

# Gazzetta ufficiale C 269 dell'Unione europea



Edizione  
in lingua italiana

## Comunicazioni e informazioni

64° anno

7 luglio 2021

### Sommario

#### II *Comunicazioni*

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

###### **Commissione europea**

2021/C 269/01	Ritiro di notifica di concentrazione (Caso M.10285 — UIR/Hines/Assets) (¹) .....	1
2021/C 269/02	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.10327 — Elexent/GP JOULE Connect/Elexent DACH JV) (¹) .....	2

#### IV *Informazioni*

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

###### **Commissione europea**

2021/C 269/03	Tassi di cambio dell'euro — 6 luglio 2021 .....	3
---------------	---	---

##### INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

2021/C 269/04	Nota informativa della Commissione a norma dell'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento (CE) n. 1008/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme comuni per la prestazione di servizi aerei nella Comunità — Bando di gara per la prestazione di servizi aerei di linea in conformità agli oneri di servizio pubblico (¹) .....	4
---------------	---	---

**IT**

(¹) Testo rilevante ai fini del SEE.

## PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

**Commissione europea**

2021/C 269/05	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.10348 — Global Payments/Erste Group/Payone Businesses) — Caso ammissibile alla procedura semplificata (¹) .....	5
2021/C 269/06	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.10268 — SYNNEX/Tech Data) — Caso ammissibile alla procedura semplificata (¹) .....	7
2021/C 269/07	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.10286 - BNPPF/bpost bank) — Caso ammissibile alla procedura semplificata (¹) .....	9

## ALTRI ATTI

**Commissione europea**

2021/C 269/08	Pubblicazione del documento unico modificato a seguito dell'approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012 .....	10
2021/C 269/09	Pubblicazione di una domanda di modifica dell'Unione del disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 97, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio .....	14
2021/C 269/10	Pubblicazione del documento unico modificato a seguito dell'approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012 .....	25

---

(¹) Testo rilevante ai fini del SEE.

## II

*(Comunicazioni)***COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E  
DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA****COMMISSIONE EUROPEA****Ritiro di notifica di concentrazione  
(Caso M.10285 — UIR/Hines/Assets)***(Testo rilevante ai fini del SEE)*

(2021/C 269/01)

In data 24 giugno 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 («regolamento sulle concentrazioni»)<sup>(1)</sup>.

La notifica riguarda le seguenti imprese:

- Union Investment Real Estate GmbH («UIR», Germania), controllata di DZ Bank AG,
- Hines Media Works Associate LLC («Hines», Stati Uniti), controllata in ultima istanza da Jeffrey C. Hines,
- gli attivi immobiliari oggetto dell'operazione (gli «attivi», Germania).

Le attività svolte dalle imprese interessate sono le seguenti:

- UIR: società di gestione di investimenti per fondi immobiliari «aperti» per investitori privati e istituzionali che comprendono immobili al dettaglio, proprietà logistiche, immobili per uffici, immobili alberghieri e investimenti accessori in immobili residenziali. UIR è presente in tutte le principali città tedesche (Francoforte, Düsseldorf, Amburgo, Monaco), nonché in Austria, Polonia, Paesi Bassi, Irlanda, Turchia, Singapore e Stati Uniti,
- Hines: società statunitense di investimento, sviluppo e gestione immobiliare che investe in tutti i tipi di proprietà e opera in tutto il mondo, compreso in America settentrionale e meridionale, in Europa e nell'APAC,
- gli attivi: immobili situati nella parte orientale di Monaco di Baviera, Germania. Le proprietà comprendono edifici adibiti a uffici e un parcheggio esterno.

In data 28 giugno 2021 le parti notificanti hanno informato la Commissione del ritiro della notifica.

---

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

**Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata  
(Caso M.10327 — Elexent/GP JOULE Connect/Elexent DACH JV)**

**(Testo rilevante ai fini del SEE)**

**(2021/C 269/02)**

Il 1° luglio 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 <sup>(1)</sup>. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32021M10327. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

---

<sup>(1)</sup> 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)**

**6 luglio 2021**

(2021/C 269/03)

**1 euro =**

	Moneta	Tasso di cambio		Moneta	Tasso di cambio
USD	dollari USA	1,1838	CAD	dollari canadesi	1,4640
JPY	yen giapponesi	130,99	HKD	dollari di Hong Kong	9,1942
DKK	corone danesi	7,4361	NZD	dollari neozelandesi	1,6703
GBP	sterline inglesi	0,85450	SGD	dollari di Singapore	1,5920
SEK	corone svedesi	10,1490	KRW	won sudcoreani	1 341,67
CHF	franchi svizzeri	1,0930	ZAR	rand sudafricani	16,8278
ISK	corone islandesi	147,10	CNY	renminbi Yuan cinese	7,6545
NOK	corone norvegesi	10,2150	HRK	kuna croata	7,4855
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	17 151,39
CZK	corone ceche	25,610	MYR	ringgit malese	4,9193
HUF	fiorini ungheresi	353,40	PHP	peso filippino	58,753
PLN	zloty polacchi	4,4941	RUB	rublo russo	86,9726
RON	leu rumeni	4,9264	THB	baht thailandese	38,130
TRY	lire turche	10,2514	BRL	real brasiliiano	6,0292
AUD	dollari australiani	1,5633	MXN	peso messicano	23,4590
			INR	rupia indiana	88,2126

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

## INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

**Nota informativa della Commissione a norma dell'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento (CE) n. 1008/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme comuni per la prestazione di servizi aerei nella Comunità**

**Bando di gara per la prestazione di servizi aerei di linea in conformità agli oneri di servizio pubblico**

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2021/C 269/04)

Stato membro	Spagna
Rotta interessata	Melilla-Almería / Granada / Siviglia
Periodo di validità del contratto	Dal 1° gennaio 2022 al 31 dicembre 2022
Termine ultimo per la presentazione delle offerte	2 mesi dalla data di pubblicazione del presente avviso
Indirizzo presso il quale è possibile ottenere il testo del bando di gara e qualsiasi informazione e/o documentazione pertinente correlata alla gara d'appalto e all'onere di servizio pubblico	Ministerio de Transportes, Movilidad y Agenda Urbana Dirección General de Aviación Civil Subdirección General de Transporte Aéreo Paseo de la Castellana 67 28071 Madrid SPAGNA Indirizzo email: osp.dgac@mitma.es

## V

(Avvisi)

## PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

## COMMISSIONE EUROPEA

## Notifica preventiva di concentrazione

(Caso M.10348 — Global Payments/Erste Group/Payone Businesses)

## Caso ammissibile alla procedura semplificata

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2021/C 269/05)

1. In data 28 giugno 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:

- Global Payments Inc. («Global Payments», Stati Uniti),
- Erste Group Bank AG («Erste Group», Austria),
- l'impresa austriaca che fornisce servizi relativi alla stipulazione di convenzioni con gli esercenti per l'uso dei terminali di pagamento («POS») e servizi di fornitura e gestione dei terminali POS («PAYONE Austrian Divestment Business») di Ingenico Group S.A. («Ingenico», Francia), appartenente a Worldline S.A. («Worldline», Francia).

