

Gazzetta ufficiale

C 136

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

64° anno
19 aprile 2021

Sommario

I Risoluzioni, raccomandazioni e pareri

PARERI

Commissione europea

2021/C 136/01	Parere della Commissione del 16 aprile 2021 relativo al piano di gestione pre-smaltimento dei rifiuti radioattivi derivanti dalla disattivazione e dallo smantellamento del deposito per lo stoccaggio di rifiuti radioattivi di Maišiagala, in Lituania	1
---------------	--	---

II Comunicazioni

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

Commissione europea

2021/C 136/02	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.10199 — Goldman Sachs/Advania) ⁽¹⁾	3
---------------	---	---

IV Informazioni

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

Consiglio

2021/C 136/03	Avviso all'attenzione di talune persone ed entità oggetto delle misure restrittive di cui alla decisione 2010/413/PESC del Consiglio e al regolamento (UE) n. 267/2012 del Consiglio concernenti misure restrittive nei confronti dell'Iran	4
---------------	---	---

IT

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

Commissione europea

2021/C 136/04	Tassi di cambio dell'euro — 16 aprile 2021	5
2021/C 136/05	Comunicazione della Commissione	6

V Avvisi

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea

2021/C 136/06	Avviso agli operatori economici — Nuovo ciclo di richieste di sospensione dei dazi autonomi della tariffa doganale comune per taluni prodotti agricoli e industriali	7
---------------	--	---

ALTRI ATTI

Commissione europea

2021/C 136/07	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	8
2021/C 136/08	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	11
2021/C 136/09	Pubblicazione del disciplinare modificato a seguito dell'approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio	19

I

(Risoluzioni, raccomandazioni e pareri)

PARERI

COMMISSIONE EUROPEA

PARERE DELLA COMMISSIONE

del 16 aprile 2021

relativo al piano di gestione pre-smaltimento dei rifiuti radioattivi derivanti dalla disattivazione e dallo smantellamento del deposito per lo stoccaggio di rifiuti radioattivi di Maišiagala, in Lituania**(Il testo in lingua lituana è il solo facente fede)**

(2021/C 136/01)

La valutazione che segue è stata effettuata conformemente alle disposizioni del trattato Euratom e non pregiudica eventuali valutazioni supplementari effettuate ai sensi del trattato sul funzionamento dell'Unione europea né gli obblighi che derivano da detto trattato e dal diritto derivato ⁽¹⁾.

Il 17 settembre 2020 la Commissione europea ha ricevuto dal governo lituano, conformemente all'articolo 37 del trattato Euratom, i dati generali riguardanti il piano di gestione pre-smaltimento dei rifiuti radioattivi ⁽²⁾ derivanti dalla disattivazione e dallo smantellamento del deposito per lo stoccaggio di rifiuti radioattivi di Maišiagala.

In base a tali dati e a ulteriori informazioni richieste dalla Commissione il 18 dicembre 2020 e il 29 gennaio 2021, trasmesse dalle autorità lituane il 14 gennaio 2021 e il 1° febbraio 2021, dopo aver consultato il gruppo di esperti la Commissione ha formulato il parere seguente.

1. La distanza tra il sito e il confine più vicino con un altro Stato membro, nella fattispecie la Repubblica di Polonia, è di 125 km. La Repubblica di Lettonia è il secondo Stato membro più vicino a una distanza di 130 km. La frontiera con la Repubblica di Bielorussia, paese limitrofo, si trova a una distanza di 50 km.
2. Durante le normali operazioni di disattivazione e smantellamento, lo scarico di effluenti radioattivi gassosi non comporta un'esposizione rilevante sotto il profilo sanitario per la popolazione di un altro Stato membro o di un paese terzo, tenuto conto dei limiti di dose stabiliti nelle norme fondamentali di sicurezza (direttiva 2013/59/Euratom del Consiglio) ⁽³⁾.
3. Le normali operazioni di smantellamento non comportano scarichi di effluenti radioattivi liquidi.

⁽¹⁾ Ad esempio, ai sensi del trattato sul funzionamento dell'Unione europea, gli aspetti ambientali devono essere ulteriormente esaminati. A titolo indicativo, la Commissione richiama l'attenzione sulle disposizioni della direttiva 2011/92/UE concernente la valutazione dell'impatto ambientale di determinati progetti pubblici e privati, modificata dalla direttiva 2014/52/UE; della direttiva 2001/42/CE concernente la valutazione degli effetti di determinati piani e programmi sull'ambiente; della direttiva 92/43/CEE relativa alla conservazione degli habitat naturali e seminaturali e della flora e della fauna selvatiche e della direttiva 2000/60/CE che istituisce un quadro per l'azione comunitaria in materia di acque.

⁽²⁾ Smaltimento di rifiuti radioattivi ai sensi del punto 1 della raccomandazione 2010/635/Euratom della Commissione, dell'11 ottobre 2010, sull'applicazione dell'articolo 37 del trattato Euratom (GU L 279 del 23.10.2010, pag. 36).

⁽³⁾ Direttiva 2013/59/Euratom del Consiglio, del 5 dicembre 2013, che stabilisce norme fondamentali di sicurezza relative alla protezione contro i pericoli derivanti dall'esposizione alle radiazioni ionizzanti (GU L 13 del 17.1.2014, pag. 1).

4. I rifiuti radioattivi solidi, risultanti sia dallo smantellamento sia dal funzionamento, saranno temporaneamente stoccati in loco in attesa di essere spediti al sito della centrale nucleare di Ignalina in Lituania per ulteriore manipolazione, trattamento e stoccaggio.

I rifiuti solidi non radioattivi e i materiali residui saranno liberati dal controllo regolamentare e destinati allo smaltimento come rifiuti convenzionali, al riutilizzo o al riciclaggio, nel rispetto dei criteri stabiliti nella direttiva sulle norme fondamentali di sicurezza (direttiva 2013/59/Euratom).

5. In caso di rilasci non programmati di effluenti radioattivi, a seguito di incidenti del tipo e dell'entità contemplati nei dati generali, le dosi cui le popolazioni di altri Stati membri o paesi terzi potrebbero essere esposte non sarebbero rilevanti sotto il profilo sanitario, tenuto conto dei livelli di riferimento stabiliti nelle norme fondamentali di sicurezza (direttiva 2013/59/Euratom).

In conclusione, la Commissione è del parere che l'attuazione del piano di gestione pre-smaltimento dei rifiuti radioattivi, sotto qualsiasi forma, derivanti dalla disattivazione e dallo smantellamento del deposito per lo stoccaggio di rifiuti radioattivi di Maišiagala, in Lituania, non sia tale da comportare, né in condizioni operative normali né in caso di incidenti del tipo e dell'entità contemplati nei dati generali, una contaminazione radioattiva, rilevante sotto il profilo sanitario, delle acque, del suolo o dello spazio aereo di un altro Stato membro, tenuto conto delle disposizioni stabilite nelle norme fondamentali di sicurezza (direttiva 2013/59/Euratom).

