

Gazzetta ufficiale dell'Unione europea

C 61



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

64° anno

22 febbraio 2021

Sommario

II *Comunicazioni*

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

Commissione europea

2021/C 61/01	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.10130 — APG/Arcus/PSP/Alpha Trains) ⁽¹⁾	1
2021/C 61/02	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.9676 — Lov Group/Banijay/ESG) ⁽¹⁾	2
2021/C 61/03	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.10136 — PGGM/Arcus/AMP/Alpha Trains) ⁽¹⁾	3
2021/C 61/04	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.9779 — Alstom/Bombardier Transportation) ⁽¹⁾	4

IV *Informazioni*

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

Commissione europea

2021/C 61/05	Tassi di cambio dell'euro — 19 febbraio 2021	5
--------------	--	---

IT

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea

2021/C 61/06	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.10190 — OTPP/KKR/Caruna Group) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	6
--------------	--	---

ALTRI ATTI

Commissione europea

2021/C 61/07	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	8
2021/C 61/08	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	18
2021/C 61/09	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	23
2021/C 61/10	Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	27

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

II

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

COMMISSIONE EUROPEA

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso M.10130 — APG/Arcus/PSP/Alpha Trains)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2021/C 61/01)

Il 15 febbraio 2021 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 inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32021M10130. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

⁽¹⁾ GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso M.9676 — Lov Group/Banijay/ESG)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2021/C 61/02)

Il 30 giugno 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 inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32020M9676. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

⁽¹⁾ GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1.

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso M.10136 — PGGM/Arcus/AMP/Alpha Trains)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2021/C 61/03)

Il 17 febbraio 2021 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 inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32021M10136. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

⁽¹⁾ GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1.

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata
(Caso M.9779 — Alstom/Bombardier Transportation)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2021/C 61/04)

Il 31 luglio 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, in combinato disposto con l'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32020M9779. 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

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

19 febbraio 2021

(2021/C 61/05)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,2139	CAD	dollari canadesi	1,5307
JPY	yen giapponesi	127,81	HKD	dollari di Hong Kong	9,4121
DKK	corone danesi	7,4368	NZD	dollari neozelandesi	1,6642
GBP	sterline inglesi	0,86508	SGD	dollari di Singapore	1,6059
SEK	corone svedesi	10,0330	KRW	won sudcoreani	1 339,59
CHF	franchi svizzeri	1,0851	ZAR	rand sudafricani	17,7391
ISK	corone islandesi	155,60	CNY	renminbi Yuan cinese	7,8318
NOK	corone norvegesi	10,2095	HRK	kuna croata	7,5780
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	17 094,81
CZK	corone ceche	25,849	MYR	ringgit malese	4,9048
HUF	fiorini ungheresi	358,50	PHP	peso filippino	58,846
PLN	zloty polacchi	4,4830	RUB	rublo russo	89,6089
RON	leu rumeni	4,8758	THB	baht thailandese	36,386
TRY	lire turche	8,4470	BRL	real brasiliano	6,5633
AUD	dollari australiani	1,5445	MXN	peso messicano	24,7094
			INR	rupia indiana	88,0145

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

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA
CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

Notifica preventiva di concentrazione
(Caso M.10190 — OTPP/KKR/Caruna Group)
Caso ammissibile alla procedura semplificata

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2021/C 61/06)

1. In data 15 febbraio 2021 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:

- Ontario Teachers' Pension Plan Board («OTPP», Canada),
- KKR & Co. Inc. («KKR», Stati Uniti),
- Caruna Group (Finlandia).

OTPP e PKKR acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo dell'insieme di Caruna Group.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni.

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

- OTPP: società che opera nella gestione delle prestazioni pensionistiche e nell'investimento dei fondi pensione degli insegnanti della provincia canadese dell'Ontario,
- KKR: società di investimento di livello mondiale che gestisce diverse categorie di attività alternative, tra cui private equity, energia, infrastrutture, beni immobili e credito;
- Caruna Group: società che gestisce una rete di distribuzione di energia elettrica che serve circa 700 000 clienti in Finlandia meridionale, sudoccidentale e occidentale, nella città di Joensuu, nel distretto di Koillismaa e nella regione di Satakunta.

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.10190 — OTPP/KKR/Caruna Group

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

Indirizzo email:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Indirizzo postale:

Commissione europea
Direzione generale Concorrenza
Protocollo Concentrazioni
1049 Bruxelles
BELGIO

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

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

(2021/C 61/07)

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

«ASTI»

PDO-IT-A1396-AM05

Data della comunicazione: 4.12.2020

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Base ampelografica

La base ampelografica prevede la possibilità di utilizzare, anziché esclusivamente il Moscato al 100 %, anche un eventuale 3 % di altri vitigni aromatici a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Piemonte. La modifica è di esigua entità, in quanto i vini della DOP vengono di fatto prodotti con Moscato bianco in purezza, tuttavia la modifica è stata richiesta in particolare al fine di evitare non conformità dei vigneti dovuti alla presenza accidentale di altri vitigni all'interno dell'area di produzione del Moscato bianco, nonché per il rimpiazzo delle piante, dovuto a fallanze e moria delle stesse, in particolare nei vigneti più vecchi. Altre cause possono essere di natura meccanica, da maggiore diffusione del male dell'esca e della flavescenza dorata o possono derivare, talvolta, dalla vecchia usanza contadina di piantare all'interno dei vigneti altre varietà di uva bianca destinate alla vinificazione e al consumo familiare.

La modifica interessa l'articolo 2 del disciplinare di produzione.

2. Norme di viticoltura

Per la tipologia Asti spumante metodo classico è previsto un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10 % vol anziché di 11 % vol.

Dopo ampia sperimentazione, si è ritenuto opportuno prevedere parametri meno restrittivi per la produzione degli spumanti metodo classico, al fine di ottimizzare le produzioni in versioni a minore tenore zuccherino, quali pas dosé, extra brut e brut. Detta modifica va inoltre collegata alle modifiche relative all'aumento delle rese in uva e in vino dello spumante metodo classico, i cui parametri produttivi vanno ad armonizzarsi per tutte le produzioni dei vini spumanti della DOP, sia metodo classico che metodo Martinotti. Le modifiche introdotte consentono inoltre ai produttori anche una migliore gestione delle rivendicazioni riferite ad uno stesso vigneto.

