate tardive, ecc.). La formulazione è ora la seguente:

- «— Per le viti potate corte (conduzione a palmetta o in cordone di Royat), alla potatura non possono essere lasciate più di 85 800 gemme franche per ettaro e più di 13 gemme franche per ceppo in media, con un massimo di 15 gemme franche per ceppo, e ogni sperone può recare al massimo 3 gemme franche.
- Per le viti potate lunghe, alla potatura non possono essere lasciate più di 72 600 gemme franche per ettaro e più di 11 gemme franche per ceppo in media, con un massimo di 13 gemme franche per ceppo.».

Il documento unico è modificato di conseguenza al punto 1.5.

4. Norme di palizzamento

I capi a frutto delle viti potate a Guyot sono ora obbligatoriamente attaccati a un filo portante.

Tale modifica non comporta alcuna variazione del documento unico.

5. Pratiche agroambientali

È stata aggiunta la seguente disposizione:

- «— È obbligatorio garantire l'inerbimento permanente del perimetro delle parcelle (capezzagne e spazi tra le parcelle non piantumate o non coltivate). Quest'obbligo non sussiste in caso di ripristino delle capezzagne, in particolare a seguito di fenomeni erosivi o di eventi climatici eccezionali.
- Il controllo della vegetazione seminata o spontanea deve essere garantito con mezzi meccanici o fisici su almeno il 40 % della superficie esistente tra i filari.».

⁽¹⁾ GUL 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

Tale modifica s'inserisce nell'ambito dell'attuale evoluzione delle pratiche degli operatori a favore dell'agroecologia in tutti i vigneti e riflette la crescente sensibilizzazione per la tematica ambientale nei percorsi tecnici. Favorendo la presenza di una copertura vegetale, tale modifica conduce a una diminuzione dell'uso degli erbicidi chimici. Tale riduzione degli erbicidi deve portare a un rafforzamento della salvaguardia dei terreni viticoli e alla preservazione delle loro funzionalità naturali (fertilità, biodiversità, depurazione biologica), contribuendo in tal modo alla qualità e alla genuinità dei vini e rafforzando la nozione di «terroir».

Tale modifica non comporta alcuna variazione del documento unico.

6. Raccolta

Nel capitolo 1, sezione VII, punto 1, viene eliminata la frase: «*La data di inizio raccolta è stabilita in base alle disposizioni dell'articolo D. 644-24 del code rural et de la pêche maritime (codice rurale e della pesca marittima).*».

Oggi non è più necessario stabilire una data di inizio raccolta in quanto gli operatori possono ormai contare su un'ampia gamma di strumenti che consentono loro di valutare al meglio la maturazione delle uve. Ogni operatore dispone di vari strumenti e attrezzature, sia individuali che collettivi, che gli permettono di determinare con precisione la data ottimale per iniziare la raccolta in ogni parcella in base agli obiettivi di produzione.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

Tale modifica non comporta alcuna variazione del documento unico.

7. Disposizioni particolari relative alla raccolta

Sono state aggiunte le seguenti disposizioni:

- «— Se la raccolta è effettuata meccanicamente, non devono trascorrere più di due ore tra il trasporto del raccolto e l'inizio del ciclo di pressatura.
- Se la raccolta è effettuata manualmente, tra il trasporto del raccolto e l'inizio del ciclo di pressatura non devono intercorrere più di 24 ore.
- Le attrezzature per la raccolta devono essere lavate almeno una volta al giorno.».

Queste disposizioni mirano a garantire le migliori caratteristiche sanitarie possibili delle uve.

Tale modifica non comporta alcuna variazione del documento unico.

8. Vini spumanti prodotti mediante fermentazione unica

Il disciplinare è modificato per inserire le condizioni di produzione dei vini spumanti ottenuti mediante fermentazione unica. Quest'aggiunta comporta una modifica del disciplinare nei seguenti punti:

Raccolta

« - *I vini spumanti prodotti mediante fermentazione unica sono ottenuti da uve raccolte a mano e trasportate intere fino alla pressa in recipienti o in rimorchi non autoscaricanti con coclea o con pompa.*».