Global Payments e Erste Group acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo comune di PAYONE Austrian Divestment Business.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di elementi dell'attivo.

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

- Global Payments: società di servizi finanziari che offre varie soluzioni di pagamento a esercenti, emittenti, imprese e consumatori in tutto il mondo;
- Erste Holding: gruppo austriaco di servizi finanziari che offre servizi bancari e finanziari nell'Europa centrale e orientale,
- PAYONE Austrian Divestment Business: fornitura di servizi relativi alla stipulazione di convenzioni con gli esercenti per l'uso dei terminali di pagamento («POS») e servizi di fornitura e gestione dei terminali POS in Austria.

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) GUL 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.10348 — Global Payments/Erste Group/Payone Businesses

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

Indirizzo e-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Indirizzo postale:

Commissione europea  
Direzione generale Concorrenza  
Protocollo Concentrazioni  
1049 Bruxelles  
BELGIO

---

**Notifica preventiva di concentrazione**  
**(Caso M.10268 — SYNEX/Tech Data)**  
**Caso ammissibile alla procedura semplificata**

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2021/C 269/06)

1. In data 30 giugno 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 <sup>(1)</sup>.

La notifica riguarda le seguenti imprese:

- SYNEX Corporation («SYNEX», Stati Uniti),
- Tech Data Corporation («Tech Data», Stati Uniti).

SYNEX acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo esclusivo dell'insieme di Tech Data. La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni.

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

- SYNEX: fornitura di prodotti e di soluzioni tecnologiche per i sistemi informatici a rivenditori e clienti al dettaglio al di fuori dell'Unione europea, nonché di servizi globali di logistica, distribuzione, progettazione di sistemi e integrazione per l'industria tecnologica. Nel SEE <sup>(2)</sup>, SYNEX opera esclusivamente nello sviluppo e nella vendita di server su misura e di soluzioni di archiviazione per utilizzatori di dati,
- Tech Data: distribuzione all'ingrosso di prodotti e di soluzioni tecnologiche ai rivenditori su scala mondiale.

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 <sup>(3)</sup>, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

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

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

M.10268 – SYNEX/Tech Data

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

Indirizzo e-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

<sup>(1)</sup> GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1 (il «regolamento sulle concentrazioni»).

<sup>(2)</sup> Spazio economico europeo.

<sup>(3)</sup> GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

Indirizzo postale:

Commissione europea  
Direzione generale Concorrenza  
Protocollo Concentrazioni  
1049 Bruxelles  
BELGIO

---

**Notifica preventiva di concentrazione**  
**(Caso M.10286 - BNPPF/bpost bank)**  
**Caso ammissibile alla procedura semplificata**

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2021/C 269/07)

1. In data 29 giugno 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:

- BNP Paribas Fortis S.A./N.V. («BNPPF», Belgio),
- bpost bank N.V./bpost banque S.A. («bpost bank», Belgio), controllata congiuntamente da BNPPF e bpost S.A. («bpost», Belgio).

BNPPF acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo esclusivo dell'insieme di bpost bank.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni.

2. Entrambe le imprese forniscono servizi bancari a un'ampia gamma di clienti (compresi i privati e le imprese). Le imprese distribuiscono anche prodotti assicurativi vita ai loro clienti.

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 (²) del Consiglio, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

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

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

M.10286 – BNPPF – bpost bank

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

---

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

(²) GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione del documento unico modificato a seguito dell'approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012**

(2021/C 269/08)

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 della Commissione (¹).

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

## DOCUMENTO UNICO

«**Salzwedeler Baumkuchen**»**N. UE: PGI-DE-0733-AM01 — 27 maggio 2020****DOP ( ) IGP (X)****1. Denominazione**«**Salzwedeler Baumkuchen**»**2. Stato membro o paese terzo**

Germania

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare****3.1. Tipo di prodotto**

Classe 2.3. Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1**

Dolce rotondo costituito da singoli strati irregolari e che presenta una forma dentata ed altrettanto irregolare. Il «**Salzwedeler Baumkuchen**» è caratterizzato dalla cottura della pasta in strati, il che conferisce alla sezione del dolce un aspetto simile a quello degli anelli di un tronco d'albero («**Baumringen**» per l'appunto). Il **Baumkuchen** può raggiungere un'altezza di 90 cm e il diametro può essere anche di 40 cm. Il **Baumkuchen** è cavo all'interno, la cavità si estende lungo l'asse longitudinale e il suo diametro può raggiungere i 20 cm. Il peso del dolce è compreso fra 2 e 5 kg.

In linea di massima, il «**Salzwedeler Baumkuchen**», una volta preparato, non viene servito intero bensì tagliato in anelli la cui altezza varia da 5 a 50 cm e il peso da 50 g a 4 000 g. Generalmente, il peso oscilla fra i 300 e i 500 g. Segnaliamo poi le «**Baumkuchenspitzen**», ovvero porzioni trapezoidali dal bordo liscio, la cui lunghezza approssimativa è di 4 cm e lo spessore di circa 1 cm, servite anche in varie forme e dimensioni (fette) di lunghezza compresa tra 2 cm e 4,5 cm e di uno spessore di 2 cm, che vengono ricavate da un anello. Vi sono poi le «**Baumkuchenriegel**», ovvero porzioni la cui lunghezza varia da 8 a 10 cm e lo spessore di 3 cm, ricavate tagliando un anello di **Baumkuchen**.

A seconda delle diverse coperture il **Baumkuchen** si suddivide nei seguenti tipi:

- **Baumkuchen** con copertura di glassa di zucchero;
- **Baumkuchen** con copertura di cioccolato fondente;

(¹) GUL 179 del 19.6.2014, pag. 17.