La modifica relativa al titolo alcolometrico naturale delle uve interessa l'articolo 4 disciplinare di produzione e non interessa il documento unico

⁽¹⁾ GUL 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

3. Rese massime

La resa uva per ettaro per i vini Asti spumante metodo classico è stata prevista in 10 t/ha anzichè 8 t/ha, per le sottozone in 9,5 t/ha, inoltre viene prevista una resa uva/vino del 75 % anzichè del 60 %. L'aumento delle rese è stato adeguato tenendo conto delle reali attitudini degli impianti viticoli esistenti, delle rese verificatesi sul territorio, sulla base dei risultati della sperimentazione effettuata, e constatando che la resa fino a 10 t non pregiudica la qualità e le caratteristiche del prodotto. Tecnicamente questa richiesta è giustificata anche dal fatto che basse produzioni di uva in vigneto comportano marcati anticipi di maturazione e perdita repentina della componente acida, che mal si combina con le esigenze di elaborazione dello spumante metodo classico nelle versioni a basso tenore zuccherino.

La modifica interessa la sezione 5, lettera b) — Rese massime del documento unico ed è correlata agli articoli 4 e 5 del disciplinare di produzione dell'Asti e dei relativi disciplinari delle sottozone Santa Vittoria d'Alba e Strevi.

4. Descrizione dei vini

- a) Il range dei tenori zuccherini per gli Spumanti e gli Spumanti metodo classico viene ampliato prevedendo anche le versioni pas dosé, brut ed extrabrut.
- b) Per lo Spumante metodo classico, viene eliminato il limite previsto per il titolo alcolometrico svolto compreso tra il «6 e l' 8 %vol» e previsto un limite «non inferiore al 6 %» conseguente all'introduzione delle versioni a minor tenore zuccherino.
- c) Inserite nell'ambito dei disciplinari delle sottozone Santa Vittoria d'Alba e Strevi le descrizioni dei vini spumanti e dei vini spumanti metodo classico.

Le modifiche riguardano le Caratteristiche al consumo di cui all' articolo 6 del disciplinare di produzione dell'Asti e della sottozona Santa Vittoria d'Alba e dell'articolo 5 della sottozona Strevi e la sezione 4 — Descrizione dei vini del documento unico.

5. Zona di produzione delle uve

Viene eliminato il riferimento al comune di Camo in provincia di Cuneo in quanto accorpato amministrativamente, con legge regionale, al comune di Santo Stefano Belbo, anch'esso già previsto nella zona di produzione. Si è ritenuto inoltre opportuno, per maggior chiarezza, riportare nel documento unico la descrizione precisa della zona geografica delimitata così come descritta nel disciplinare di produzione.

Trattasi di modifica formale che non modifica la zona geografica delimitata.

La modifica interessa l'art.3 del disciplinare di produzione e la sezione 6 — Zona geografica delimitata del documento unico

6. Norme di vinificazione

Viene eliminato il comma 11 dell'art.5 del disciplinare: «È vietata per i vini a DOCG di cui all'articolo 1 la gassificazione artificiale, parziale o totale, e per la loro conservazione è vietata l'aggiunta di qualsiasi antifermentativo anche se tali pratiche sono consentite a titolo generale dalle vigenti norme comunitarie e nazionali».

Con la cancellazione del comma viene eliminato un divieto già previsto dalla normativa vigente, pertanto superfluo, e una restrizione relativa a pratiche consentite pertanto i produttori faranno riferimento a quanto prescritto dalle vigenti normative comunitarie e nazionali.

Viene riformulato il comma 14 (ex comma 15) dell'articolo 5 del disciplinare di produzione relativo alla destinazione dei mosti (intesi come prodotti intermedi della vinificazione), atti alla produzione dei vini della DOP, consentendo ai produttori quale destinazione dare all'elaborazione di detti mosti al fine di una ottimale gestione della produzione. È consentito pertanto che il mosto atto a DOCG «Moscato d'Asti» e «Moscato d'Asti vendemmia tardiva», rivendicato come tale al momento della denuncia annuale di produzione, possa essere destinato, alla elaborazione della DOCG «Asti» o «Asti Spumante», nonché alla tipologia «Asti» o «Asti spumante» metodo classico prima esclusa e inoltre qualora le caratteristiche del mosto destinato ad «Asti» o «Asti spumante», «Asti» o «Asti spumante» metodo classico corrispondano, per titolo alcolometrico volumico minimo naturale, alle caratteristiche del mosto destinato a Moscato d'Asti, è inoltre consentita anche l'operazione inversa.

La modifica interessa l'articolo 5 del disciplinare di produzione e non interessa il documento unico.

7. Denominazione ed etichettatura dei vini

I vini spumanti e spumanti metodo classico (Cat.6.VSQA) sono già tradizionalmente prodotti nei comuni che costituiscono le sottozone Santa Vittoria d'Alba e Strevi ma vengono rivendicati attualmente come DOP Asti, pertanto si vuole poter designare queste produzioni anche con l'indicazione della relativa sottozona dando nel contempo informazioni più precise al consumatore sulla provenienza di questi vini.

Detti vini inoltre, sono prodotti in queste sottozone con parametri più restrittivi, quali rese uve per ettaro più basse (da 1 a 1,5 t in meno) e titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve più alto (da 1 a 1,5 % vol in più) rispetto alle stesse tipologie della DOP di base.

La modifica interessa gli articoli dal n.1 al n.7 dei disciplinari di produzione delle sottozone Santa Vittoria d'Alba e Strevi ed è correlata alle sezioni 4 — Descrizione vini e 5 — Rese massime del documento unico

8. Deroga alla produzione nella zona delimitata e imbottigliamento in zona

Sono state inserite nella sezione 9 — Ulteriori condizioni del documento unico le deroghe alla produzione nella zona geografica delimitata e all'imbottigliamento in zona delimitata.

Dette condizioni erano presenti nel disciplinare di produzione fin dal momento del riconoscimento della DOP Asti (avvenuta nel 1967) e confermate successivamente con il riconoscimento a DOCG e con l'introduzione delle sottozone, ma che per un errore di compilazione non erano state inserite nel documento unico nel 2011, allorché sono stati inseriti nel sistema informativo della Commissione UE i fascicoli di tutte le denominazioni preesistenti.

Pertanto si tratta di una modifica formale, in quanto il disciplinare di produzione è rimasto invariato per le condizioni in questione.

La modifica interessa la sezione 9 — Ulteriori condizioni del documento unico e non riguarda il disciplinare di produzione.

9. Modifiche formali

Sono state aggiornati alcuni riferimenti relativi ai dettagli dei contatti. La modifica interessa la sezione Altre informazioni — Dettagli contatti, punto 1.2 del documento unico.

Vengono rinumerati i commi dell'articolo 5 in seguito all'eliminazione del comma 11.

Eliminato il comma 3 dell'articolo 7 del disciplinare di produzione in quanto incongruente con la previsione di poter indicare, per gli spumanti, il nome della sottozona e superfluo per i restanti aspetti previsti dalla normativa vigente.