Maturazione delle uve

- a 178 grammi per litro di mosto, per i vini spumanti prodotti mediante fermentazione unica.

Titolo alcolometrico volumico naturale minimo

- 11 %, per i vini spumanti prodotti mediante fermentazione unica.

Resa

- Per i vini fermi e i vini spumanti prodotti mediante fermentazione unica, la resa di cui all'articolo D. 645-7 del codice rurale e della pesca marittima è fissata a 52 ettolitri per ettaro.

Resa limite

- a) - Per i vini fermi e i vini spumanti prodotti mediante fermentazione unica, la resa limite di cui all'articolo D. 645-7 del codice rurale e della pesca marittima è fissata a 62 ettolitri per ettaro.

Pressatura

- Le uve destinate all'elaborazione dei vini spumanti prodotti mediante fermentazione unica vengono versate intere nella pressa senza essere state preventivamente sottoposte a diraspatura o pigiatura. La pressatura delle uve è effettuata con una pressa pneumatica o una pressa orizzontale a piatti senza catene né cerchi o con una pressa verticale.

Norme analitiche

- I vini spumanti prodotti mediante fermentazione unica sono obbligatoriamente sottoposti a sboccatura e presentano un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) inferiore o uguale a 5 grammi per litro.

Pratiche enologiche

- È vietato sottoporre a chiarificazione, con enzimi o preparati enzimatici, i mosti dei vini spumanti prodotti mediante fermentazione unica.
- I vini spumanti prodotti mediante fermentazione unica sono elaborati senza arricchimento e senza inoculazione di lieviti.

Attrezzatura vietata

- Diraspatrici e pigiatrici per la vinificazione delle uve destinate all'elaborazione dei vini spumanti prodotti mediante fermentazione unica.

Elaborazione

- L'imbottigliamento nelle bottiglie in cui è effettuata la presa di spuma mediante fermentazione unica non avviene prima del 1° ottobre dell'anno di raccolta.

c) La presa di spuma dei vini spumanti prodotti mediante fermentazione unica ha luogo nelle seguenti condizioni:

- la fermentazione inizia nei tini o nelle botti;
- è controllata solo mediante l'uso del freddo;
- l'inoculazione di lieviti è vietata;
- è vietata l'aggiunta di sciroppo zuccherino (*liqueur de tirage*);
- è vietato l'uso di alginato di calcio o di sodio;
- la presa di spuma è effettuata esclusivamente in bottiglie di vetro a partire da mosto parzialmente fermentato;
- è vietato l'uso di sciroppo di dosaggio (*liqueur d'expédition*);
- il volume perso alla sboccatura è sostituito con volume della stessa partita di vino.

Confezionamento

- Viene effettuata un'analisi prima o dopo il confezionamento nel caso dei vini fermi, prima della sboccatura per i vini spumanti o frizzanti, dopo la sboccatura per i vini spumanti prodotti mediante fermentazione unica.

Etichettatura

- c) - I vini spumanti prodotti mediante fermentazione unica sono presentati obbligatoriamente con l'indicazione dell'annata.

Registro

2. Registro delle parcelle destinate all'elaborazione dei vini spumanti prodotti mediante fermentazione unica.

Ciascun operatore che effettua la raccolta tiene un registro aggiornato indicante le parcelle in cui sono state raccolte le uve destinate all'elaborazione dei vini spumanti prodotti mediante fermentazione unica; su questo registro sono riportati per le parcelle interessate:

- il riferimento catastale;
- la superficie.

L'operatore deve trasmettere questo registro all'organo di tutela e di gestione entro il 1° novembre successivo alla raccolta.

Il documento unico è modificato di conseguenza ai punti 1.4, 1.5, 1.8 e 1.9.

9. Tenore zuccherino delle uve

Per i vini fermi, il tenore zuccherino minimo delle uve è aumentato di 8 grammi per litro di mosto al fine di garantire una maturazione ottimale. Di conseguenza, il titolo alcolometrico volumico naturale dei vini fermi passa dal 10,5 all'11 %.

Tale modifica non comporta alcuna variazione del documento unico.