- *Baumkuchen* con copertura di cioccolato bianco;
- *Baumkuchen* con copertura di cioccolato al latte;
- *Baumkuchen* con copertura di glassa di zucchero e cioccolato fondente;
- *Baumkuchen* con copertura di glassa di zucchero e cioccolato al latte;
- *Baumkuchen* con copertura di cioccolato fondente e cioccolato al latte;
- *Baumkuchen* con copertura di cioccolato fondente e cioccolato bianco;
- *Baumkuchen* con copertura di cioccolato al latte e cioccolato bianco;
- *Baumkuchen* semplice (senza copertura);
- *Baumkuchenspitzen* interamente ricoperte di cioccolato (cioccolato fondente, al latte o bianco);
- *Baumkuchenriegel* interamente ricoperte di cioccolato (cioccolato fondente, al latte o bianco), con copertura di glassa di zucchero o ricoperte da una decorazione composta da sottili fili di cioccolato fondente, al latte o bianco.

#### Composizione

1 kg di burro o di grasso butirrico, 1 kg di farina, fecola di grano, amido di grano o di granturco nella quantità richiesta per la fabbricazione,

800 g — 1 kg di tuorlo d'uovo o un numero equivalente di tuorli d'uovo,

800 g — 1 kg di albumi o un numero equivalente di albumi,

800 g — 1 kg di zucchero,

aromi naturali in funzione delle specialità della pasticceria,

marmellata di albicocche (facoltativa),

copertura con glassa di zucchero o di cioccolato,

niente conservanti,

senza aggiunta di lievito in polvere od altri agenti lievitanti.

Sulla base delle quantità testé elencate si produce un prodotto finale di un peso approssimativo compreso fra 3,5 e 4,0 kg.

#### Criteri qualitativi

Aspetto esterno: forma attraente, leggermente dentata (fatta eccezione per le *Baumkuchenspitzen*), copertura ovvero glassa uniforme, abbondante, brillante e priva di impurità.

Forma (dell'intero *Baumkuchen*): lunghezza compresa fra 60 e 90 cm, diametro esterno compreso fra 12 e 40 cm, diametro interno fra 4 e 20 cm.

Copertura: glassa di zucchero, cioccolato fondente, cioccolato al latte o cioccolato bianco.

Colore: a seconda della copertura bianco fino beige, marroncino chiaro o marrone scuro.

Consistenza: omogenea e spugnosa, mollica leggera e umida.

Aspetto interno: strati omogenei di color marrone dorato, di dimensioni regolari.

#### 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 fasi della produzione del «Salzwedeler Baumkuchen» devono avvenire nella zona geografica identificata.

#### 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

Sull'etichetta devono figurare gli ingredienti, il peso e l'identificazione del produttore, precisandone il codice postale, il nome della località e della via.

#### 4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica comprende il territorio comunale della città di Salzwedel entro il perimetro definito nel 2006.

#### 5. Legame con la zona geografica

##### 5.1. Specificità della zona geografica

Nel 1807, Johann Andreas Schernikow, pasticcere, annotò per iscritto una ricetta di *Baumkuchen* descrivendo una tecnica ed elencando ingredienti su cui si basa ancor oggi la preparazione del *Baumkuchen* della più antica fabbrica di «Salzwedeler Baumkuchen». Attorno al 1812 la città di Salzwedel concesse a Schernikow i diritti civili.

Secondo alcuni documenti pubblicati nella prima metà del XIX secolo, a Salzwedel venivano preparati dolci cavi all'interno a forma di tronco d'albero. Il «Salzwedeler Baumkuchen» è citato per la prima volta in registri ufficiali del 1843.

Con l'accelerazione dell'industrializzazione, nella seconda metà del XIX secolo, si sviluppò anche la classe media agiata in grado di permettersi prelibatezze culinarie provenienti da altre regioni. Un gruppo di panettieri e pasticceri di Salzwedel colse l'opportunità al volo e, forti della loro esperienza in materia di tecnica di produzione di questo dolce, cominciò a prepararlo ed a spedirlo anche molto lontano (Berlino, Hannover, regioni della Germania centrale e addirittura all'estero — Vienna e San Pietroburgo ad esempio). Ebbe così inizio una produzione di *Baumkuchen* talmente vasta che il «Salzwedeler Baumkuchen» divenne famoso in tutta la Germania e anche oltre i confini nazionali. Sebbene non si disponga di fonti di informazione certe, nessuna città tedesca avrebbe potuto produrre tanti *Baumkuchen* quanti se ne produssero a Salzwedel a partire dalla fine del XIX secolo fino alla prima guerra mondiale e nemmeno nel periodo fra le due guerre. Gran parte della produzione era destinata al consumo esterno (fra l'80 e il 90 % dei dolci veniva infatti spedita oltre i confini della città).

Già allora i consumatori consideravano il «Salzwedeler Baumkuchen» un prodotto speciale che poteva provenire soltanto dalla città di Salzwedel e che presentava notevoli differenze rispetto agli altri *Baumkuchen* provenienti da altre regioni, viste le sue particolari qualità, basate sul metodo di produzione e sulla preparazione.

Successivamente all'interruzione causata dalla guerra, la produzione riprese lentamente dopo la seconda guerra mondiale. L'esperienza dei produttori e la lunga tradizione a Salzwedel fecero sì che il «Salzwedeler Baumkuchen» riconquistasse la propria reputazione del tutto particolare, nonostante l'esproprio del suo maggior produttore nel 1958. Se si esclude la penuria di materie prime che costrinse a sostituire in parte il burro con la margarina, gli ingredienti e il metodo di produzione si mantennero inalterati. Come in passato, la produzione del *Baumkuchen* tornò ad essere destinata per lo più all'esportazione. Con la designazione di «Salzwedeler Baumkuchen» furono esportati, soprattutto verso i paesi occidentali, decine di migliaia di dolci.

##### 5.2. Specificità del prodotto

Il «Salzwedeler Baumkuchen» è una specialità regionale della pasticceria, che gode di una lunga tradizione ed è particolarmente apprezzato dai consumatori e conosciuto oltre i confini della regione di Salzwedel.