Vengono aggiornati nel disciplinare i riferimenti normativi.

DOCUMENTO UNICO

1. Nome del prodotto

Asti

2. Tipo di indicazione geografica

DOP — Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico

4. Descrizione dei vini

Asti o Asti spumante anche con indicazione delle sottozone Santa Vittoria d'Alba e Strevi

Spuma: fine, persistente.

Colore: da giallo paglierino a dorato tenue.

Odore: caratteristico, delicato.

Sapore: caratteristico, equilibrato, da pas dosé a dolce.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol. di cui svolto non inferiore a 6 % vol.

Estratto non riduttore minimo g/l 15.

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):	6
Acidità totale minima:	4,5 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):	

Asti o Asti spumante metodo classico (metodo tradizionale) anche con indicazione delle sottozone Santa Vittoria d'Alba e Strevi

Spuma: fine, persistente.

Colore: da giallo paglierino a dorato assai tenue.

Odore: caratteristico, spiccato, delicato.

Sapore: caratteristico, equilibrato, da pas dosé a dolce.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12 % vol di cui svolto non inferiore a 6 % vol.

Estratto non riduttore minimo 17 (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):	6
Acidità totale minima:	6 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):	

Moscato d'Asti vendemmia tardiva

Colore: giallo dorato.

Odore: fruttato, molto intenso, caratteristico dell'uva appassita con note speziate.

Sapore: dolce, armonico, vellutato con sentori di uva Moscato che ricorda il favo del miele.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14 % vol di cui svolto almeno 11 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 22 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:	4,5 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):	

Moscato d'Asti

Colore: paglierino giallo più o meno intenso;

Odore: caratteristico e fragrante di Moscato;

Sapore: dolce, aromatico, caratteristico, talvolta vivace;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol di cui svolto compreso nei limiti dal 4,5 % vol al 6,5 % vol;

estratto non riduttore minimo: 15 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:	4,5 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):	

Moscato d'Asti sottozona «Santa Vittoria d'Alba»

Colore: paglierino con riflessi dorati.

Profumo: elegante, fine, fresco e persistente con sentore anche floreale.

Sapore: franco, armonico, dolce, aromatico caratteristico del Moscatello, talora vivace.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12 % vol di cui svolto compreso nei limiti dal 4,5 % vol al 6,5 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 15 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:	5 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):	

Moscato d'Asti sottozona «Canelli»

Odore: muschiato, caratteristico e fragrante di moscato.

Colore: paglierino, giallo più o meno intenso fino al dorato.

Sapore: dolce, aromatico, caratteristico, con aroma di uva moscato talvolta vivace.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12 % vol di cui svolto compreso nei limiti dal 4,5 % al 6,5 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 16 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:	4,5 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):	

Moscato d'Asti sottozona «Strevi»

Colore: paglierino, giallo più o meno intenso fino al dorato.

Odore: caratteristico e fragrante di moscato.

Sapore: dolce, aromatico, caratteristico, con aroma di uva moscato, talvolta vivace.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12 % vol di cui svolto compreso nei limiti dal 4,5 vol al 6,5 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 15 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:	4,5 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):	

Moscato d'Asti sottozona «Santa Vittoria d'Alba» vendemmia tardiva

Colore: giallo dorato brillante.

Profumo: composito, fruttato, molto intenso, caratteristico dell'uva appassita con note speziate. Sapore: dolce, armonico, vellutato con sentori di uva Moscato che ricorda anche il favo del miele.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15 % vol di cui almeno 12 % vol svolti.

Estratto non riduttore minimo: 22 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:	4,5 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

ASSENTI

b. Rese massime

Asti o Asti Spumante, Moscato d'Asti

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

Asti o Asti Spumante Metodo Classico (metodo tradizionale)

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

Moscato d'Asti vendemmia tardiva

6 000 chilogrammi di uve per ettaro

Moscato d'Asti sottozona Canelli e Strevi

9 500 chilogrammi di uve per ettaro

Moscato d'Asti sottozona Canelli con menzione vigna

8 500 chilogrammi di uve per ettaro

Moscato d'Asti sottozone Strevi e Santa Vittoria d'Alba

9 500 chilogrammi di uve per ettaro

Moscato d'Asti sottozona Santa Vittoria d'Alba vendemmia Tardiva

5 000 chilogrammi di uve per ettaro

Asti Spumante e Asti Spumante metodo classico sottozone Santa Vittoria d'Alba e Strevi

9 500 chilogrammi di uve per ettaro

6. Zona geografica delimitata

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Asti» è delimitata come segue.

In provincia di Alessandria, l'intero territorio dei comuni di:

Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Cassine, Grogardo, Ricaldone, Strevi, Terzo e Visone.

In provincia di Asti, l'intero territorio dei comuni di: Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelnuovo Belbo, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Loazzolo, Maranzana, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Montabone, Nizza Monferrato, Quaranti, San Marzano Oliveto, Moasca, Sessame, Vesime, Rocchetta Palafea e San Giorgio Scarampi.

In provincia di Cuneo, l'intero territorio dei comuni di: Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, S. Stefano Belbo, S. Vittoria d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella, Castino, Perletto e le frazioni di Como e San Rocco Senodelvio del comune di Alba.

— Per la sottozona Canelli in provincia di Asti: l'intero territorio dei comuni di Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Coazzolo, Costigliole d'Asti, San Marzano Oliveto, Moasca, e la porzione di territorio sito sulla sinistra orografica del fiume Bormida del comune di Loazzolo e di Bubbio.

Provincia di Cuneo: l'intero territorio dei comuni di Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, S. Stefano Belbo, Treiso, Trezzo Tinella e le frazioni di Como e San Rocco Senodelvio del comune di Alba.

— Per la sottozona Santa Vittoria d'Alba il comune di Santa Vittoria d'Alba nella provincia di Cuneo.

— Per la sottozona Strevi in provincia di Alessandria: l'intero territorio dei comuni di Acqui Terme, Cassine, Ricaldone, Strevi, Terzo, Alice Bel Colle, Bistagno, Grogardo e Visone.

7. Varietà principale/i di uve da vino

Moscato bianco B. — Moscato reale

8. Descrizione del legame/dei legami

«DOCG ASTI»

I vini Asti e Moscato d'Asti vengono prodotti in purezza utilizzando esclusivamente il vitigno Moscato bianco, dotato di un caratteristico e pregevole corredo aromatico. Le peculiarità che questa varietà conferisce ai vini prodotti, nelle varie versioni, sia spumante che vendemmia tardiva, sono in stretto legame con la sapiente conduzione del vigneto da parte del vignaiolo e dalle tecniche anche innovative di vinificazione che negli ultimi decenni hanno avviato una produzione di vini a base Moscato con basso tenore zuccherino sia nella versione spumante sia in quella ferma.