Fatto a Bruxelles, il 16 aprile 2021

Per la Commissione

Kadri SIMSON

Membro della Commissione

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.10199 — Goldman Sachs/Advania)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2021/C 136/02)

Il 6 aprile 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 32021M10199. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

⁽¹⁾ GU L 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 di talune persone ed entità oggetto delle misure restrittive di cui alla decisione
2010/413/PESC del Consiglio e al regolamento (UE) n. 267/2012 del Consiglio concernenti misure
restrittive nei confronti dell'Iran**

(2021/C 136/03)

Le seguenti informazioni sono portate all'attenzione del sig. Anis NACCACHE (n. 13), del sig. Davoud BABAEI (n. 23), dell'Organizzazione geografica delle forze armate (n. 2), del Shahid Ahmad Kazemi Industrial Group (n. 38) e dell'Organisation of Defensive Innovation and Research (Organizzazione per l'innovazione e la ricerca di difesa — SPND) (n. 153), persone ed entità che figurano nell'allegato II, parte I, della decisione n. 2010/413/PESC del Consiglio ⁽¹⁾ e nell'allegato IX, parte I, del regolamento (UE) n. 267/2012 del Consiglio ⁽²⁾ concernenti misure restrittive nei confronti dell'Iran.

Le seguenti informazioni sono inoltre portate all'attenzione del Contrammiraglio Ali FADAVI (n. 2) e del sig. Mohammad Ali JAFARI (no. 6), persone che figurano nell'allegato II, parte II, della decisione 2010/413/PESC e nell'allegato IX, parte II, del regolamento (UE) n. 267/2012 concernenti misure restrittive nei confronti dell'Iran.

Il Consiglio intende mantenere le misure restrittive nei confronti delle persone ed entità summenzionate presentando nuove motivazioni. Si informano le persone ed entità interessate che possono presentare al Consiglio una richiesta volta a ottenere la prevista motivazione della loro designazione, entro il 28 aprile 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 195 del 27.7.2010, pag. 39.

⁽²⁾ GUL 88 del 24.3.2012, pag. 1.

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

16 aprile 2021

(2021/C 136/04)

1 euro =

Moneta			Moneta		
		Tasso di cambio			Tasso di cambio
USD	dollari USA	1,1986	CAD	dollari canadesi	1,4986
JPY	yen giapponesi	130,37	HKD	dollari di Hong Kong	9,3152
DKK	corone danesi	7,4368	NZD	dollari neozelandesi	1,6725
GBP	sterline inglesi	0,86793	SGD	dollari di Singapore	1,5980
SEK	corone svedesi	10,1055	KRW	won sudcoreani	1 335,70
CHF	franchi svizzeri	1,1011	ZAR	rand sudafricani	17,0967
ISK	corone islandesi	151,90	CNY	renminbi Yuan cinese	7,8157
NOK	corone norvegesi	10,0180	HRK	kuna croata	7,5668
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	17 420,96
CZK	corone ceche	25,927	MYR	ringgit malese	4,9466
HUF	fiorini ungheresi	361,10	PHP	peso filippino	58,001
PLN	zloty polacchi	4,5509	RUB	rublo russo	90,8921
RON	leu rumeni	4,9263	THB	baht thailandese	37,420
TRY	lire turche	9,6692	BRL	real brasiliano	6,7400
AUD	dollari australiani	1,5459	MXN	peso messicano	23,8806
			INR	rupia indiana	89,2355

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

COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE

(2021/C 136/05)

Le capitali europee della cultura 2025 sono Chemnitz (Germania) e Nova Gorica (Slovenia).

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA
CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

Avviso agli operatori economici

**Nuovo ciclo di richieste di sospensione dei dazi autonomi della tariffa doganale comune per taluni
prodotti agricoli e industriali**

(2021/C 136/06)

Si informano gli operatori economici che la Commissione ha ricevuto richieste in conformità agli iter amministrativi previsti nella comunicazione della Commissione in materia di sospensioni e contingenti tariffari autonomi (2011/C 363/02) ⁽¹⁾ per il ciclo di gennaio 2022.

L'elenco dei prodotti per i quali è richiesta la sospensione dei dazi è ora disponibile sul sito tematico della Commissione (Europa) relativo all'unione doganale ⁽²⁾.

Si informano altresì gli operatori economici che il termine entro il quale devono pervenire alla Commissione, tramite le amministrazioni nazionali, le obiezioni nei confronti delle nuove richieste è il 17 giugno 2021, che è la data prevista per la seconda riunione del gruppo «Economia tariffaria».

Gli operatori interessati sono invitati a consultare periodicamente l'elenco per essere informati della situazione delle richieste.

Maggiori informazioni sulla procedura di sospensione tariffaria autonoma sono disponibili sul sito web Europa:

http://ec.europa.eu/taxation_customs/customs/customs_duties/tariff_aspects/suspensions/index_en.htm

⁽¹⁾ GU C 363 del 13.12.2011, pag. 6.

⁽²⁾ http://ec.europa.eu/taxation_customs/dds2/susp/susp_home.jsp?Lang=it&Screen=0

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

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

(2021/C 136/07)

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

«VÄRMLÄNSKT SKRÄDMJÖL»

n. UE: PGI-SE-02414 — 5.4.2018

DOP () IGP (X)

1. Nome(i) [della DOP o IGP]

«värmländskt skrädmjöl»

2. Stato membro o paese terzo

Svezia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

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

«Värmländskt skrädmjöl» è il nome della farina macinata a pietra prodotta con cariossidi tostate della specie botanica avena (*Avena sativa* L.), cereale tradizionalmente coltivato nel Värmland.

La «Värmländskt skrädmjöl» ha le seguenti caratteristiche:

colore: giallo chiaro — che ricorda la tonalità tenue della buccia di cipolla;

odore: di cereale appena trebbiato, rotondo, corposo e con note di frutta da guscio e di tostato;

gusto: rotondo con sfumature di tostato, note di frutta guscio e un retrogusto gradevole e lungo;

consistenza: polvere con granulometria di 0,2-0,3 mm;

tenore di proteine: 9-14 %;

tenore di materie grasse: 4-7 %;

carboidrati: 60-75 %.

(¹) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

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

Materie prime: la «Värmländskt skrädmjöl» è prodotta con l'avena (*Avena sativa* L.) coltivata nella zona geografica descritta al punto 4. La varietà attualmente coltivata è la *Symphony*, caratterizzata da maturazione precoce, grandi cariossidi con poche variazioni di dimensione e un tenore di materie grasse medio (peso di mille semi circa 45 g, materie grasse lorde circa 4,8 % e proteine circa 10 % di materia secca).