Il *Baumkuchen* viene prodotto a Salzwedel da quasi 200 anni, in quanto viene venduto in tutta la Germania e anche all'estero fin dalla seconda metà del XIX secolo (cfr. Deutschland Spezialitätenküche, (specialità della cucina tedesca), pubblicato da Christine Metzger, 1999, pag. 46). La ricetta e la produzione sono molto complesse rendendo questo dolce un prodotto particolarmente costoso. Il metodo di produzione era identico in tutte le aziende: il *Baumkuchen* è un dolce a strati, cotto in forno a legna; l'impasto è applicato, con un mestolo, strato per strato su una specie di spiedo ruotante. Anche gli ingredienti adoperati erano gli stessi in tutte le aziende.

È un dolce che continua a essere consumato in occasioni speciali come Natale, Pasqua ed i compleanni. Il costo elevato dei suoi ingredienti fece sì che la produzione del dolce venisse interrotta in tempo di guerra e carestie (fra il 1914 e il 1918 e fra il 1939 e il 1948).

La ricetta e il metodo di produzione sono rimasti immutati da 150 anni. Oggi, il ricorso ai conservanti, la pastorizzazione e la congelazione continuano a essere vietati, ragion per cui il «Salzwedeler Baumkuchen» rientra incontestabilmente nella categoria dei dolci freschi.

Già nel 1883 Dietrichs e Parisius scrissero (in «Bilder aus der Altmark», Editore J. F. Richter, Amburgo) che i buongustai preferivano il «Salzwedeler Baumkuchen» agli altri dolci dello stesso tipo provenienti da altre regioni, aggiungendo che questo dolce era destinato ad acquisire fama mondiale. Già all'epoca migliaia di casse contenenti quella prelibatezza dolce e gustosa lasciavano le pasticcerie dirette alla Posta, pronte ad essere spedite non solo nelle varie regioni della Germania ma anche, spesso, in Russia e in America, dove veniva apprezzato dai consumatori del posto.

Nell'articolo intitolato «Was weiß man vom Salzwedeler Baumkuchen?» (che cosa sappiamo del «Salzwedeler Baumkuchen»?) tratto dalla pubblicazione «100 Jahre Salzwedeler Wochenblatt» (1932, pag. 113) si legge quanto segue:

«se si dice a qualcuno di essere di Salzwedel, 99 volte su 100 la risposta sarà: - Ah, allora viene dalla città del «Baumkuchen!».

La tradizione ininterrotta e l'ottima reputazione di questa specialità sono dimostrate anche dai risultati di un'inchiesta sulla commercializzazione del «Salzwedeler Baumkuchen», realizzata in occasione della «Settimana Verde Internazionale di Berlino», nel 2005. Delle 500 persone intervistate, il 60,6 % aveva già sentito parlare o letto il nome di «Salzwedeler Baumkuchen» almeno una volta e il 92 % pensava che si trattasse di una specialità prodotta esclusivamente a Salzwedel; va detto inoltre che l'81 % considerava importante ai fini dell'acquisto l'origine del prodotto.

Il «Salzwedeler Baumkuchen» fa parte della tradizione regionale da circa un secolo. Esistono canzoni e poemi sul Baumkuchen che occupa una posizione di spicco nelle sfilate regionali. Oggigiorno, il Baumkuchen è un'importante attrazione turistica ed è possibile perfino assistere alla sua lavorazione in alcune pasticcerie. Dal 2004 si organizza una volta all'anno una festa dedicata a questo dolce, con l'elezione della regina del Baumkuchen.

Anche le guide turistiche tedesche (cfr. Baedeker Deutschland, 1998, pag. 98) e gli annunci pubblicitari presentano il «Salzwedeler Baumkuchen» come specialità tradizionale della città di Salzwedel.

### 5.3. *Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)*

La reputazione di cui gode il «Salzwedeler Baumkuchen» poggia essenzialmente sulla lunga tradizione della preparazione del prodotto nella città di Salzwedel, sulle competenze sviluppate dai pasticceri e sull'elevata qualità del prodotto nonché sul legame indissolubile con la vita culturale di questa città, nota anche come «Baumkuchen-Stadt» (cfr. «Deutschland Spezialitätenküche», Specialità della cucina tedesca — id.). Il «Salzwedeler Baumkuchen» è pertanto una specialità regionale, la cui reputazione si basa essenzialmente sulla stretta interrelazione con la sua città d'origine, ovvero Salzwedel.

### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

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

<https://register.dpma.de/DPMAResearch/geo/detail.pdfdownload/42039>

**Pubblicazione di una domanda di modifica dell'Unione del disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 97, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio**

(2021/C 269/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio<sup>(1)</sup> entro due mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA DI MODIFICA DELL'UNIONE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

«MINİŞ»

**PDO-RO-A0029-AM01**

**Data di presentazione della domanda: 2.4.2019**

**1. Richiedente e interesse legittimo**

Associazione professionale PROVITIS

L'associazione professionale è stata istituita sulla base del decreto governativo n. 26/2000 relativo alle associazioni e fondazioni, approvato con modifiche dalla legge n. 246/2005. L'associazione è costituita da produttori (persone fisiche e giuridiche) e copre oltre il 60 % della zona della denominazione di origine protetta (DOP) Miniş. È iscritta nel registro nazionale delle associazioni con il n. 17165/A/2007.

**2. Voce del disciplinare interessata dalla modifica**

- Nome del prodotto
- Categorie di prodotto vitivinicolo
- Legame
- in materia di commercializzazione

**3. Descrizione e motivi della modifica**

**3.1. Inserimento di una nuova varietà di uve da vino come varietà principale**

È stato introdotto il vitigno Cabernet Franc quale varietà principale all'elenco dei vitigni autorizzati.

Di conseguenza sono stati modificati il capo IV del disciplinare di produzione e il punto 1.7 del documento unico.

L'inserimento della varietà Cabernet Franc si è rivelato opportuno in considerazione della notevole redditività che tale varietà offre sul mercato dei vini rossi. Il luogo di origine di tale varietà è nell'Ungheria sud-orientale, ma ha trovato una seconda casa nella zona della DOP Miniş, lungo le colline pedemontane dei monti Zarand in Romania, dove il consumo tradizionale della varietà si può far risalire al periodo in cui la regione faceva parte dell'Impero austroungarico.

La varietà è coltivata in Romania dal 2008 e la prima vendemmia nel 2011 è stata utilizzata per la creazione di una miscela con la varietà Cabernet Sauvignon. La tracciabilità dei vini monovarietali ottenuti da tale varietà è in atto sin dalla vendemmia del 2012, al fine di inserirla nel gruppo di varietà ammesse a beneficiare della DOP Miniş.