La vocazione del territorio intesa come particolare morfologia e composizione chimica, caratteristiche climatiche, competenze e tradizioni vitivinicole, ha permesso di «selezionare» nel corso degli anni il vitigno che meglio si adatta all'ambiente stesso: il Moscato bianco

Nel 1700, in una serie di articoli pubblicati a Losanna su vini e vigne di tutto il mondo, si parlava ormai specificamente di un Moscato bianco del Piemonte, molto stimato ed alla fine del 1700 la prestigiosa Società di Agricoltura di Torino indicava il Moscato come uno dei vitigni piemontesi in grado di produrre i vini più pregiati. Con il 1800, il Piemonte si andò caratterizzando nettamente rispetto alle altre regioni italiane per l'estesa coltivazione di Moscato bianco. Alla fine del 1800 iniziò infatti una significativa produzione di vino spumante rifermentato in bottiglia, ottenuto partendo dal Moscato. Nel 1895, con la messa a punto del metodo Martinotti inventato in Piemonte, il Moscato era ormai rivolto soprattutto alla produzione dello spumante e già si parlava della considerevole richiesta che arrivava anche dall'estero per quel vino bianco, profumato e spumeggiante, noto in commercio sotto i nomi di Moscato d'Asti o Moscato di Canelli. Con l'affermazione di questo tipo di vinificazione, il Piemonte si caratterizzava in modo assolutamente diverso rispetto alle altre regioni di diffusione (peraltro molto ridotta) del Moscato. All'infuori della zona piemontese la maggior parte dei Moscati prodotti andavano infatti ascritti alla classe dei vini di lusso «liquorosi». Solo in Piemonte, nei territori di Asti, Alessandria, Cuneo si impiegava il Moscato per ottenere un vino spumante. Nello stesso periodo si collocano le prime esperienze di produzioni di spumanti secchi a base moscato (Asti Champagne, del primo Novecento) che tuttavia non assunsero una rilevanza commerciale in quanto le limitate conoscenze enologiche dell'epoca non erano in grado di attenuare la percezione amara generata dai terpeni di un vino Moscato portato a completa fermentazione. D'altra parte l'aggiunta di zuccheri per la rifermentazione in bottiglia, che attenuassero la sensazione amara, generavano pressione incompatibili con la resistenza delle bottiglie utilizzate. Peraltro la filiera regionale dell'Asti DOCG ha continuato a lavorare sulla tipologia «secco» sia nella versione spumante sia in quella «tappo raso». Negli anni 80 del secolo scorso iniziarono a essere pubblicati lavori sperimentali di Istituti di ricerca piemontesi sulle caratteristiche chimiche ed aromatiche di vini secchi prodotti con Moscato bianco e sull'evoluzione dei composti terpenici nelle uve Moscato al fine di ottimizzare la tecnologia produttiva. Si sviluppò in quegli anni il concetto di enologia varietale, ossia di un sempre più raffinato approccio tecnologico che puntasse ad esaltare le caratteristiche dell'uva nella qualità finale del vino. Nello specifico del Moscato, l'evoluzione tecnica ha consentito di svolgere una fermentazione più prolungata limitando le note amare che avevano compromesso le iniziative commerciali del primo 900. Lo sviluppo delle conoscenze si è quindi trasferita nelle aziende, che negli ultimi decenni hanno avviato una produzione di vini a base Moscato con basso tenore zuccherino sia nella versione spumante sia in quella ferma.

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

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Asti» o «Asti Spumante» le indicazioni dei tenori zuccherini non devono essere riportate sulla stessa riga della denominazione; inoltre dette indicazioni devono figurare con caratteri di tipo diverso e con dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione

Deroga alla produzione in zona geografica delimitata

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Le operazioni di vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Asti» (ivi comprese le operazioni di appassimento delle uve per la tipologia vendemmia tardiva e le operazioni di spumantizzazione), oltre che all'interno della zona di produzione delle uve, possono essere effettuate anche nell'ambito dell'intero territorio amministrativo delle province di Alessandria, Asti, Cuneo e nella frazione Pessione del comune di Chieri (TO), limitrofe alla zona di produzione.

Imbottigliamento in zona delimitata

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Le operazioni di imbottigliamento dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Asti» devono essere effettuate all'interno della zona di produzione. Conformemente all'art. 4 del regolamento delegato (UE) 2019/33 l'imbottigliamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione, garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.

Link al disciplinare del prodotto

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16195>

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

(2021/C 61/08)

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

«GRECO DI TUFO»

PDO-IT-A0236-AM02

Data della comunicazione: 13.11.2020

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Riformulazione della indicazione delle tipologie — Inserimento delle versioni riserva

Vengono inserite le versioni Greco di Tufo Riserva e Greco di Tufo Spumante Riserva e, di conseguenza, viene adeguata l'indicazione delle tipologie di vino previste.

Tale modifica risponde alla esigenza di valorizzare la DOP Greco di Tufo, mettendo in risalto le doti di longevità dei vini prodotti ed in considerazione delle abitudini locali di commercializzare il vino ottenuto anche dopo diversi anni di invecchiamento.

Inoltre, in conformità alla vigente normativa, viene eliminato l'aggettivo «bianco» dopo il nome Greco di Tufo.

La modifica riguarda il disciplinare agli articoli 1, 6 ed il documento unico alla sezione 4.

2. Inserimento della possibilità dell'irrigazione di soccorso

In considerazione dei cambiamenti climatici in atto, e delle sempre maggiori condizioni di stress idrico e termico per le piante, tale possibilità è consentita al fine di assicurarne il regolare svolgimento delle attività fisiologiche.

La modifica riguarda il disciplinare all'articolo 4 e non riguarda il documento unico.

3. Inserimento delle versioni riserva e dei relativi periodi di invecchiamento

Al fine di distinguere la tipologia Greco di Tufo con menzione Riserva, e Greco di Tufo Spumante con menzione Riserva, si ritiene opportuno specificare i tempi minimi di invecchiamento e la data da cui tale periodo decorre.

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

4. Descrizione dei vini dop greco di tufo anche riserva — Adeguamento caratteristiche analitiche e organolettiche

Viene eliminato l'aggettivo «bianco» dopo il nome della denominazione Greco di Tufo.

Si tratta di una modifica redazionale in coerenza al nome del prodotto.

In coerenza con l'introduzione delle tipologie Greco di Tufo Riserva e Greco di Tufo Spumante Riserva, vengono indicate le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche che le caratterizzano al consumo; i dati e le descrizioni fanno riferimento ad un prodotto di elevata qualità, con medio-lungo affinamento in cantina.