Il tenore di materie grasse e le dimensioni delle cariossidi dell'avena sono fondamentali nella produzione della «Värmländskt skrädmjöl».

Le dimensioni e la variazione di dimensione delle cariossidi sono di primaria importanza per la tostatura e la decorticazione. Al fine di garantire una tostatura uniforme delle cariossidi d'avena, queste devono essere di dimensioni il più possibile omogenee. Le cariossidi d'avena utilizzate hanno dimensioni di 2-4 mm e un tenore di acqua ≤ 14 %.

Il tenore di materie grasse è essenziale per la macinazione. L'avena è un cereale con un tenore di materie grasse relativamente elevato. A causa di tale tenore elevato la farina si raggruma durante la macinazione e ostruisce le macine. Per produrre la «Värmländskt skrädmjöl», si usano pertanto solo varietà con un tenore di materie grasse inferiore al 5 % di materia secca.

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

L'intero processo di produzione — dalla coltivazione della materia prima alla tostatura, decorticazione e macinatura — deve avvenire all'interno della zona geografica indicata al punto 4.

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

—

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

—

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione della «Värmländskt skrädmjöl» comprende la contea del Värmland.

5. **Legame con la zona geografica**

Il legame si basa sulle caratteristiche distintive del prodotto.

Specificità della zona geografica

Il Värmland è caratterizzato da suoli nettamente acidi, poveri di minerali e con un basso tenore di materia organica. Grazie alla loro struttura i suoli hanno una buona capacità di ritenzione idrica. Il clima è caratterizzato da inverni freddi e nevosi ed estati relativamente calde. In primavera le temperature giornaliere scendono al di sotto dello zero durante la notte per poi risalire al di sopra dello zero durante il giorno. Questo fenomeno, associato alla capacità di ritenzione idrica del suolo, causa la formazione di ghiaccio, che a sua volta spinge le colture seminate in autunno a germogliare dal terreno ghiacciato.

A causa delle condizioni fisiche del Värmland, quando il Värmland fu colonizzato da migranti provenienti dalle province orientali (l'attuale Finlandia) alla fine del XVI secolo, la semina primaverile dell'avena divenne il metodo di coltivazione prevalente.

Per i produttori di «Värmländskt skrädmjöl», la produzione inizia con la coltivazione dell'avena. Ciò significa che gli agricoltori coltivano avena destinata in particolare alla produzione della «Värmländskt skrädmjöl», che presenta dimensioni delle cariossidi e tenori di acqua e di materie grasse adatti alla produzione nei singoli mulini.

L'avena coltivata nella zona geografica descritta al punto 4 è trebbiata e fatta essiccare fino a ottenere un tenore di acqua non superiore al 14 %. Per produrre la «Värmländskt skrädmjöl» l'avena è tostata in forni alimentati con legna di betulla che garantiscono una curva termica costante. Per evitare che le cariossidi si brucino, queste sono continuamente rimescolate durante la tostatura. Per far risaltare l'odore e il gusto di frutta da guscio caratteristici della «Värmländskt skrädmjöl», la tostatura dell'avena deve essere profonda e completa. Al fine di garantire una tostatura uniforme delle cariossidi, queste devono essere di dimensioni il più possibile omogenee.

L'acqua residua presente nell'avena evapora durante il processo di tostatura, che richiede circa due ore. La durata esatta dipende dalla temperatura e dalla varietà di avena. Una volta terminata la tostatura, la temperatura all'interno del forno è di circa 220 °C.

Dopo la tostatura l'avena è sottoposta a decorticazione e la granella (cariossidi) è separata dalle glume. La granella è quindi macinata tra due grosse mole (le cui dimensioni variano a seconda dei mulini) per ottenere farina di granulometria compresa fra 0,2 mm e 0,3 mm. Il mugnaio verifica al tatto la farina e regola le mole per ottenere la consistenza desiderata.

Specificità del prodotto

La parte del processo di produzione che contribuisce nel modo più significativo alle proprietà della «Värmländskt skrädmjöl» è la tostatura dell'avena. Proprio la tostatura, infatti, conferisce alla «Värmländskt skrädmjöl» il suo caratteristico odore di cereali appena trebbiati con chiare note di frutta da guscio e un gusto rotondo, lungo e di frutta da guscio con note distinte e rotonde di tostatura. Proprio per il suo gusto la «Värmländskt skrädmjöl» è oggi richiesta per aggiungere sapore e come ingrediente di molti piatti o prodotti da forno.

Legame causale

La tradizione della coltivazione dell'avena risale al XVI secolo e all'immigrazione finlandese nel Värmland. Gli immigrati insediatisi nelle zone scarsamente popolate della contea iniziarono a utilizzare il terreno per varie colture, fra cui l'avena. Questa presentava però la difficoltà di essere difficile da macinare. Per macinarla più agevolmente, si doveva prima decorticare l'avena, separando la granella dalla pula. Per rimuovere le glume, l'avena doveva prima essere essiccata. Questa operazione era inizialmente effettuata con la tostatura nei forni per la cottura del pane o nelle saune. La decorticazione non solo rendeva più facile la macinazione, ma allungava anche la conservazione della farina.

Keyland (1919) nello «Svensk vegetabilisk allmogekost» racconta che la costruzione di mulini speciali per la tostatura, la decorticazione e la macinazione dell'avena ebbe inizio a metà del XIX secolo. La coltivazione dell'avena e la tecnica di tostatura delle cariossidi per agevolare la decorticazione e la macinazione assunse un'importanza sempre maggiore nella dieta della popolazione del Värmland. Secondo Keyland, la decorticazione e l'utilizzo dell'avena divennero una specialità del Värmland. «Non vi era forse nessun'altra provincia svedese in cui la farina d'avena fosse altrettanto utilizzata per il consumo umano come in quei luoghi».

La produzione della «Värmländskt skrädmjöl» dipende da fattori umani e la collaborazione fra l'agricoltore e il mugnaio è fondamentale per la qualità del prodotto. Questa collaborazione significa che gli agricoltori coltivano avena destinata in particolare alla produzione della «Värmländskt skrädmjöl», che presenta dimensioni delle cariossidi e tenori di acqua e di materie grasse adatti al successivo processo di produzione nei mulini per *skrädmjöl*. Il mugnaio, a sua volta, dovrà adeguare la tostatura, la decorticazione e la macinazione alle caratteristiche dell'avena e regolare le varie fasi della produzione in modo che si fondano perfettamente.

Tutto il processo di tostatura, decorticazione e macinatura è un'arte e la conoscenza delle proprietà della materia prima e il suo comportamento durante il processo di produzione è fondamentale per ottenere le caratteristiche della «Värmländskt skrädmjöl».