10. Resa limite

La resa limite dei vini fermi, dei vini spumanti e dei vini frizzanti è ridotta di 3 hl/ha. Questa modifica fa seguito al cambiamento delle norme di potatura per evitare un'eccessiva variazione delle rese.

Il documento unico è modificato di conseguenza al punto 1.5.

11. Pressatura

Viene aggiunto un capitolo sulla pressatura:

- «— Le attrezzature per la ricezione e la pressatura devono essere lavate una volta al giorno.
- La macerazione delle bucce è effettuata in contenitori ermetici.».

Questa disposizione è intesa ad accertare che non vi sia un deterioramento qualitativo del raccolto.

Tale modifica non comporta alcuna variazione del documento unico.

12. Norme analitiche

Il limite massimo degli zuccheri fermentescibili per usare il termine «secco» nei vini fermi è portato da 8 a 5 grammi di zuccheri per litro.

Il documento unico è modificato di conseguenza al punto 1.9.

13. Titolo alcolometrico volumico totale dopo l'arricchimento

Il titolo alcolometrico volumico totale dopo l'arricchimento dei vini fermi è stato abbassato al 13 % per limitare le possibilità di arricchimento.

Il documento unico è modificato di conseguenza al punto 1.5.

14. Attrezzatura vietata

Per garantire una pressatura che non danneggi le uve, il disciplinare introduce il divieto di utilizzare:

- presse a riempimento assiale;
- tini di cemento grezzo, ad eccezione di quelli dotati di dichiarazione di conformità rilasciata dal fornitore per entrare a contatto con uva, mosto o vino.

Tale modifica non comporta alcuna variazione del documento unico.

15. Capacità del locale di vinificazione

Per eseguire i lavori di cantina in buone condizioni, il disciplinare aumenta la capacità minima del locale di vinificazione da detenere, facendo passare il coefficiente da 1 a 1,5 volte il volume medio vinificato nella denominazione di origine controllata negli ultimi cinque anni.

Tale modifica non comporta alcuna variazione del documento unico.

16. Imbottigliamento dei vini spumanti

La data di imbottigliamento nelle bottiglie in cui avviene la presa di spuma mediante seconda fermentazione è anticipata di un mese per tenere conto di raccolti che sono sempre più precoci.

Tale modifica non comporta alcuna variazione del documento unico.

17. **Confezionamento**

Con il riconoscimento dei vini spumanti prodotti mediante fermentazione unica, si precisa che la disposizione relativa alla commercializzazione in bottiglie di volume inferiore o uguale a 37,5 centilitri o superiore a 150 centilitri è riservata ai vini spumanti e frizzanti ottenuti mediante seconda fermentazione in bottiglia.

Tale modifica non comporta alcuna variazione del documento unico.

18. **Affinamento e immissione in commercio**

Il periodo di affinamento dei vini fermi viene prolungato di un mese e mezzo: il vitigno Chenin è infatti noto per sviluppare interessanti qualità aromatiche durante l'affinamento. Di conseguenza, la data di immissione in commercio dei vini è posticipata dal 1° febbraio al 15 marzo.

È stata inoltre aggiunta la data minima del 30 settembre per la commercializzazione dei vini spumanti e frizzanti.

Tale modifica non comporta alcuna variazione del documento unico.

19. **Circolazione tra depositari autorizzati**

Nel capitolo 1, sezione IX, punto 5, la lettera b) riguardante la data della circolazione dei vini tra depositari autorizzati è cancellata.

Tale modifica non comporta alcuna variazione del documento unico.

20. **Legame con la zona geografica**

Il legame con la zona geografica è stato rivisto nella parte riguardante la descrizione dei vini spumanti prodotti mediante fermentazione unica

ed è stato eliminato il riferimento alla potatura corta a seguito delle modifiche delle condizioni di potatura.

Il documento unico è modificato di conseguenza al punto 1.8.

21. **Misure transitorie**

Le misure transitorie giunte a scadenza sono state rimosse dal disciplinare. Tale modifica non comporta alcuna variazione del documento unico.

22. **Presentazione della bottiglia**

È stata rimossa la disposizione relativa alla presentazione della bottiglia di vino frizzante.

Tale modifica non comporta alcuna variazione del documento unico.