Nella descrizione del sapore del Greco di Tufo Spumante, viene ampliato il limite massimo del tenore degli zuccheri residui da brut a extradry.

⁽¹⁾ GUL 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

Tale modifica si ritiene necessaria per rispondere alla crescente richiesta di tali prodotti da parte dei consumatori.

Le modifiche riguardano il disciplinare all'articolo 6 ed il documento unico alla sezione 4.

5. Legame con la zona geografica — Adeguamento formale al disciplinare

È stata adeguata la stesura, ed armonizzato il contenuto del disciplinare e del documento unico.

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

La modifica riguarda il disciplinare all'articolo 9 ed il documento unico alla sezione 8.

DOCUMENTO UNICO

1. Nome del prodotto

Greco di Tufo

2. Tipo di indicazione geografica

DOP — Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

4. Vino spumante

4. Descrizione dei vini

Greco di Tufo

Colore: giallo paglierino più o meno intenso.

Odore: gradevole, intenso, fine, caratteristico.

Sapore: fresco, secco, armonico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 16 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:	5 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):	

Greco di Tufo Riserva

Colore: giallo paglierino più o meno intenso.

Odore: gradevole, intenso, fine, caratteristico.

Sapore: secco, fresco, armonico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 17 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:	5 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):	

Greco di Tufo Spumante

Spuma: fine e persistente.

Colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi verdognoli o dorati.

Odore: caratteristico, gradevole, con delicato sentore di lievito.

Sapore: sapido, fine e armonico, del tipo da extrabrut a extradry.

Titolo alcolometrico volumico minimo totale: 12% vol.

Estratto non riduttore minimo: 15 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:	6 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):	

Greco di Tufo Spumante Riserva

Spuma: fine e persistente.

Colore: giallo paglierino più o meno intenso.

Odore: caratteristico, gradevole, con delicato sentore di lievito.

Sapore: sapido, fine e armonico, del tipo da extrabrut a extradry.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol.

Estratto non riduttore minimo: 16 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:	6 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

Greco di Tufo Riserva — Periodo minimo di invecchiamento

Pratica enologica specifica

Per la tipologia Greco di Tufo Riserva il periodo minimo di invecchiamento non deve essere inferiore a 12 mesi a decorrere dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.

Greco di Tufo Spumante anche Riserva — Elaborazione

Pratica enologica specifica

I vini Greco di Tufo Spumante anche con menzione Riserva, devono essere ottenuti ricorrendo esclusivamente alla pratica della rifermentazione in bottiglia secondo il metodo classico.

La tipologia Greco di Tufo Spumante, deve essere elaborata con un periodo minimo di affinamento in bottiglia sui lieviti di almeno 18 mesi a decorrere dalla data del tiraggio; per la tipologia Greco di Tufo Spumante Riserva, il tempo minimo di affinamento in bottiglia sui lieviti non deve essere inferiore a 36 mesi a decorrere dalla data del tiraggio.

b. Rese massime

Greco di Tufo — Tutte le tipologie

100 chilogrammi di uve per ettaro

6. Zona geografica delimitata

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Greco di Tufo» comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni della provincia di Avellino: Tufo, Altavilla Irpina, Chianche, Montefusco, Prata di Principato Ultra, Petruro Irpino, Santa Paolina e Torrioni.

7. Varietà principale/i di uve da vino

Greco B.

8. Descrizione del legame/dei legami

«Greco di Tufo DOP — Vino e Vino Spumante»

Fattori naturali

L'areale del Greco di Tufo DOP, rappresenta un'area collinare attraversata dal fiume Sabato, segnata dalla presenza di pendii ripidi, da terreni argilloso-calcarei di origine vulcanica, nonché dalla ricchezza minerale del sottosuolo.

L'orografia collinare del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati a sudest/sudovest, e localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento equilibrato di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.

Le zone collinari dell'area di produzione interessata, sono caratterizzate da microclimi segnati da forti escursioni termiche tra giorno e notte che contribuiscono a conservare il patrimonio acidico degli acini di uva in fase di maturazione.

Fattori storici ed umani:

La coltivazione della vite nell'area ha origini antichissime che risalgono alle popolazioni locali e successivamente all'arrivo di colonizzatori greco-micenei; inoltre è connessa alla presenza del fiume Sabato, che attraversa le formazioni collinari, il cui nome deriva dal popolo dei Sabini, il cui eponimo era Sabus o Sabatini, una tribù dei Sanniti stanziatasi nel bacino del fiume Sabatus. Storicamente quest'area si rafforza, come nucleo d'insediamento e progresso per la viticoltura nell'800, grazie alla scoperta di enormi giacimenti di zolfo nel comune di Tufo. La presenza e la disponibilità dello zolfo ha giovato alla coltivazione della vite in tutta l'Irpinia, dando origine alla tecnica della «zolfatura» che permetteva di proteggere i grappoli dagli agenti patogeni esterni. Tale attività ha dato un importante contributo allo sviluppo dell'indotto di tutta la zona fino al 1983, anno in cui cessarono le attività estrattive nella cave sulfifere.

Contribuisce a far diventare l'area uno dei più importanti centri vitivinicoli italiani, l'istituzione della Regia Scuola di Viteicoltura e Enologia ad Avellino che diffonderà la coltivazione del vitigno Greco nel comprensorio e in tutta l'area della media valle del Sabato.

La presenza della Scuola di viticoltura, quale propulsore del progresso socio-economico, porterà la filiera vitivinicola avellinese a diventare una delle prime province italiane per la produzione e l'esportazione di vino.

A livello scientifico la valenza tecnico-economica delle produzioni del Greco di Tufo viene riconosciuta in tutti gli studi di ampelografia e enologia succedutesi nel tempo.

I fattori naturali ed antropici sopra descritti, combinati con le peculiarità genetiche della varietà di uve Greco, danno vita a vini pregiati anche nella tipologia Spumante; tutti i vini Greco di Tufo DOP sono infatti caratterizzati da freschezza, corpo e complessità e, poiché si adattano ad invecchiamento, sono prodotti anche nelle versioni con la menzione Riserva.

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

Greco di Tufo e Greco di Tufo Spumante DOP

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

I vini Greco di Tufo devono essere immessi al consumo in bottiglie o altri recipienti di vetro di capacità non superiore a 5 litri e chiusi ad eccezione dei vini della tipologia Spumante, con tappo raso bocca di materiale previsto dalla normativa vigente. Per i recipienti di capacità non superiore a 0,187 litri è consentito l'uso del tappo a vite.