I mugnai capiscono quando la tostatura dell'avena è terminata in base alla consistenza e al gusto dell'avena, e al colore del fumo che fuoriesce durante il processo di tostatura. La tecnica è descritta in vecchi documenti del Värmland. «Se l'avena doveva essere macinata, era una buona idea far essiccare le cariossidi nella sauna. Era importante che non fosse troppo calda, anzi era preferibile che le cariossidi essiccassero più lentamente. Quando le cariossidi erano sufficientemente secche per la macinazione, scoppiavano quando erano messe tra i denti e morse». La produzione della «Värmländskt skrädmjöl» dipende pertanto interamente dalle conoscenze e dall'esperienza che il mugnaio ha della materia prima e dal comportamento di quest'ultima durante i processi di tostatura, decorticazione e macinazione.

A livello locale la «Värmländskt skrädmjöl» beneficia di molto sostegno: i villaggi locali organizzano eventi che promuovono la farina e le tradizioni culinarie ad essa legate. La farina ha raggiunto oggi una diffusione più vasta, essendo utilizzata per esaltare il gusto di vari piatti e prodotti da forno.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/produktion-handel-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/ansokan_skradmjol_2020_05_28.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

(2021/C 136/08)

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

«CRÉMANT DU JURA»

PDO-FR-A0740-AM01

Data della comunicazione: 2 febbraio 2021

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Aggiornamento dell'elenco dei comuni della zona geografica

Il capitolo I del disciplinare della denominazione di origine controllata «Crémant du Jura» è così modificato:

nella sezione IV, paragrafo 1, lettera a), è introdotto un riferimento al codice geografico ufficiale dell'anno 2018 ed è aggiornato l'elenco dei comuni. È inoltre aggiunta la data di approvazione da parte del comitato nazionale competente dell'*Institut national de l'origine et de la qualité* della zona geografica rivista della denominazione. Tali modifiche sono di carattere redazionale e non modificano in alcun modo il perimetro della zona geografica della denominazione. Sono rese necessarie dalle fusioni o dalle scissioni di comuni, o di parti di comuni, oppure dai cambiamenti di nome. La nuova formulazione permette di garantire la continuità di un'identificazione precisa dei comuni della zona geografica nel disciplinare;

nella sezione IV, paragrafo 1, lettera b), sono apportate le medesime modifiche per gli stessi motivi.

Il punto 1.6 «Zona geografica delimitata» del documento unico è pertanto modificato.

Dopo le lettere a) e b), al fine di informare gli operatori, è aggiunta la frase: «I documenti cartografici che illustrano la zona geografica sono consultabili sul sito internet dell'*Institut national de l'origine et de la qualité*.»

La modifica non interessa il documento unico.

2. Densità di impianto

Al capitolo I, sezione VI, paragrafo 1, lettera a), è aggiunto che «le particelle possono presentare interfile di larghezza compresa tra 2 e 3,2 metri, al massimo una volta ogni sei filari, al fine di consentire il passaggio di macchinari adeguati». Finora la norma vietava una distanza tra i filari superiore a 2 metri.

⁽¹⁾ GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

La distanza tra i filari è un elemento fondamentale nel calcolo della superficie esposta della copertura vegetale, superficie che rientra nel calcolo del livello di resa auspicabile per una vigna della denominazione di origine. Al fine di garantire la controllabilità di tale disposizione, la definizione della distanza media è stata introdotta anche nel disciplinare.

Tali nuove norme aggiunte al disciplinare sono riportate nel documento unico al punto 1.5 Pratiche di vinificazione.

3. Norme relative al palizzamento e all'altezza del fogliame

Al capitolo I, sezione VI, paragrafo 1, lettera c), la norma relativa all'altezza del fogliame palizzato è modificata per essere adattata alle vigne con distanza media tra i filari superiore a 1,6 metri e inferiore o pari a 2 metri nonché a quelle con distanza media tra i filari inferiore o pari a 1,6 metri. Tuttavia, per questi due tipi di vigneto, è aggiunto che «l'altezza del fogliame palizzato deve permettere di disporre di una superficie esterna di copertura vegetale per la produzione di un chilogrammo di uva pari almeno a 1,2 metri quadrati».

Tali precisazioni alle pratiche degli operatori garantiscono una superficie fogliare esposta sufficiente per consentire una maturazione soddisfacente delle uve. Tali modifiche si sono rese necessarie in quanto i vigneti del Giura producono tale tipo di vino da vigne piantate a densità maggiori rispetto alla densità minima di impianto riducendo la distanza tra i filari.

La modifica non interessa il documento unico.

4. Carichi massimi medi per particella e rese

Al capitolo I, sezione VI, paragrafo 1, lettera d), il carico massimo medio per particella è portato a 16 000 kg/ha per le particelle di vigne impiantate con una distanza media tra i filari inferiore o pari a 1,6 metri. Tali vigneti sono caratterizzati da densità maggiori rispetto ai vigneti impiantati con una distanza media tra i filari superiore a 1,6 metri e, considerate le altre norme in materia di gestione dei vigneti, producono più uva;

nella sezione VIII, paragrafo 1, la resa è portata a 78 hl/ha per le particelle di vigne impiantate con una distanza media tra i filari inferiore o pari a 1,6 metri. Per i vigneti caratterizzati da una densità maggiore, la resa e il carico massimo per particella sono aumentati in quanto le densità di impianto e l'altezza del fogliame permettono di raggiungere tale livello di produttività mantenendo al contempo la qualità prevista.

La resa è mantenuta a 74 hl/ha per le vigne con una distanza media tra i filari superiore a 1,6 metri e inferiore o pari a 2 metri.

È aggiunto un paragrafo che precisa che, in assenza di dichiarazione preventiva di assegnazione delle particelle (obbligo di dichiarazione già previsto dal capitolo II del disciplinare nella versione approvata nel 2011), la resa massima autorizzata sarà quella della denominazione di origine «Côtes du Jura» (vino bianco) per la raccolta considerata, qualora tale resa sia inferiore a quella autorizzata per la denominazione «Crémant du Jura». Tale dichiarazione preventiva agevola il controllo del rispetto delle condizioni di produzione specifiche per il «Crémant du Jura» che giustificano una resa maggiore rispetto a quella dei vini fermi della zona geografica;

nel capitolo I, sezione VIII (Entrata in produzione), paragrafo 2, la resa limite è portata a 90 hl/ha per le particelle di vigne impiantate con una distanza media tra i filari inferiore o pari a 1,6 metri.

La resa limite è mantenuta a 80 hl/ha per le vigne con una distanza media tra i filari compresa tra 1,6 e 2 metri.

Tali modifiche della resa tengono in considerazione gli sviluppi in merito rilevati nella zona vitivinicola del Giura per le vigne destinate alla produzione di *crémant*. Le rese possono essere aumentate fino ai livelli proposti per le vigne con le densità maggiori; la superficie fogliare esposta minima stabilita garantisce una maturazione soddisfacente rispetto alla qualità prevista per il raccolto.

La modifica della resa massima interessa il punto 1.5.2 del documento unico.