23. **Etichettatura della dicitura «secco»**

È stato abolito l'obbligo di etichettatura relativo alla dicitura «secco» per i vini fermi.

Il documento unico è modificato di conseguenza al punto 1.9.

24. **Obblighi di dichiarazione**

Viene aggiunta una dichiarazione preventiva di assegnazione delle parcelle.

Questa dichiarazione permette di anticipare il tipo di prodotto che sarà rivendicato sulla parcella al fine di predisporre condizioni differenziate e quindi adattare fin dalla potatura il percorso tecnico alla resa massima perseguita. Ciò permette inoltre all'organismo di tutela e gestione di controllare i volumi immessi sul mercato per tipo di prodotto.

La dichiarazione di riclassificazione è soppressa.

Tale modifica non comporta alcuna variazione del documento unico.

25. **Registri**

Vengono aggiunti un registro sulle uve raccolte manualmente o meccanicamente e un registro sulla pulizia delle attrezzature di raccolta, ricezione e pressatura delle uve, mentre viene eliminato il registro di confezionamento.

Tale modifica non comporta alcuna variazione del documento unico.

26. **Punti principali da verificare**

I principali punti da verificare sono stati rivisti per semplificare i rispettivi metodi di valutazione.

Tale modifica non comporta alcuna variazione del documento unico.

27. **Indirizzo**

L'indirizzo dell'INAO è stato rivisto.

Tale modifica non comporta alcuna variazione del documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Montlouis-sur-Loire

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino
5. Vino spumante di qualità
8. Vino frizzante

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

Vini fermi

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

Dopo l'arricchimento, il titolo alcolometrico volumico totale di questi vini non supera il 13 %. Una volta confezionati, i vini fermi classificati come «secchi» presentano un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) inferiore o uguale a 5 grammi per litro e un tenore di acidità totale, espresso in grammi di acido tartarico per litro, non inferiore di oltre 2 grammi per litro al tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio).

I tenori di acidità volatile, anidride solforosa totale e anidride carbonica sono quelli stabiliti dalla normativa dell'Unione europea per i vini fermi.

Consumati giovani, i vini fermi secchi presentano aromi fruttati e floreali che con l'invecchiamento possono lasciare spazio a soavi note evolutive come il miele. La complessità e il potenziale di invecchiamento di questi vini sono generalmente maggiori quando contengono zuccheri fermentescibili. Non è quindi raro percepire note più esuberanti di frutta esotica o note più dolci di frutta secca, mentre con il tempo si esprimono spesso note di mandorle tostate o di mela cotogna.

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

Vini spumanti e frizzanti

In caso di arricchimento del mosto, i vini spumanti o frizzanti presentano dopo la presa di spuma un titolo alcolometrico volumico totale non superiore al 13 %.

I tenori di acidità volatile, acidità totale, anidride solforosa totale e anidride carbonica sono quelli stabiliti dalla normativa dell'Unione europea per i vini spumanti e i vini frizzanti.

Con la loro schiuma fine e leggera, i vini spumanti presentano spesso note di frutta a polpa bianca o di agrumi e sentori di brioche che si affermano con il tempo.

I vini frizzanti si distinguono per il ridotto tenore di anidride carbonica e per le bollicine più discrete, meno percettibili al palato. Questi vini dal gusto piacevole sono generalmente più vinosi dei vini spumanti.

I vini spumanti prodotti mediante fermentazione unica si contraddistinguono per le bollicine eleganti e cremose e per una spiccata opulenza legata alla maturazione necessaria alla loro elaborazione. Note di fiori bianchi e di frutta a polpa bianca concorrono a completare l'equilibrio gustativo e olfattivo di questo prodotto.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	
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

Pratica enologica specifica

I vini spumanti o frizzanti sono prodotti mediante seconda fermentazione in bottiglia o mediante fermentazione unica per i vini spumanti. In caso di arricchimento del mosto, questi vini presentano dopo la presa di spuma un titolo alcolometrico volumico totale non superiore al 13 %. I vini fermi presentano, dopo l'arricchimento, un titolo alcolometrico volumico totale che non supera il 13 %.