Nel 2012 la vendemmia della varietà Cabernet Franc proveniente dai vigneti del villaggio di Covăşană (al confine settentrionale della zona che produce i migliori vini rossi della zona di Miniş) si è svolta separatamente e tale varietà è stata vinificata come unica.

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

I dati analitici e i risultati dell'analisi sensoriale degli ultimi 4 anni consecutivi, basati sulla scheda dei vini (che serve a garantire la tracciabilità e a controllare la costanza dei parametri qualitativi dei vini), stabiliscono i valori che evidenziano il potenziale titolo alcolometrico alla vendemmia, con vini costantemente prodotti con oltre il 13,5 % di ABV, un livello di acidità generalmente intorno ai 5,60 g/l, e un estratto secco superiore ai 25 g/l. Una miscela che include una proporzione del 16 % di Fetească neagră per la vendemmia del 2015 ha apportato proprietà aggiuntive al vino, come note di spezie e rusticità, senza alterarne le altre caratteristiche.

### 3.2. Inserimento di nuove tipologie di vino: vino spumante di qualità e vino frizzante

La DOP Miniş include ora nuove categorie di vini (vini spumanti di qualità e vini frizzanti).

Sono stati modificati il capo I del disciplinare di produzione e il punto 1.3 del documento unico.

L'inserimento di nuove tipologie di vino è stato determinato dal reimpianto in vaste aree di viti di varietà autoctone (ad esempio Mustoasă de Măderat, Chardonnay). Alcune di queste varietà sviluppano un potenziale aromatico fresco e fruttato che si esprime meglio nelle tipologie di vini spumanti di qualità e vini frizzanti.

Ciò rappresenta anche il ripristino di un metodo tradizionale di lavorazione di queste varietà e la creazione di un nuovo gusto, basato su tecnologie moderne che, se applicate a tali varietà, ne accentuano la freschezza specifica e l'acidità da moderata a elevata che caratterizza alcune di esse (conservazione a temperatura controllata per mantenere la freschezza e il fruttato dei vini, maturazione in botti di rovere su fecce con bâtonnage mensile, maturazione in botte e poi in bottiglia, vinificazione da uve vendemmiate a certe altitudini in cui si trova un terreno fertile specifico con un substrato di scisti, graniti e rocce metamorfiche, ecc.).

La produzione di nuove categorie di vini nell'ambito della DOP Miniş risponde alla diversificazione dei gusti dei consumatori, sempre più orientati verso nuove tipologie di vino.

Nel contesto degli investimenti e della modernizzazione delle infrastrutture e delle tecnologie di produzione, con il sostegno della tradizione e dei valori dei vini fermi DOP Miniş e del notevole aumento del consumo di vini effervescenti, è sempre più sensato produrre vini spumanti di qualità e vini frizzanti DOP.

### 3.3. Inserimento di varietà ammesse per la produzione di vini spumanti di qualità e vini frizzanti

Il disciplinare di produzione è stato integrato con le varietà ammesse per le nuove tipologie di vino, il vino spumante di qualità e il vino frizzante, in quanto alcune di queste varietà, come Cadarcă e Mustoasă de Măderat, hanno una tradizione consolidata di produzione nella zona del Miniş, in particolare all'interno dei confini della zona del Şiria-Măsca, mentre altre, come Tămăioasă românească o Pinot gris, si traducono in aromi freschi ben strutturati e fruttati quando vengono utilizzate per la produzione di vini spumanti di qualità.

Di conseguenza sono stati modificati il capo IV del disciplinare di produzione e il punto 1.4 del documento unico.

Tra le varietà di vino bianco, in particolare, Mustoasa de Măderat è una varietà utilizzata per produrre vini spumanti dal 1974, quando l'intera coltura di uve della regione vinicola Miniş-Măderat è stata trasferita nella contea di Sălaj, dove il famoso vino spumante Silvania era prodotto a Șimleu Silvaniei. Tenuto conto del clima mediterraneo della zona geografica, la varietà offre buoni risultati in termini di mantenimento della freschezza e del fruttato quando è utilizzata per la produzione di vino spumante di qualità DOP.

### 3.4. Presentazione delle caratteristiche analitiche delle nuove tipologie di vino: vino spumante di qualità e vino frizzante

L'inserimento dei vini spumanti di qualità e dei vini frizzanti comporta l'integrazione nel disciplinare di produzione delle caratteristiche analitiche specifiche delle tipologie di vino aggiunte.

Di conseguenza sono stati modificati il capo XI, punto a), del disciplinare di produzione e il punto 1.4 del documento unico.

Le nuove categorie devono riflettere la descrizione dei parametri analitici ad esse relativi.

### 3.5. *Presentazione delle caratteristiche organolettiche delle nuove tipologie di vino: vino spumante di qualità e vino frizzante*

L'inserimento dei vini spumanti di qualità e dei vini frizzanti nell'ambito della DOP Miniş comporta l'obbligo di specificare le caratteristiche organolettiche di queste tipologie di vino, indicandone aspetto, aroma e sapore, al fine di elencare dettagliatamente tali categorie nel disciplinare di produzione.

Di conseguenza sono stati modificati il capo XI, punto b), del disciplinare di produzione e il punto 1.4 del documento unico.

### 3.6. *Modifica della resa del vino per tenere conto di un aumento della stessa*

La produzione di vino è aumentata, ma fino a un massimo di 15 000 kg/ha di uve e di 112,5 hl/ha di vino.

Di conseguenza sono stati modificati i capi V e VI del disciplinare di produzione e il punto 1.5.2 del documento unico.

Dal 2007 al 2017 varietà tradizionali di viti romene e cloni delle stesse sono stati reimpiantati in vaste aree all'interno della zona delimitata dalla DOP Miniş. Nelle condizioni pedoclimatiche mediterranee favorevoli della zona i nuovi vigneti che hanno iniziato la produzione nel 2011 hanno registrato un aumento della resa di vendemmia per le varietà bianche e rosse, e il monitoraggio della vendemmia ha suggerito la necessità di correggere i dati relativi alla produzione vinicola; tuttavia tale crescita non ha inciso sulla qualità e sulle caratteristiche del vino prodotto con tale denominazione.