5. Altre pratiche colturali

Al capitolo I, sezione VI, paragrafo 2, lettera a), la lunghezza massima dei filari per le particelle poste sui terreni con maggiore pendenza e senza sistema di recupero delle acque piovane è sostituita dall'obbligo di controllo della vegetazione seminata o spontanea. Tale nuova norma permette di controllare meglio l'erosione e tiene in considerazione lo sviluppo dell'inerbimento controllato nei vigneti;

al capitolo I, sezione VI, paragrafo 2, lettere a) e b), le indicazioni relative alla data da cui decorre l'applicazione di tali norme e alla loro applicazione limitata ai nuovi impianti sono soppresse.

Le pratiche colturali rilevate permettono di applicare tali norme a tutte le vigne.

Le modifiche non incidono sul documento unico.

6. Data di inizio delle vendemmie

Al capitolo I, sezione VII, paragrafo 1, lettera a), la definizione di una data di inizio delle vendemmie è soppressa. La data di vendemmia è stabilita dal viticoltore per ciascuna delle sue particelle a seconda dello stato di maturazione e nel rispetto del tenore zuccherino minimo delle uve stabilito dal disciplinare.

La modifica non interessa il documento unico.

7. Imbottigliamento

Al capitolo I, sezione IX, paragrafo 2, lettera c), è aggiunto: «L'imbottigliamento è autorizzato solo per i vini di base conformi all'esame organolettico secondo le condizioni definite nel piano di controllo.».

Tale norma è introdotta al fine di impedire che si proceda alla presa di spuma per vini di base che causerebbero difetti nel prodotto finito.

La modifica non interessa il documento unico.

8. Stoccaggio

Al capitolo I, sezione IX, paragrafo 4: è precisato che la documentazione relativa a un luogo specifico per lo stoccaggio dei prodotti confezionati riguarda anche i vini *sur lie* (su fecce), al fine di salvaguardare la qualità prevista per la presa di spuma, fase decisiva per tale tipo di vino, e agevolarne il controllo.

La modifica non interessa il documento unico.

9. Legame causale

Al capitolo I, sezione X, paragrafo 3, primo comma, nella frase «Alcune condizioni di produzione di cui al disciplinare contribuiscono alla preservazione di tali terreni (limitazione della lunghezza dei filari, bande inerbite, ...) e limitano i comuni rischi di erosione.», sono soppresse le parole «limitazione della lunghezza dei filari».

Tale soppressione è dovuta all'introduzione di una nuova norma in materia di gestione dei vigneti, vale a dire l'obbligo di controllo della vegetazione seminata o spontanea [sezione VI (Gestione dei vigneti), paragrafo 2], che sostituisce quello relativo alla lunghezza massima dei filari. La nuova norma consente un migliore controllo dell'erosione e tiene in considerazione lo sviluppo dell'inerbimento controllato nei vigneti.

La modifica è riportata nel documento unico al punto 1.8, paragrafo «Legame causale».

10. misure transitorie

Al capitolo I, sezione XI, paragrafo 1, per le particelle impiantate prima del 1° agosto 1994 che non rispettano la densità minima di impianto, il periodo di transizione durante il quale queste possono continuare a beneficiare, per il raccolto, del diritto alla denominazione di origine controllata è limitato al raccolto 2024 compreso, mentre in precedenza potevano beneficiare di tale diritto fino alla data di estirpazione delle viti.

È precisato che tali particelle devono rispettare le medesime norme di gestione dei vigneti e di resa previste per le vigne con una distanza media tra i filari superiore a 1,6 metri e inferiore o pari a 2 metri;

alla sezione XI, il paragrafo 3 è soppresso in quanto il periodo durante il quale le operazioni di imbottigliamento permettevano di beneficiare di una misura specifica riguardante la data di commercializzazione al consumatore è terminato.

Le modifiche non incidono sul documento unico.

11. Dichiarazione preventiva di assegnazione delle particelle

Al capitolo II, sezione I, paragrafo 1, il termine ultimo per effettuare tale dichiarazione preventiva o per disdirne il tacito rinnovo è posticipato dal 1° al 30 giugno, affinché gli operatori possano farsi un'idea migliore delle caratteristiche della vendemmia futura e compiere una scelta più adeguata in merito alla destinazione delle uve.

La modifica non interessa il documento unico.

12. Dichiarazione di rivendicazione

Al capitolo II, sezione I, paragrafo 5, le informazioni fornite attraverso tale dichiarazione sono obbligatoriamente completate dal numero della partita di vino di base che consente di assicurare la tracciabilità in seguito all'esame organolettico (vino di base).

Tale informazione rafforza il rispetto dell'obbligo di ritiro, per l'elaborazione del «Crémant du Jura», dei vini di base che potrebbero causare difetti nel prodotto finito.

La modifica non interessa il documento unico.

13. Punti principali da controllare e metodi di valutazione

Al capitolo III, sezione I, la tabella dei punti principali da controllare e dei relativi metodi di valutazione è aggiornata in considerazione di alcune modifiche apportate al capitolo I e per precisare alcuni metodi di valutazione.

La modifica non interessa il documento unico.

14. Riferimenti alla struttura di controllo

Al capitolo III, sezione I, le norme redazionali di tale parte sono modificate, dall'approvazione del disciplinare nel settembre 2011, in modo tale da non fare comparire più i riferimenti completi dell'autorità di controllo se i controlli sono effettuati da un organismo di certificazione.

Il riferimento della norma di accreditamento da parte del COFRAC (comitato francese di accreditamento) dell'organismo di controllo è eliminato in quanto tale riferimento cambia abbastanza frequentemente, il che obbligherebbe a modificare ogni volta il disciplinare per riportarvi l'informazione corretta.

La modifica non interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. Nome del prodotto

Crémant du Jura

2. Tipo di indicazione geografica

DOP — Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

5. Vino spumante di qualità

4. Descrizione del vino (dei vini)

I vini sono vini spumanti di qualità bianchi o rosati.

a) In caso di arricchimento dei mosti, il titolo alcolometrico volumico totale dei vini non supera, dopo la presa di spuma e prima dello sboccamento, il 13 %.

- b) I tenori di acidità totale, acidità volatile, anidride solforosa totale e zucchero e la sovrappressione in anidride carbonica misurata alla temperatura di 20 °C rispettano quanto stabilito dalla normativa unionale.

Il vino spumante bianco, prodotto principalmente con la varietà Chardonnay B, è delicato e raffinato. Presenta una gamma aromatica complessa ma discreta nella quale si distinguono spesso note di mela, brioche e nocciola.

Il vino spumante rosato è generalmente prodotto con il vitigno Pinot nero N. È molto spesso caratterizzato da note di piccoli frutti rossi.