Oltre alle disposizioni di cui sopra, i vini devono rispettare gli obblighi relativi alle pratiche enologiche stabiliti a livello dell'Unione europea e dal codice rurale e della pesca marittima.

Pratica colturale

a) Densità di impianto. I vigneti presentano una densità minima d'impianto di 6 250 ceppi per ettaro, con una distanza tra i filari non superiore a 1,60 metri, mentre la distanza tra i ceppi dello stesso filare non può essere inferiore a 0,8 metri.

b) Norme di potatura - Le viti sono potate anteriormente al 1° maggio. - Per le viti potate corte (conduzione a palmetta o in cordone di Royat), alla potatura non possono essere lasciate più di 85 800 gemme franche per ettaro e più di 13 gemme franche per ceppo in media, con un massimo di 15 gemme franche per ceppo, e ogni sperone può recare al massimo 3 gemme franche.

— Per le viti potate lunghe, alla potatura non possono essere lasciate più di 72 600 gemme franche per ettaro e più di 11 gemme franche per ceppo in media, con un massimo di 13 gemme franche per ceppo.

Vini spumanti prodotti mediante fermentazione unica

Restrizioni applicabili all'elaborazione

La presa di spuma dei vini spumanti prodotti mediante fermentazione unica ha luogo nelle seguenti condizioni:

- la fermentazione inizia nei tini o nelle botti;
- è controllata solo mediante l'uso del freddo;
- l'inoculazione di lieviti è vietata;
- è vietata l'aggiunta di sciroppo zuccherino (*liqueur de tirage*);
- è vietato l'uso di alginato di calcio o di sodio;
- la presa di spuma è effettuata esclusivamente in bottiglie di vetro a partire da mosto parzialmente fermentato;
- è vietato l'uso di sciroppo di dosaggio (*liqueur d'expédition*);
- il volume perso alla sboccatura è sostituito con volume della stessa partita di vino.

b. *Rese massime*

Vini fermi

62 ettolitri per ettaro

Vini spumanti e frizzanti

75 ettolitri per ettaro

Vini spumanti prodotti mediante fermentazione unica

62 ettolitri per ettaro

6. Zona geografica delimitata

La raccolta delle uve, la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini fermi, così come la raccolta delle uve, la vinificazione, l'elaborazione, l'affinamento e il confezionamento dei vini spumanti e frizzanti hanno luogo nel territorio dei seguenti comuni del dipartimento di Indre-et-Loire (elenco stabilito secondo il codice geografico ufficiale del 2019): Lussault-sur-Loire, Montlouis-sur-Loire, Saint-Martin-le-Beau.

7. Varietà principale/i di uve da vino

Chenin B

8. Descrizione del legame/dei legami

Legame con la zona geografica

Situati a pochi chilometri a est di Tours, i vigneti della denominazione di origine controllata «Montlouis-sur-Loire» sorgono su un altopiano calcareo che forma un triangolo e che è delimitato, rispettivamente, a nord e a sud dalle valli dei fiumi Loira e Cher e, a est, dal massiccio della foresta di Amboise. Questa zona geografica è circoscritta al territorio di tre comuni.

Il rilievo della zona geografica è abbastanza pronunciato e i vigneti si trovano a un'altitudine compresa tra circa 55 e 100 metri. A sud-est, l'altopiano scende verso la valle del fiume Cher formando una collina viticola interrotta da valli secche, mentre a ovest e a nord termina bruscamente con una scogliera di circa 30 metri, segnata qua e là da piccole valli secche.

Dal punto di vista geologico, l'altopiano è rinforzato dalle formazioni gessose del Turoniano (gesso micaceo, tufo giallo) e del Senoniano (gesso di Villedieu, affiorante nella valle dello Cher), sormontate da formazioni argilloso-silicee del Senoniano (argilla silicea) e qua e là dell'Eocene (puddinghe, terreno pietroso) e soprattutto da materiali sabbiosi alluvionali delle alte terrazze fluviali, più o meno misti a sabbie eoliche.

Le parcelle delimitate per la raccolta delle uve poggiano su terreni prevalentemente argilloso-silicei e talvolta argilloso-calcarei. I depositi sabbiosi sulla sommità dei rilievi determinano molto spesso una consistenza a prevalenza sabbiosa.