### 3.7. *Indicazione di tecnologie specifiche per la produzione di vini spumanti di qualità e vini frizzanti*

L'inserimento delle due tipologie di vini (vini spumanti di qualità e vini frizzanti) ha reso necessaria l'integrazione del disciplinare di produzione con una presentazione delle tecnologie specifiche per la produzione dei vini spumanti di qualità e dei vini frizzanti, compresa una descrizione dei metodi di produzione utilizzati nella DOP Miniş.

È stato modificato il capo X del disciplinare di produzione, mentre il documento unico non è stato modificato.

### 3.8. *Indicazione del legame con la zona geografica delle nuove tipologie di vino: vino spumante di qualità e vino frizzante*

La descrizione del legame con la zona geografica è stata integrata per fornire una migliore descrizione di tutte le tipologie di vino, ora che nuove tipologie sono state inserite nel disciplinare di produzione, ossia il vino spumante di qualità e il vino frizzante, al fine di garantire una descrizione dettagliata di ciascuna categoria prodotta.

Sono stati modificati il capo II del disciplinare di produzione e il punto 1.8 del documento unico.

L'ubicazione dei vigneti sulle colline non solo assicura un'ottima esposizione, ma sottopone anche le viti all'irraggiamento solare, che favorisce l'accumulo di zuccheri e polifenoli nelle uve destinate ai vini fermi bianchi e di antociani nelle uve destinate ai vini fermi rossi.

Le valli che in estate conservano la rugiada mattutina fino a mezzogiorno consentono di mantenere la giusta acidità nelle uve a varietà bianca destinate alla produzione del vino di base utilizzato nei vini spumanti di qualità e nei vini frizzanti.

I vigneti situati alla base dei pendii lungo tutta la catena collinare adiacente alle colline pedemontane scoscese di transizione dei monti Zarand sono spesso immersi nella nebbia, indipendentemente dalla stagione, mentre gli autunni secchi favoriscono il lento accumulo di zuccheri nelle uve, condizione essenziale per la produzione di vini effervescenti. Nella regione viticola di Miniş-Mäderat la quantità media di soleggiamento è di 1 955 ore all'anno, con un tempo minimo per le viti di 1 300 ore, il che significa che la zona delimitata per la DOP Miniş gode di eccellenti condizioni di luce.

**3.9. Inserimento nell'etichetta di indicazioni facoltative relative alla tecnologia specifica utilizzata per la produzione di vini spumanti di qualità**

Le disposizioni relative all'imbottigliamento e all'etichettatura dei vini spumanti di qualità sono state integrate con l'indicazione delle capacità al di sotto delle quali il vino spumante può essere imbottigliato e l'indicazione dell'anno di vendemmia per le annate in cui la vendemmia è particolarmente favorevole alla resa del vino di base per la produzione del vino spumante. Inoltre il disciplinare di produzione è stato integrato con l'indicazione dei metodi specifici di produzione dei vini spumanti di qualità, che riflettono le tecnologie effettivamente utilizzate per la loro produzione. L'anno di vendemmia può essere aggiunto all'etichetta se la produzione del vino di base utilizzato per ottenere vini spumanti di qualità proviene interamente dalla vendemmia specifica di una sola annata.

Di conseguenza sono stati modificati il capo XII del disciplinare di produzione e il punto 1.9 del documento unico.

DOCUMENTO UNICO

**1. Denominazione del prodotto**

MINİŞ

**2. Tipo di indicazione geografica**

DOP – Denominazione di origine protetta

**3. Categorie di prodotti vitivinicoli**

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

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

Caratteristiche analitiche e organolettiche – vini fermi bianchi e rosati

I vini fermi bianchi sono brillanti, con riflessi di colore dal giallo paglierino al giallo chiaro/verdognolo, sono corposi, con aromi specifici della varietà; hanno un titolo alcolometrico medio, con acidità da moderata a elevata e retrogusto lungo, sapore fruttato con forti sentori del complesso aromatico primario (frutti esotici: litchi, pompelmi, manghi o carambole, petali di rosa, fiori di vite, fiore appena falciato, miele).

I vini fermi rosati hanno una colorazione intensa, peculiare della zona, che li colloca e associa facilmente alla zona di Miniş. Il colore è rosa lampone o fragola, brillante, con sapore di frutti rossi di bosco: more, lamponi, fragole selvatiche e retrogusto persistente che caratterizza i vini migliori.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	15,00
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,00
Acidità totale minima	5,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	200

### Caratteristiche analitiche e organolettiche – vini rossi

I vini fermi rossi hanno un colore intenso, con riflessi da rosso vivo a rosso scuro, brillanti, ricchi di tannini e antociani, corposi e con acidità elevata, che richiede un lungo periodo di maturazione sia in botte che in bottiglia.

Presentano aromi complessi e originali con note di frutti di bosco maturi come ribes rosso, mirtilli rossi, more e mirtilli. Con l'invecchiamento sviluppano un aroma discreto di vaniglia, caffè o tabacco.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	15,00
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,00
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

### Caratteristiche analitiche e organolettiche – vini spumanti di qualità

I vini spumanti di qualità sono caratterizzati da finezza, freschezza, naturalezza, con aromi di fermentazione e note di miele, fiori estivi, fieno leggermente essiccato, note di autolisi che ricordano il pane caldo con una crosta croccante e saporita.

Proprietà:

- aspetto visivo: chiaro, trasparente, dal giallo al giallo limone per i vini spumanti bianchi di qualità e dal rosa salmone all'arancio più o meno intenso per i vini spumanti rosati di qualità;
- odore: fresco, da sottile a pronunciato con note fruttate (frutti esotici, mele essiccate) o floreali (fiore di sambuco, rosa);
- sapore: gradevolmente acido, con acidità da media a elevata; basso tenore di tannini per i vini spumanti rosati di qualità e quasi senza tannini per i vini spumanti bianchi di qualità; con corpo floreale leggero e sottile: fiori di citronella bianca, gigli bianchi o rosa bianca, fruttato: mela estiva, pere dolci in maturazione, ribes bianco, pesche bianche, vegetale: foglie di limone schiacciate, fiore di sambuco, fiore di acacia, o speziato: aneto, rabarbaro, basilico, secondo gli aromi specifici della varietà utilizzata per la produzione.