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

- È vietato l'uso di scaglie di legno.
- Per l'elaborazione dei vini rosati è vietato l'impiego di carbone per uso enologico, da solo o in combinazione con altre sostanze in appositi preparati.
- Oltre alle disposizioni di cui sopra, i vini devono rispettare gli obblighi relativi alle pratiche enologiche stabiliti a livello dell'UE e nel *Code rural et de la pêche maritime* (codice rurale e della pesca marittima).
- I siti di pressatura devono rispettare criteri riguardanti la ricezione dell'uva, gli impianti di pressatura e le presse, il caricamento delle presse, il frazionamento dei succhi e l'igiene.

Pratica colturale

Densità di impianto

La densità minima di impianto è pari a 5 000 ceppi per ettaro, tranne in caso di vigneti piantati su terrazze.

Per i vigneti che non sono piantati su terrazze e per le terrazze con almeno due filari di viti, ciascun ceppo dispone di una superficie massima di 2 metri quadrati. Tale superficie è ottenuta moltiplicando le distanze tra i filari e la distanza tra i ceppi di un medesimo filare. Tali vigneti non possono presentare una distanza, tra i filari, superiore a 2 metri.

Al fine di permettere il passaggio di macchinari adeguati, le particelle possono presentare interfile, di larghezza compresa tra 2 e 3,2 metri, con una frequenza massima di un filare su sei.

La distanza media tra i filari è misurata dividendo la larghezza massima della particella coltivata per il numero effettivo di filari presenti sulla massima larghezza di tale particella.

Norme di potatura

Le viti sono sottoposte a potatura a Guyot semplice o doppio oppure a potatura corta (cordone di Royat), con un massimo di 20 gemme franche per ceppo e 120 000 gemme franche per ettaro.

In caso di potatura a Guyot semplice o doppio, il numero di gemme franche è pari al massimo a 10 sul capo a frutto, con un massimo di 2 speroni di rinnovo con 2 gemme franche.

Trasporto del raccolto

Le uve possono essere trasportate solo in recipienti non ermetici in condizioni che permettono di preservare l'integrità delle uve come pure di garantire l'eliminazione dei succhi di autospremitura.

b. Rese massime

Particelle con una distanza media tra i filari inferiore o pari a 1,6 metri

90 ettolitri per ettaro

Particelle con una distanza media tra i filari superiore a 1,6 metri e inferiore o pari a 2 metri

80 ettolitri per ettaro

6. Zona geografica delimitata

- a) La raccolta delle uve, la vinificazione, l'elaborazione, l'affinamento e il confezionamento dei vini sono effettuati nel territorio dei comuni seguenti del dipartimento del Giura sulla base del codice geografico ufficiale dell'anno 2018, approvato dal comitato nazionale competente nella seduta del 16 novembre 2010: Abergement-le-Grand, Abergement-le-Petit, Aiglepierre, Arbois, Arlay, Les Arsures, Augea, Aumont, Balanod, Baume-les-Messieurs, Beaufort, Bersaillin, Blois-sur-Seille, Brainans, Bréry, Builly, Césancey, La Chailleuse (solo per il territorio dell'ex comune di Saint-Laurent-La-Roche), Champagne-sur-Loue, La Chapelle-sur-Furieuse, Château-Chalon, Chevreaux, Chille, Chilly-le-Vignoble, Conliège, Courbouzon, Cousance, Cramans, Cuisia, Darbonnay, Digna, Domblans, L'Etoile, Frébuans, Frontenay, Gevingey, Gizia, Grange-de-Vaivre, Grozon, Ladoye-sur-Seille, Lavigny, Lons-le-Saunier, Le Louverot, Macornay, Mantry, Marnoz, Mathenay, Maynal, Menétru-le-Vignoble, Mesnay, Messia-sur-Sorne, Miéry, Moiron, Molamboz, Monay, Montagna-le-Reconduit, Montaigu, Montain, Montholier, Montigny-lès-Arsures, Montmorot, Mouchard, Nevy-sur-Seille, Orbagna, Pagnoz, Pannessières, Passenans, Perrigny, Le Pin, Plainoiseau, Les Planches-près-Arbois, Poligny, Port-Lesney, Pretin, Pupillin, Quintigny, Revigny, Rotalier, Ruffey-sur-Seille, Saint-Amour, Saint-Cyr-Montmalin, Saint-Didier, Saint-Jean-d'Etreux, Saint-Lamain, Saint-Lothain, Sainte-Agnès, Salins-les-Bains, Sellières, Les Trois Châteaux, Toulouse-le-Château, Tourmont, Trenal, Vadans, Val-Sonnette (solo per gli ex territori dei comuni di Grusses, Vercia e Vincelles), Vaux-sur-Poligny, Vernantois, Le Vernois, Villeneuve-sous-Pymont, Villette-lès-Arbois, Voiteur.
- b) La vinificazione, l'elaborazione, l'affinamento e il confezionamento dei vini possono essere altresì effettuati nel territorio dei comuni seguenti del dipartimento del Giura sulla base del codice geografico ufficiale dell'anno 2018, approvato dal comitato nazionale competente nella seduta del 16 novembre 2010: Le Chateley, La Ferté, Hauteroche (solo per il territorio dell'ex comune di Crançot), Pont-du-Navoy.

7. Varietà principale/i di uve da vino

Chardonnay B

Pinot gris G - Pinot grigio B

Pinot noir N - Pinot nero N

Poulsard N - Ploussard

Savagnin blanc B - Savagnin bianco B

Trousseau N

8. descrizione del legame/dei legami

Informazioni sulla zona geografica

- a) Descrizione dei fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica della denominazione «Crémant du Jura» fa parte della regione naturale del Revermont, delimitata a est dal primo altopiano calcareo del massiccio del Giura, con un'altitudine media pari a 550 metri, e a ovest dalla pianura, limite orientale della fossa della Bresse. I vigneti sono ubicati in modo discontinuo su una fascia lunga 80 chilometri e con una larghezza compresa tra i 2 e i 5 chilometri, esposti principalmente a ovest e collocati a un'altitudine compresa tra i 300 e i 450 metri.

Si trovano su un'articolata serie di colline, distribuite da nord a sud a un livello inferiore rispetto al rilievo principale, che superano in altitudine, per 50-100 metri, varie depressioni con lo stesso orientamento. Tale disposizione è direttamente legata al sovrascorrimento del Giura sulla Bresse causato dal sollevamento delle Alpi: — il rilievo principale, rettilineo, corrisponde al margine del primo altopiano del Giura, costituito sotto il profilo geologico da un'assisa di calcare duro del Giurassico medio posta su una spessa serie di marne e argille del Trias e del Lias; — le colline sono frammenti sottratti alla pianura (scaglie) e trasportati sulla linea delle faglie formatesi per sovrascorrimento; nel complesso, presentano una forma più allungata nella direzione nord-sud (da 2 a 3 chilometri) che nella direzione est-ovest (da 0,5 chilometri a 1 chilometro). L'elevata resistenza all'erosione di tali scaglie calcaree ha permesso loro di rimanere in rilievo nel paesaggio della zona geografica. Le depressioni presentano invece un sottosuolo marnoso. Costituiscono l'insieme delle profonde serie marnose, che in origine avevano uno spessore di oltre 200 metri, dislocate e trasportate sulla Bresse a blocchi, durante il sovrascorrimento.