Il clima è di tipo oceanico mitigato, al crocevia tra influssi oceanici e continentali, nei confronti del quale il fiume Loira funge da regolatore termico, e con condizioni autunnali e di fine stagione talvolta eccellenti.

Il tufo, materiale gessoso morbido che forma le prime assise dell'altopiano, è stato scavato dall'epoca romana fino al XX secolo formando ampie cave sotterranee, riutilizzate come cantine per la vinificazione dei vini fermi, l'elaborazione dei vini spumanti, oltre che per l'affinamento e la conservazione.

Dal XIV al XIX secolo i vigneti hanno prodotto vini bianchi, la cui qualità e il cui potenziale di invecchiamento ne hanno reso possibile il trasporto lungo la Loira fino a Nantes e poi la spedizione verso i paesi del nord Europa. Questi vini erano comunemente venduti con il termine di «Vouvray», che indicava allora i migliori vini bianchi della regione di Tours.

Dopo che negli anni Trenta del secolo scorso diverse sentenze hanno respinto la domanda di collegamento alla denominazione di origine controllata «Vouvray», i viticoltori di Lussault-sur-Loire, Montlouis-sur-Loire e Saint-Martin-le-Beau hanno intrapreso il processo di riconoscimento come denominazione di origine controllata, che nel 1938 è stata riconosciuta con il nome di «Montlouis», poi modificato in «Montlouis-sur-Loire» nel 2002.

Nel 2008 i vigneti occupavano una superficie di 400 ettari - gestita da una cinquantina di viticoltori - metà della quale destinata alla produzione dei vini fermi (circa 6 000 ettolitri) e l'altra metà a quella dei vini spumanti o frizzanti (circa 9 600 ettolitri).

Descrizione del prodotto e interazioni causali

Vini fermi

Consumati giovani, i vini fermi secchi presentano aromi fruttati e floreali che con l'invecchiamento possono lasciare spazio a soavi note evolutive come il miele.

La complessità e il potenziale di invecchiamento di questi vini sono generalmente maggiori quando contengono zuccheri fermentescibili. Non è quindi raro percepire note più esuberanti di frutta esotica o note più dolci di frutta secca, mentre con il tempo si esprimono spesso note di mandorle tostate o di mela cotogna.

Vini spumanti

Con la loro schiuma fine e leggera, i vini spumanti presentano spesso note di frutta a polpa bianca o di agrumi e sentori di brioche che si affermano con il tempo.

I vini frizzanti si distinguono per il ridotto tenore di anidride carbonica e per le bollicine più discrete, meno percettibili al palato. Questi vini dal gusto piacevole sono generalmente più vinosi dei vini spumanti.

I vini spumanti prodotti mediante fermentazione unica si contraddistinguono per le bollicine eleganti e cremose e per una spiccata opulenza legata alla maturazione necessaria alla loro elaborazione. Note di fiori bianchi e di frutta a polpa bianca concorrono a completare l'equilibrio gustativo e olfattivo di questo prodotto.

Vini fermi

I vini sono prodotti esclusivamente a partire dal vitigno Chenin B: una varietà rustica il cui potenziale varia enormemente a seconda del tipo di terreno su cui è impiantato e che, nella zona geografica della denominazione di origine controllata «Montlouis-sur-Loire», è peraltro vicino al suo confine orientale di coltivazione nella Valle della Loira.

In linea con gli usi, la superficie parcellare delimitata per la raccolta delle uve comprende solo parcelle con terreni aventi un buon comportamento termico e idrico.

Queste condizioni offrono al vitigno Chenin B condizioni propizie a un'espressione originale ed elegante, ma impongono una gestione ottimale della pianta e del suo potenziale produttivo, che si traduce nel divieto di utilizzare alcuni cloni e nella rigorosa gestione della vite.