La sovrappressione dei vini spumanti di qualità è pari almeno a 3,5 bar a 20 °C.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	15,00
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,00
Acidità totale minima	3,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	10,5
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

## Caratteristiche analitiche e organolettiche – vini frizzanti

### Proprietà:

- aspetto visivo: chiaro, trasparente, giallo-verde, brillante per il vino bianco e da rosa salmone a rosa lampone vivace per il rosato frizzante, con effervesienza fine;
- odore: fresco, gli aromi primari provenienti dalle varietà selezionate (fiori bianchi, frutta a nocciolo bianca, mela estiva o pera) devono essere presenti e combinati in armonia con gli aromi secondari basati sul processo di fermentazione (lievito, biscotto, impasto fresco);
- sapore: acido, effervescente, con bolle fini e persistenti, sapore ricco di aromi floreali primari (fiori bianchi: fiore di sambuco, acacia, rosa), fruttato (mela verde, pesca bianca, pompelmo, manghi, litchi), ben equilibrato e con un finale medio o pronunciato.

La sovrappressione del vino frizzante è compresa tra 1 e 2,5 bar a 20 °C.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	11,00
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	7,00
Acidità totale minima	3,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	10,5
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	185

## 5. Pratiche di vinificazione

### a. Pratiche enologiche essenziali

#### Pratiche enologiche

##### Pratiche enologiche essenziali

###### Uso di trucioli di legno di quercia

I trucioli di legno di quercia sono utilizzati nella produzione di vino e per trasmettere al vino alcuni componenti del legno di quercia. I trucioli di legno utilizzati devono provenire esclusivamente da specie del genere *Quercus*.

Le dimensioni delle particelle di legno debbono essere tali che almeno il 95 % in peso sia trattenuto da un setaccio con maglie di 2 mm (ossia 9 mesh).

###### Limiti fissati per l'uso di talune sostanze:

- l'anidride carbonica utilizzata per i vini recanti la DOP Miniş non deve superare i 2 g/l nel vino trasformato in questo modo;
- l'acido citrico utilizzato per i vini recanti la DOP Miniş non deve superare 1 g/l nel vino trasformato in questo modo;
- l'acido metatartarico utilizzato per i vini recanti la DOP Miniş non deve superare i 100 mg/l.

### b. Rese massime

Chardonnay, Cabernet franc, Pinot gris, Pinot noir, Sauvignon, Riesling de Rhin, Novac, Traminer roz, Tămăioasă românească

10 000 kg di uve per ettaro

Cabernet Sauvignon, Merlot, Furmint

11 000 kg di uve per ettaro

Burgund mare, Fetească regală, Riesling italiano, Muscat Ottonel, Fetească neagră, Mustoasă de Măderat, Cadarcă, Syrah  
15 000 kg di uve per ettaro

Chardonnay, Cabernet Franc, Novac, Pinot gris, Pinot noir, Riesling de Rhin, Sauvignon e Traminer rosso, Tămăioasă românească

75,00 hl per ettaro

Cabernet Sauvignon, Furmint, Merlot

82,50 hl per ettaro

Burgund mare, Cadarcă, Fetească regală, Fetească neagră, Muscat Ottonel, Mustoasă de Măderat, Riesling Italiano e Syrah

112,50 hl per ettaro

## 6. Zona geografica delimitata

La zona delimitata per la produzione di vini DOP Miniș comprende le seguenti località della contea di Arad:

- la città di Lipova: il villaggio di Radna;
- il comune di Păuliș: i villaggi di Barațca e Păuliș;
- il comune di Ghioroc: i villaggi di Miniș, Ghioroc e Cuvin;
- il comune di Covășanț: il villaggio di Covășanț;
- il comune di Șiria: i villaggi di Șiria, Galșa e Mâșca;
- il comune di Târnova: i villaggi di Târnova e Drauț;
- la città di Ineu: il villaggio di Mocrea;
- la città di Pâncota: i villaggi di Pâncota e Măderat;
- il comune di Șilindia: i villaggi di Șilindia, Satu Mic e Luguzău.

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

Burgund Mare N - Grosser burgunder, Grossburgunder, Blaufrankisch, Kekfrankos, Frankovka, Limberger

Cabernet Franc N

Cabernet Sauvignon N - Petit Vidure, Bourdeos tinto

Cadarcă N - Schwarzer Kadarka, Rubinroter Kadarka, Lugojană, Gâmză, Fekete budai

Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Fetească neagră N - Schwarze Mädchentraube, Poama fetei neagră, Păsărească neagră, Coada rândunicii

Fetească regală B - Konigliche Madchentraube, Konigsast, Ktralyleanka, Dănașană, Galbenă de Ardeal

Furmint B - Furmin, Șom szalai, Szegszolo

Merlot N - Bigney rouge

Muscat Ottonel B - Muscat Ottonel blanc

Mustoasă de Măderat B - Lampau, Lampor, Mustafer, Mustos Feher, Strafraube

Novac N

Pinot Gris G - Affumé, Grau Burgunder, Grauburgunder, Grauer Mönch, Pinot cendré, Pinot Grigio, Ruländer

Pinot noir N - Blauer Spätburgunder, Burgund mic, Burgunder roter, Klavner Morillon Noir

Pinot noir N - Spätburgunder, Pinot nero

Riesling de Rhin B - Weisser Riesling, White Riesling

Riesling italiano B - Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling

Sauvignon B - Sauvignon verde

Syrah N - Shiraz, Petit Syrah

Traminer Roz Rs - Rosetraminer, Savagnin roz, Gewürztraminer

Tămâioasă românească B - Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petit grains

Tămâioasă românească B - Rumanische Weihrauchtraube, Tamianka.

## 8. Descrizione del legame/dei legami

### *Informazioni sulla zona geografica*

Le colline pedemontane di Zarand costituiscono il fattore naturale specifico della varietà, caratterizzato da suoli scheletrici ricchi di ferro e microelementi.

I vigneti sono prevalentemente esposti a sud, con qualche esposizione eccezionale a sud-ovest e sud-est. Di conseguenza, i diversi vigneti, situati alla stessa latitudine e longitudine e in cui si coltiva la stessa varietà di uva, si distinguono tra loro per una varietà di caratteristiche topoclimatiche. Il microclima della zona è caratterizzato da influenze mediterranee e autunni lunghi, caldi e secchi. Dati ecoclimatici: temperatura media annua: 11,2 °C, precipitazioni annue totali: 644 mm, temperature attive totali: 3 291 °C, ore di soleggiamento totali: 1 490, precipitazioni attive totali: 365 mm. La media decennale per l'umidità relativa è all'incirca del 75 %.