Su tali marne friabili, i fenomeni di erosione sono stati molto intensi e hanno così portato alla formazione di rilievi imponenti. La parte principale delle particelle delimitate per la raccolta delle uve occupa il versante e la relativa base sotto la cornice coperta da boschi dell'altopiano oppure i versanti meglio esposti delle colline disseminate nell'area pedemontana. Il calcare è presente ovunque. Tale roccia, permeabile e solubile, è ottima per le viti e in particolare per i vitigni del Giura. Sui versanti che delimitano l'altopiano calcareo, i terreni sono abbastanza complessi e composti da marne miste ad argille e a ghiaioni calcarei.

La zona geografica beneficia di un clima oceanico fresco e con frequenti piogge, caratterizzato da influssi continentali: elevata escursione termica durante l'anno, attorno a una media di 10,5 °C, ed estate calda e umida. Le precipitazioni annue superano i 1 000 millimetri e sono ben distribuite durante l'anno.

b) Descrizione dei fattori umani rilevanti per il legame

I vigneti del Giura esistono fin dall'epoca romana. Le testimonianze riguardanti i vigneti del Giura abbondano a partire dall'anno 1000.

La produzione di vini spumanti, nel Giura, ha origini molto antiche e il metodo di elaborazione con seconda fermentazione in bottiglia è utilizzato dal XVII secolo. La produzione avviene in modo tradizionale e anche denominazioni di origine controllata come «Arbois» e «L'Étoile» destinavano una parte della produzione all'elaborazione di vini spumanti. I vini spumanti del Giura hanno acquisito un'indubbia notorietà. Nel XX secolo alcune famiglie di produttori si sono specializzate nella produzione di vini spumanti e le tecniche sono state perfezionate per la produzione di vini molto espressivi: rispetto dell'integrità dell'uva, pressatura dolce e lunga permanenza in bottiglie *sur lattes* (in posizione orizzontale) per la seconda fermentazione.

La denominazione di origine controllata «Crémant du Jura» è stata riconosciuta il 9 ottobre 1995. I produttori hanno quindi abbandonato la produzione di vini spumanti che beneficiano delle altre denominazioni di origine controllata del Giura quali «Arbois», «Côtes du Jura» e «L'Étoile».

I vitigni presenti nel Giura sono coltivati da vari secoli. I viticoltori hanno selezionato tre vitigni tipici del Giura: il vitigno Poulsard N, di cui nel Giura sono presenti testimonianze scritte dal 1620, il vitigno Trouseau N, di cui si trovano testimonianze certe nel Giura a partire dal 1732, e il vitigno Savagnin B, la cui presenza è attestata dal 1717. Hanno altresì adattato due vitigni originari dei vigneti borgognoni vicini: il vitigno Chardonnay B, presente nel Giura dal 1717, e il vitigno Pinot nero N, la cui menzione scritta più antica risale al 1385, sotto il nome di *savagnin noir* (Savagnin nero). Tutti questi vitigni sono alla base della produzione del «Crémant du Jura».

Nel 2009 la produzione, su 310 ettari, era pari a circa 17 000 ettolitri di vini spumanti bianchi e 2 000 ettolitri di vini spumanti rosati.

Informazioni sulla qualità e sulle caratteristiche dei prodotti

Il vino spumante bianco, prodotto principalmente con la varietà Chardonnay B, è delicato e raffinato. Presenta una gamma aromatica complessa ma discreta nella quale si distinguono spesso note di mela, brioche e nocciola.

Il vino spumante rosato è generalmente prodotto con il vitigno Pinot nero N. È molto spesso caratterizzato da note di piccoli frutti rossi.

Legame causale

Le uve traggono le proprie specificità dai suoli marnosi (argillo-calcarei) coperti da brecce calcaree. La vite trova temperature sempre fresche in profondità mentre in superficie spessi strati di ghiaione ciottoloso garantiscono un buon riscaldamento del suolo e un buon drenaggio. Alcune condizioni di produzione nel disciplinare contribuiscono alla conservazione di tali terreni (bande inerbite ...) e limitano i comuni rischi di erosione.

La tradizione della produzione di vini spumanti nel Giura ha permesso, nel corso delle generazioni, di adattare progressivamente le tecniche ancestrali. La raccolta delle uve intere in cassette non ermetiche e la pressatura molto dolce e progressiva consentono di conservare le qualità sostanziali delle uve e, segnatamente, il potenziale aromatico legato al contesto naturale.

I centri di pressatura osservano norme severe e sono soggetti a una procedura di abilitazione controllata rigorosamente. Un lungo periodo di affinamento *sur lie*, durante la seconda fermentazione in bottiglia, favorisce lo sviluppo di aromi secondari e l'espressione delle specificità del vino legate alla sua origine.

Nel 1734 un viticoltore di Poligny, di nome Chevalier, descrive in modo dettagliato la ricetta con la quale ottiene il «vino grigio, simile al vino di Champagne». Fin dall'inizio del XVII secolo la produzione di vino spumante è attestata con l'espressione figurata di *vin fou* (vino pazzo) che ha fatto rifiorire un grande commerciante di Arbois.

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

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

le menzioni facoltative, il cui uso può essere disciplinato dagli Stati membri in virtù delle disposizioni dell'UE, 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.

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

confezionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

- a) tutte le operazioni di produzione, dalla raccolta delle uve allo sboccamento, hanno luogo nella zona geografica;
- b) il confezionamento dei vini viene effettuato nella zona geografica tenendo conto del processo di elaborazione mediante seconda fermentazione in bottiglia;
- c) l'imbottigliamento in bottiglie di vetro, nelle quali avviene la presa di spuma, viene effettuato a partire dal 1° dicembre successivo alla raccolta;
- d) i vini sono commercializzati al consumatore dopo un periodo minimo di affinamento di 12 mesi dalla data di imbottigliamento.

Link al disciplinare del prodotto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-3639eb82-2655-461f-a811-87ed70ec6303

Pubblicazione del disciplinare modificato a seguito dell'approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio

(2021/C 136/09)

La Commissione europea ha approvato la presente modifica minore ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 ⁽¹⁾.