Link al disciplinare del prodotto

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16173>

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

(2021/C 61/09)

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

«FIANO DI AVELLINO»

PDO-IT-A0232-AM02

Data della comunicazione: 10 novembre 2020

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Riformulazione della indicazione delle tipologie — Inserimento versione «Riserva»

Viene inserita la versione con menzione Riserva e, di conseguenza, viene adeguata l'indicazione delle tipologie di vino previste.

Tale modifica risponde alla esigenza di valorizzare la DOP Fiano di Avellino, mettendo in risalto le doti di longevità dei vini prodotti ed in considerazione delle abitudini locali di commercializzare il vino ottenuto anche dopo diversi anni di invecchiamento.

Inoltre, in conformità alla vigente normativa, viene anche eliminato l'aggettivo «bianco» dopo il nome Fiano di Avellino.

Le modifica riguarda il disciplinare agli articoli 1, 2, 6 ed il documento unico alla sezione 4.

2. Inserimento della possibilità dell'irrigazione di soccorso

In considerazione dei cambiamenti climatici in atto, e delle sempre maggiori condizioni di stress idrico e termico per le piante, tale possibilità è consentita al fine di assicurarne il regolare svolgimento delle attività fisiologiche.

La modifica riguarda il disciplinare all'articolo 4 e non riguarda il documento unico.

3. Inserimento della tipologia riserva e del periodo di invecchiamento

Al fine di distinguere la tipologia Fiano di Avellino con menzione Riserva, si ritiene opportuno specificare i tempi minimi di invecchiamento e la data da cui tale periodo decorre.

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

4. Descrizione dei vini DOP «Fiano di Avellino» anche «Riserva» — Adeguamento caratteristiche analitiche e organolettiche

Viene eliminato l'aggettivo «bianco» dopo il nome della denominazione «Fiano di Avellino».

Si tratta di una modifica redazionale in coerenza al nome del prodotto.

Per le caratteristiche al consumo viene indicato, al sapore, il termine «secco» in quanto identifica le caratteristiche dell'attuale produzione dei vini della DOP.

In coerenza con l'introduzione della nuova tipologia Fiano di Avellino Riserva, vengono introdotte le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche che la caratterizzano al consumo; i dati e le descrizioni fanno riferimento ad un prodotto di elevata qualità, con medio-lungo affinamento in cantina.

Le modifiche riguardano il disciplinare all'articolo 6 ed il documento unico alla sezione 4.

⁽¹⁾ GUL 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

5. Legame con la zona geografica- adeguamento formale al disciplinare

È stata adeguata la stesura, ed armonizzato il contenuto del disciplinare e del documento unico.

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

La modifica riguarda il disciplinare all'articolo 8 ed il documento unico alla sezione 8.

DOCUMENTO UNICO

1. Nome del prodotto

Fiano di Avellino

2. Tipo di indicazione geografica

DOP — Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

4. Descrizione dei vini

Fiano di Avellino

Colore: giallo paglierino più o meno intenso.

Odore: gradevole, intenso, fine, caratteristico.

Sapore: secco, fresco, armonico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 16 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:	5 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):	

Fiano di Avellino Riserva

Colore: giallo paglierino più o meno intenso.

Odore: gradevole, intenso, fine.

Sapore: secco, fresco, armonico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 17 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:	5 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

Fiano di Avellino Riserva — Periodo minimo di invecchiamento

Pratica enologica specifica

Per la tipologia Fiano di Avellino Riserva il periodo minimo di invecchiamento non deve essere inferiore a 12 mesi a decorrere dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.

b. Rese massime

Fiano di Avellino e Fiano di Avellino Riserva

100 chilogrammi di uve per ettaro

6. Zona geografica delimitata

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Fiano di Avellino» comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni della provincia di Avellino: Avellino, Lapio, Atripalda, Cesinali, Aiello del Sabato, S. Stefano del Sole, Sorbo Serpico, Salza Irpina, Parolise, S. Potito Ultra, Candida, Manocalzati, Pratola Serra, Montefredane, Grottolella, Capriglia Irpina, S. Angelo a Scala, Summonte, Mercogliano, Forino, Contrada, Monteforte Irpino, Ospedaletto D'Alpinolo, Montefalcione, Santa Lucia di Serino e San Michele di Serino.

7. Varietà principale/i di uve da vino

Fiano B.

8. Descrizione del legame/dei legami

«Fiano di Avellino DOP — Vino»

Fattori naturali

L'area che delimita la DOCG Fiano di Avellino è ubicata tra la Valle del Calore, la Valle del Sabato, le falde del Monte Partenio e le colline che guardano il Vallo di Lauro. Orograficamente, l'assetto morfologico si caratterizza per prevalenza di un'estesa fascia collinare, interposta tra le pendici dei rilievi montuosi; l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati a sudest/sudovest, e localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento equilibrato di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.

Si tratta di una zona con una grande variabilità geologica dovuta anche alla significativa estensione dell'area stessa. Sono presenti terreni di base argilloso-calcareo con elementi vulcanici, in altri siti è presente roccia dura e compatta, in altri prevalgono composti argillosi.

Fattori storici ed umani

La coltivazione della vite nell'area è antica e connessa alla presenza del fiume Sabato che attraversa le formazioni collinari che la caratterizzano e deriva il nome dal popolo dei Sabini, il cui eponimo era Sabus o Sabatini, una tribù dei Sanniti stanziatasi nel bacino del fiume Sabatus.

Fonti storiche fanno risalire l'origine del termine «Apiano» dal vino prodotto nell'area agricola denominata «Apia», l'odierno comune di Lapio situato nelle colline ad Est di Avellino ad un'altitudine di 590 m s.l.m., come pure si fa rilevare che la parola «Apiano» può derivare da «Api», tenendo conto della facilità con cui le api, attratte dalla dolcezza degli acini, attaccano il grappolo.

Contribuisce a far diventare l'area uno dei più importanti centri vitivinicoli italiani l'istituzione della Regia Scuola di Viticoltura e Enologia ad Avellino che diffonderà la coltivazione del vitigno Fiano nel comprensorio e in tutta l'area della media valle del fiume Sabato.

La presenza della Scuola di viticoltura, quale propulsore del progresso socio-economico, porterà la filiera vitivinicola avellinese a diventare una delle prime province italiane per la produzione e l'esportazione di vino.

A livello scientifico la valenza tecnico-economica delle produzioni del Fiano di Avellino viene riconosciuta in tutti gli studi di ampelografia e enologia succedutesi nel tempo.

La DOP Fiano di Avellino rappresenta una eccellenza dell'enologia bianca meridionale: sono vini caratterizzati da freschezza, finezza, insieme ad una gradevole mineralità e poiché si adattano ad invecchiamento, sono prodotti anche nella versione Riserva.