I viticoltori di Montlouis si sono adattati alle esigenze del vitigno Chenin B e ne hanno fatto tesoro diversificando percorsi tecnici e tipologie di vini prodotti. I vini prodotti sono più o meno ricchi di zuccheri fermentescibili a seconda del sito d'impianto, della gestione della vite e delle condizioni climatiche dell'annata. L'affinamento dei vini bianchi rafforza la loro complessità aromatica. Quando le condizioni climatiche di fine raccolta sono favorevoli, i vini «amabili» o «dolci» sono ottenuti da acini raccolti previa concentrazione mediante appassimento sulla pianta o acini interessati dalla muffa nobile per effetto della *Botrytis cinerea*.

La scelta delle parcelle per la coltivazione della vite, così come l'adattamento e poi la costanza delle pratiche di produzione, attuate nel tempo dalla comunità vitivinicola, sono altrettanti fattori che spiegano la qualità dei vini di «Montlouis-sur-Loire». La notorietà di questi vini si riflette nella loro costante commercializzazione, agevolata in origine dalla presenza dei fiumi Loira e Cher. Sulla scia, molto probabilmente, di scambi commerciali molto più antichi, nel XVI e nel XVII secolo i vini hanno iniziato a essere trasportati per via navigabile fino a Nantes e poi spediti verso il nord delle Fiandre e i Paesi Bassi. Da allora la loro reputazione non conosce battute d'arresto, tanto che nel 2010 se ne registra la vendita fuori dal territorio nazionale, con esportazioni in tutto il mondo.

Vini spumanti

La produzione dei vini spumanti si colloca nello stesso contesto. Avendo notato che i vini imbottigliati in cantina avevano talvolta tendenza a fermentare nuovamente, i produttori di Montlouis hanno voluto imparare a gestire questo fenomeno dei cosiddetti «*mousseux naturels*» (vini spumanti naturali) e sfruttarlo in produzione. Nascono così, a partire dal XIX secolo, i vini venduti come «frizzanti». Sfruttando le basi dell'enologia nascente, i primi tentativi di elaborazione di vini spumanti con metodo tradizionale iniziano negli anni Quaranta del XIX secolo. Il volgere del XX è caratterizzato da un trasferimento di competenze con il ricorso a specialisti del cosiddetto metodo «champenois». La presenza di cantine scavate nel tufo ha rappresentato un fattore favorevole allo sviluppo dell'elaborazione di questi vini, che richiedono ampi spazi di stoccaggio e movimentazione in condizioni temperate. A partire dagli anni 2000, grazie alle loro competenze tecniche nella conduzione della vite e nella vinificazione, i viticoltori rilanciano l'elaborazione dei vini spumanti prodotti mediante fermentazione unica: primo metodo utilizzato per ottenere vini frizzanti. Prodotti da uve perfettamente mature e con rese controllate e senza l'aggiunta di zuccheri in lavorazione, questi vini rispecchiano rigorosamente le condizioni dell'annata.

Forti dell'esperienza acquisita in oltre un secolo, i produttori di vini spumanti vantano oggi una perfetta padronanza della composizione delle loro partite di prodotto. L'affinamento detto «*sur lattes*» (con le bottiglie in posizione orizzontale) per almeno 9 mesi contribuisce allo sviluppo degli aromi di brioche e alla complessità dei vini.

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

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

La zona di prossimità immediata, definita in deroga per la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini fermi, così come per la vinificazione, l'elaborazione, l'affinamento e il confezionamento dei vini spumanti e frizzanti è costituita dal territorio dei seguenti comuni del dipartimento di Indre-et-Loire (elenco stabilito secondo il codice geografico ufficiale del 2019): Amboise, Athée-sur-Cher, Dierre, Larcay, Véretz, La Ville-aux-Dames.

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

- le diciture facoltative sono riportate sulle etichette in caratteri le cui dimensioni non superano, né in altezza né in larghezza, il doppio di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata; - le dimensioni dei caratteri della denominazione geografica «Val de Loire» non superano, né in altezza né in larghezza, i due terzi di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata;
- l'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata può precisare il nome di un'unità geografica più piccola, a condizione: - che si tratti di una località accatastata; - che essa figuri nella dichiarazione di raccolta.

I vini spumanti prodotti mediante fermentazione unica sono presentati obbligatoriamente con l'indicazione dell'annata.

Link al disciplinare del prodotto

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-bad3034d-713a-430e-beaf-032ca451a8b8

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



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

IT