La domanda di approvazione della presente modifica minore può essere consultata nella banca dati eAmbrosia della Commissione

DOCUMENTO UNICO

«MEJILLÓN DE GALICIA» O «MEXILLÓN DE GALICIA»

n. UE: PDO-ES-0165-AM02 – 18.9.2020

DOP (x) IGP ()

1. Nome

«Mejillón de Galicia» o «Mexillón de Galicia»

2. Stato membro o paese terzo

Spagna

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto [cfr. allegato XI]

Classe 1.7. Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati

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

Mitili freschi della specie *Mytilus galloprovincialis* allevati mediante il sistema a «batea» (piattaforme-vivaio o zattere galleggianti).

Questo mollusco bivalve è composto da due valve uguali (equivalve) costituite di carbonato di calcio e rivestite esternamente da uno strato denominato «periostraco». Poiché la principale regione di produzione sono le «Rías Gallegas» [valli fluviali alluvionali], che generano una grande varietà di flora e fauna marina, il periostraco presenta spesso aderenze di specie quali balani, policheti, briozoi e alghe.

All'interno della conchiglia si trova il mantello, generalmente di color crema tendente all'arancione, costituito da due lobi carnosi, guarniti ai bordi da una striscia sinuosa color viola scuro.

Per accedere al mercato di consumo allo stato fresco con la denominazione di origine protetta «Mejillón de Galicia», il mitilo deve passare, secondo quanto disposto dal regolamento (CE) n. 853/2004, attraverso un centro di depurazione/spedizione; allo scopo di mantenere intatte la qualità e le caratteristiche legate all'ambiente geografico di allevamento, inoltre, il mitilo deve essere obbligatoriamente depurato con acqua di mare proveniente dalle «Rías Gallegas» delle province di A Coruña e Pontevedra.

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

—

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

Tutte le attività, dall'ottenimento della semente alla lavorazione del prodotto finale prima che sia preparato per la vendita e posto sul mercato, devono essere effettuate all'interno della zona geografica delimitata.

⁽¹⁾ GUL 179 del 19.6.2014, pag. 17.

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

—

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

Il *Consejo* appone un'etichetta propria che deve identificare tutte le confezioni contenenti mitili tutelati dalla denominazione d'origine protetta. Sull'etichetta devono anche figurare in modo visibile, sotto il logo, la dicitura «Denominación de Origen Protegida Mexillón de Galicia» (denominazione d'origine protetta, Mexillón de Galicia), nonché i codici di controllo che identificano univocamente i mitili secondo parametri predefiniti.

I prodotti elaborati a partire dal «Mexillón de Galicia DOP» (anche nel caso in cui siano stati impiegati trattamenti tecnologici o di conservazione) possono essere proposti al consumo in confezioni sulle quali figurino facoltativamente il logo dell'UE di fianco alla dicitura «elaborado con Denominación de Origen Protegida Mejillón de Galicia» (fabbricato a partire dalla DOP Mejillón de Galicia) e in un carattere di dimensioni minori o uguali a quest'ultima, purché:

- il «Mexillón de Galicia DOP» sia stato certificato come tale e costituisca l'unico ingrediente della corrispondente categoria di prodotti, e
- gli utilizzatori della dicitura «elaborado con Denominación de Origen Protegida Mejillón de Galicia» siano stati debitamente autorizzati.

A tal fine il *Consejo Regulador*, in qualità di titolare dei diritti di proprietà intellettuale legati alla registrazione della denominazione «Mexillón de Galicia DOP», autorizzerà l'utilizzo della dicitura e dei loghi sulle etichette di tutti i prodotti che hanno subito un trattamento tecnologico e di conservazione.

Il *Consejo Regulador* iscriverà i soggetti autorizzati a utilizzare la dicitura «elaborado con Denominación de Origen Mejillón de Galicia» nei registri corrispondenti, garantirà la conformità dei prodotti e veglierà al corretto impiego della dicitura e dei loghi.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Zona geografica. La zona di allevamento corrisponde allo spazio marittimo interno delle «Rías Gallegas» delle province di A Coruña e Pontevedra, autorizzate all'allevamento di mitili su zattere. Essa comprende le zone seguenti: Ría de Ares-Sada, Ría de Muros-Noia, Ría de Arousa, Ría de Pontevedra e Ría de Vigo.

La zona di depurazione/spedizione è circoscritta alle province costiere di: A Coruña e Pontevedra.

5. **Legame con la zona geografica**

Per quanto concerne il legame storico, i mitili costituiscono, fin dai tempi più remoti, una fonte di alimento per i primi abitanti della costa galiziana, come dimostrano numerose vestigia scoperte in occasione degli scavi nei «castros» (villaggi fortificati) e le testimonianze riportate nei documenti storici (Navaz, 1942; Vázquez Varela e García Quintela, 1998; AAVV 1988 e 1998; Senén-López Gómez, 1999). Va poi sottolineata l'importanza dei mitili nelle manifestazioni gastronomiche più insigni del passato (ad es. alla corte del ramo spagnolo degli Asburgo con l'«escabeche real» (scapece reale)). Indubbiamente la storia della Galizia e della sua costa mantiene stretti legami con i mitili, legami che risalgono al VI secolo a.C. e che continuano fino ad oggi, come testimonia una moltitudine di toponimi, di nomi di abitanti, di feste gastronomiche, (*mejillonadas*), ecc. Persino il paesaggio della Galizia sarebbe oggi inconcepibile senza le piattaforme-vivaio delle sue *rias*, che riflettono lo sviluppo della mitilicoltura. È stato persino creato un vocabolario specifico per la mitilicoltura: *mexilla* (allevamento di mitili), *desdoble* (il diradamento, fase del processo produttivo), ecc. Questa tradizione storica è così importante che ha dato origine ad un sistema di allevamento specifico, noto a livello internazionale come *galician system* (sistema galiziano), a macchinari e materiali appositamente progettati, nonché a pratiche di allevamento tradizionali che consentono di ottenere un prodotto caratteristico (López Capont, 1973; López Capont e Fidalgo Fernández, 1977; Otero Pedrayo, 1980; Lorenzo, 1982; Calo-Lourido, 1985 a, b e c).

Per quanto riguarda il legame con l'ambiente naturale, le «Rías Gallegas» sono considerate veri e propri ecosistemi, caratterizzati da una grande produzione primaria, che comprende l'allevamento di molluschi bivalvi, in particolare dei mitili. Queste specie occupano livelli bassi della catena alimentare, condizione essenziale per ottenere rese rilevanti. Le differenze di produzione (crescita e resa in polpa) osservate nei mitili delle «Rías Gallegas» derivano da processi fisiologici di adattamento connessi all'assorbimento di elementi nutritivi (Fernandez Reiriz e Labarta). Le peculiari caratteristiche dei mitili allevati nelle «Rías Gallegas» sono il frutto dell'adattamento all'ecosistema in cui sono allevati e sono direttamente legate alla disponibilità e alla qualità degli alimenti ivi presenti.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

https://mar.xunta.gal/sites/default/files/fileadmin/arquivos/mar/prego_condicions_dop_mexillon_de_galicia_2020.pdf.

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



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

IT