I fattori naturali sopra descritti si uniscono alla tradizione viticola di questa area in provincia di Avellino che ha radici profonde ed oggi si avvale di un notevole e continuo apporto tecnico scientifico con costanti risultati colturali e tecnologici di rilievo che hanno contribuito a migliorare la qualità e a diffondere i vini Fiano di Avellino DOP sui mercati nazionali e internazionali.

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

Fiano di Avellino e Fiano di Avellino Riserva — DOP

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

I vini Fiano di Avellino DOP devono essere immessi al consumo in bottiglie o altri recipienti di vetro di capacità non superiore a 5 litri e chiusi con tappo raso bocca di materiale consentito dalla normativa vigente; per i recipienti di capacità non superiore a 0,187 litri è consentito l'uso del tappo a vite.

Link al disciplinare del prodotto

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16174>

Publicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2021/C 61/10)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«**Cerise des coteaux du Ventoux**»

N. UE: PGI-FR-02446 – 3.1.2019

DOP () IGP (X)

1. Nome

«Cerise des coteaux du Ventoux»

2. Stato membro o paese terzo

Francia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.6: ortofruttili e cereali, freschi o trasformati

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1

La «Cerise des coteaux du Ventoux» è una ciliegia da tavola di colore rosso ottenuta dalle varietà (cultivars) derivate dal *Prunus Avium L.*, dal *Prunus Cerasus L.* o da loro ibridi, destinata a essere fornita ai consumatori allo stato fresco, che possiede le caratteristiche seguenti:

- un calibro minimo di 24 mm. È ammessa una tolleranza del 5 % in numero di frutti il cui calibro è inferiore a 24 mm in ciascuna cassetta, ma nessun frutto deve presentare un calibro inferiore o uguale a 22 mm;
- una maturazione ottimale determinata attraverso tre fasce di colorazione e un tenore di zucchero minimo per la raccolta, secondo la varietà:

Varietà	Hâtif Burlat, Summit	Belge, Van, Géant d'Hedelfingen	Folfer
Colore (secondo il codice CTIFL)	3-4	4-5	5-6
Tenore minimo di zucchero	11,5° Brix	12,5° Brix	15° Brix

- un colore omogeneo in ciascun contenitore con ciliegie della stessa varietà.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

Le operazioni che devono avere luogo nella zona geografica sono la produzione, la raccolta, la cernita e la calibrazione.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato

Le ciliegie IGP sono confezionate in imballaggi il cui contenuto ha un peso inferiore o uguale a 6 kg. In caso di confezionamento in vaschette, il peso della cassetta che le raggruppa può essere superiore, ma non oltre 10 kg, e ciascuna vaschetta può avere un peso massimo di 3 kg.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato

Oltre alle diciture obbligatorie previste dalla normativa relativa all'etichettatura e alla presentazione dei prodotti alimentari, l'etichettatura deve comprendere il nome registrato del prodotto e il simbolo IGP dell'Unione europea nello stesso campo visivo.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica della «Cerise des coteaux du Ventoux» si estende sulle pendici del monte Ventoux, tra la pianura del Contado Venassino a ovest e il massiccio del Luberon a sud, nel dipartimento di Vaucluse, e riflette la realtà dello spazio utilizzato per la produzione e la trasformazione della «Cerise des coteaux du Ventoux».

La zona geografica comprende i seguenti comuni del dipartimento di Vaucluse:

Ansouis, Apt, Aubignan, Auribeau, Le Barroux, La Bastidonne, Le Beaucet, Beaumettes, Beaumont-du-Ventoux, Bédoin, Blauvac, Bonnieux, Buoux, Cabrières-d'Aigues, Cabrières-d'Avignon, Cadenet, Caromb, Carpentras, Caseneuve, Castellet, Crestet, Crillon-le-Brave, Cucuron, Entrechaux, Flassan, Fontaine-de-Vaucluse, Gargas, Gignac, Gordes, Goult, Grambois, L'Isle sur la Sorgue, Joucas, Lacoste, Lafare, Lagnes, Lauris, Lioux, Lourmarin, Malaucène, Malemort-du-Comtat, Maubec, Mazan, Ménerbes, Mérindol, Méthamis, Modène, Mormoiron, La Motte-d'Aigues, Murs, Oppède, Pernes-les-Fontaines, Pertuis, Peypin-d'Aigues, Puget, Puyvert, Robion, La Roque-Alric, La Roque-sur-Pernes, Roussillon, Rustrel, Saignon, Saint-Didier, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Martin-de-la-Brasque, Saint-Pantaléon, Saint-Pierre-de-Vassols, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Saturnin-lès-Apt, Sannes, Saumane-de-Vaucluse, Sivergues, Suzette, Taillades, La Tour-d'Aigues, Vaison-la-Romaine, Vaucluse, Venasque, Viens, Villars, Villedieu, Villelaure, Villes-sur-Auzon.

5. Legame con la zona geografica

Il legame con l'ambiente geografico si fonda sulla reputazione della «Cerise des coteaux du Ventoux» e su una qualità specifica, frutto soprattutto delle condizioni climatiche che caratterizzano la zona e delle competenze in essa sviluppate. I ciliegi sono coltivati in una zona di produzione in cui la ciliegia rossa detta «da tavola» rappresenta una coltura tradizionale e secolare, da cui deriva la reputazione del prodotto. I frutti presentano un equilibrio di maturazione ottimale, grazie ai fattori naturali della zona geografica, particolarmente favorevoli, e un grande calibro, legato alle competenze specifiche relative alla potatura degli alberi.

Nel bacino di produzione la ciliegia è una coltura tradizionale e secolare (le prime tracce scritte della sua importanza nella zona risalgono al XVII secolo). All'epoca era destinata essenzialmente al consumo familiare. Gli alberi si trovavano nei giardini domestici, ma anche sparsi tra i campi di cereali e sulle scarpate. La coltivazione della ciliegia rossa detta «da tavola», quindi, vanta una lunga tradizione nella regione.

La zona geografica della «Cerise des coteaux du Ventoux» comprende un ambiente eccezionale ubicato a ridosso del monte Ventoux e lungo i pendii dei monti di Vaucluse e del massiccio del Luberon, con un'altitudine compresa tra 50 e 600 metri. Tale zona è influenzata dal clima mediterraneo, caratterizzato da un forte soleggiamento (2 760 ore l'anno), e dall'azione del maestrale (forte vento che soffia da nord), che si attenua all'approssimarsi ai rilievi del monte Ventoux. La zona beneficia inoltre di un'escursione termica tra il giorno e la notte legata a masse di aria fredda che scendono dalla cima del monte Ventoux (1 912 metri).

Nel corso del tempo sono state maturate competenze specifiche per la conduzione del frutteto, il cosiddetto frutteto pedonale, per facilitare le operazioni colturali all'interno del frutteto stesso (in particolare la potatura) e l'accesso ai frutti da parte degli addetti alla raccolta. I frutteti vengono tutti potati ogni anno per garantire la regolarità della produzione, ma soprattutto per favorire la produzione di ciliegie di buon calibro.

Le ciliegie sono raccolte esclusivamente a mano da raccoglitori esperti e formati all'utilizzo del codice colore della ciliegia elaborato dal Centro tecnico interprofessionale per gli ortofrutticoli (Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes o CTIFL). Rifacendosi a tale codice colore varietale, l'addetto seleziona i frutti che presentano un rapporto zucchero-acidità ottimale. Per ciascuna varietà, nuova o antica, infatti, i tecnici del CTIFL hanno associato il colore dei frutti agli indici zucchero-acidità, considerando pertanto come colore ottimale quello corrispondente al rapporto percentuale migliore tra i tenori di zucchero e di acidità del frutto.

Di preferenza la cernita e la calibrazione continuano ad aver luogo sul campo, anche se l'introduzione di apposite calibratrici per la ciliegia all'inizio degli anni 2000 ha talvolta modificato l'organizzazione con il conseguente trasferimento dei siti di calibrazione presso gli stabilimenti. A prescindere dalla tecnica di calibrazione, manuale o meccanica, le conoscenze specifiche degli operatori sono determinanti al fine di rispettare la fragilità dei frutti e conservarne la qualità. Le pratiche seguite consentono di immettere sul mercato lotti di frutti molto omogenei a livello di calibro e di colore.

I frutteti sono costituiti da varietà di ciliegi selezionati in base alla capacità di produrre ciliegie di calibro grosso, sode, brillanti e gustose. Gli alberi vengono tutti potati ogni anno per garantire la regolarità della produzione, ma soprattutto per favorire la produzione di ciliegie di buon calibro.

La reputazione della «Cerise des coteaux du Ventoux» si è forgiata grazie al suo grande calibro ma anche alla sua presenza sul mercato dai primi giorni di maggio fino a metà luglio. Tale presenza sul mercato di oltre due mesi si spiega soprattutto per la disposizione dei frutteti in altura, descritta nei fattori naturali, ma anche per l'impianto di varietà la cui maturazione è scaglionata.

Numerosi sono i mercati di ciliegie che sono venuti sviluppandosi, a riprova dell'importanza economica della produzione. Il mercato più antico è quello di Tour d'Aigues, fondato nel 1902, mentre altri sono nati nei comuni vicini. I mercati si tenevano ogni giorno e gli spedizionieri vi si recavano per acquistare le ciliegie dai produttori mediante «trattativa privata».

Considerata la vastità della produzione, nel 1960 i comuni del Ventoux si sono raggruppati per creare un mercato nel comune di Saint Didier.

A partire dagli anni 60 sono stati aperti tre mercati d'interesse nazionale (Avignone, Chateaufort e Cavillon) e il mercato-stazione di Carpentras, consentendo la trasparenza dell'offerta e della domanda, nonché una migliore conoscenza dei prezzi.

La «Cerise des coteaux du Ventoux» è una ciliegia da tavola destinata a essere fornita allo stato fresco. I frutti sono raccolti quando raggiungono la maturazione ottimale, rispettando le fasce di colorazione del codice colore CTIFL e un tenore di zucchero minimo secondo la varietà. Tale ciliegia si distingue soprattutto per il grande calibro, pari almeno a 24 mm. Grazie alle competenze degli operatori in fatto di cernita e calibrazione, i contenitori sono omogenei per calibro e colore.

La «Cerise des coteaux du Ventoux» è un prodotto caratterizzato da qualità specifiche, ma che si avvale altresì delle competenze dei produttori e vanta una reputazione storica.

La zona di produzione presenta condizioni climatiche eccezionali, caratterizzate da un forte soleggiamento e dal vento che soffia da nord (il maestrale). Tali condizioni limitano l'insorgenza di «malattie» e favoriscono una produzione dei frutti precoce nelle zone riparate e più tardiva all'aumentare dell'altitudine.

La posizione geografica è caratterizzata da una forte escursione termica tra il giorno e la notte, che favorisce la produzione di frutti maturi, colorati e sodi; tale adattamento della coltura del ciliegio è dimostrato dalla posizione preponderante ricoperta dalla produzione a livello nazionale.

Le tecniche colturali pertinenti, come la regolare potatura dei frutteti e la conduzione come frutteto pedonale, sono altrettanti punti di forza che consentono di ottenere con regolarità una produzione omogenea di frutti dalla maturazione ottimale e di grande calibro.

La padronanza delle operazioni di «cernita – calibrazione» discende da un'esperienza legata a una serie di tecniche tradizionali tramandate dai produttori di generazione in generazione. In tal modo si garantisce una presentazione omogenea dei lotti, sia per quanto riguarda i calibri sia per quanto concerne la colorazione dei frutti.

La fragilità della ciliegia richiede operazioni di cernita/calibrazione rapide (entro le 48 ore successive alla raccolta) e in contenitori con capacità limitata per evitare che i frutti siano schiacciati.

Da oltre 25 anni le azioni di comunicazione dell'associazione dei produttori hanno contribuito a forgiare la reputazione della «Cerise des coteaux du Ventoux». Tale eccellente reputazione del prodotto ha portato alla sua presentazione in occasione dell'inaugurazione del padiglione Francia da parte del presidente della Repubblica all'Esposizione universale di Milano, il 21 giugno 2015, quando tra: «[...] i prodotti di grande qualità [...] i frutti francesi [esposti comprendevano la] Cerise des coteaux du Ventoux [...]» (*O & Q Hebdo*, 21 giugno 2015). Diversi servizi di France Télévisions hanno messo in risalto le caratteristiche specifiche del prodotto, come quello trasmesso durante il telegiornale delle ore 13 del 4 giugno 2019 sul canale France 2, disponibile sul sito Internet francetvinfo.fr, dove si mostra il lavoro degli operatori del settore in un'azienda arboricola a nord di Carpentras e si spiega che: «Solamente le ciliege più belle saranno vendute [...] [e] la cernita avviene esclusivamente a mano in base al calibro (superiore ai 24 mm) e al colore del frutto». Altre riviste specializzate, come per esempio il numero di *Rungis Actualités* di maggio 2019, pure citano le principali caratteristiche della «Cerise des coteaux du Ventoux», ossia: «[...] la maturazione dei frutti e il loro calibro, che deve essere superiore a 24 mm, [...] [associati a] metodi di cernita sia manuali che meccanizzati».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-CeriseCVentoux200619.pdf>

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



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

IT