La regione vinicola di Miniş-Măderat ha generalmente un clima continentale temperato con influenze mediterranee e caratteristiche climatiche dell'Europa centrale. Alcune caratteristiche ecologiche della zona si devono al riparo naturale dei «Munții Zărandului» [monti Zărand], all'esposizione sudoccidentale, a pendii del 15-35 % e alle specificità del suolo. Gli inverni sono generalmente miti, con un rapido passaggio dalla primavera all'estate, soprattutto negli ultimi 10-15 anni. Le temperature medie mensili scendono al di sotto di 0 °C solo a gennaio e febbraio, ma di solito non sono inferiori a -2 °C. Nel periodo fondamentale per lo sviluppo della qualità (da luglio a settembre), il periodo di maturazione delle uve, la temperatura media mensile rimane a un livello ottimale superiore a 21 °C a luglio e agosto e a 15,5 °C a settembre. Il bilancio termico complessivo, ossia la somma delle temperature positive, ha una media pluriennale di 4 125 °C. Il bilancio termico attivo ha una media pluriennale di 3 667 °C. Il bilancio termico utile (effettivo) è di 1 558 °C, con il valore più basso (registrato nel 1979) di 1 102 °C, mentre il valore più elevato (registrato nel 1995) è di 2 485 °C. Il limite biologico per le viti è di 1 000 °C e la temperatura media nel periodo di crescita è di 17,3 °C.

Nella regione viticola di Miniş-Măderat prevalgono i seguenti tipi di suolo: 40 % di regosuoli eutrici, associati al 40 % di litosuoli eutrici e al 20 % di suolo eutrico debolmente eroso. Vi si trovano inoltre: suolo bruno eutrico, suoli bruni podzolici pseudovetrificati e chernozem. La zona di Miniş-Ghioroc presenta suoli regosolici, litici e bruni. I suoli bruni argillosi, bruni regosolici e colluviali sono rari. Questi tipi di suolo sono adatti all'estrazione dei minerali di cui la vite ha bisogno in piccole quantità, ma che conferiscono alle uve il loro sentore e qualità specifici. La piccola quantità e lo spettro di microelementi di questa zona si ritrovano nei valori elevati dell'estratto secco non riducente, che raramente scende al di sotto di 25 g/l.

### *Fattori umani*

Il fattore umano si può riscontrare nella tradizione della vendemmia selezionata e della vendemmia in più passaggi, preferendo le varietà che si prestano alla vendemmia tardiva oppure quando i grappoli d'uva sono nobilitati. L'influenza del fattore umano sulla produzione dei vini spumanti di qualità e dei vini frizzanti si riscontra nella gestione delle parcelle, su ciascuna delle quali è coltivata una varietà specifica.

La potatura e la gestione delle viti hanno un impatto sulla produzione delle uve destinate ai vini spumanti di qualità e ai vini frizzanti, in quanto le parcelle forniscono le rese per la produzione di tali vini con la potatura a cordone speronato, poiché il sistema di taglio Guyot non favorisce lo sviluppo di elevati livelli di acidità.

La presenza di viticoltura nella zona di Arad è attestata dal vescovo Gerard nel suo «Deliberatio». Nel 1038, con il consenso del re, la regina Gisella d'Ungheria donò otto vigneti situati sulla collina di Macra (oggi denominata Mocrea) e lo stesso numero di viticoltori. Nel 1562 il tributo era di 141 000 litri e le superfici coltivate superavano i 700 ettari. La località di Miniş compare per la prima volta su una mappa viticola nel 1212.

Per la competizione vinicola internazionale di Londra del 1864 furono selezionati vini provenienti da 11 località. I vini selezionati provenivano principalmente da Miniş e Măderat, alcuni dei quali risalenti al 1785. In occasione dell'Esposizione mondiale di Vienna del 1873, un certo numero di campioni di vino fu insignito di medaglie onorifiche. L'anno successivo un vino aromatico di Păuliş vinse il primo premio a Londra.

La varietà Cadarcă fu preparata per la prima volta nel 1744, prima a Miniş e poi a Ghioroc, Păuliş e Cuvin.

Il Museo della vite e del vino, situato nella stazione di ricerca e sviluppo di Miniş nel comune di Ghioroc, contea di Arad, fa parte del complesso museale di Arad. Il museo è stato fondato nel 1988. I visitatori possono ammirare strumenti, attrezzi, documenti e fotografie relativi alla storia della viticoltura nella regione vinicola di Miniş Măderat.

#### *Dettagli del prodotto*

I vini fermi bianchi e rosati ottenuti in questa zona sono altamente estrattivi, con zucchero medio superiore a 25 g/l in tutte le varietà e con un'acidità superiore a quella di altre regioni rumene produttrici di vino; presentano aromi fruttati di pompelmo e mango.

I vini fermi rossi presentano un colore intenso grazie al substrato calcareo ferruginoso su cui sono coltivati i vigneti, sono ricchi di tannini e antociani, con aromi di lampone, fragole selvatiche e more, corposi e con un'elevata acidità, che richiede un lungo periodo di maturazione sia in botte che in bottiglia. I vini rossi più acidi sono quelli ottenuti dalle varietà Cadarcă e Burgund Mare. Tuttavia l'acidità totale è equilibrata e si manifesta durante la fermentazione malolattica. È estremamente raro che un vino fermo rosso sia pronto per essere consumato senza almeno sei mesi di maturazione in botti di rovere; il periodo necessario per la maturazione e l'invecchiamento è superiore a quello di altre regioni viticole.

I vini spumanti di qualità (aroma fruttato di mela estiva, pera matura, pesche bianche, fiori di sambuco) e i vini frizzanti (aroma di pera estiva, mela verde, pompelmo, rosa) presentano un'acidità che ne garantisce la freschezza e la capacità di invecchiamento.

I vini novelli presentano un'elevata freschezza, note floreali, fruttate e agrumate, note minerali e un'effervesienza sostenuta e persistente; i vini maturi offrono una serie di aromi rotondi come frutta gialla e spezie.

#### *Interazioni causal*

Il potenziale enoclimatico della regione viticola in cui si trova la zona delimitata per la denominazione di origine controllata di Miniş ha un punteggio di 4 666 sull'indice idroeliotermico (compreso tra 4 600 e 5 100). Ciò significa che la regione è particolarmente adatta alla produzione di vini fermi rossi e bianchi.

L'ubicazione dei vigneti sulle colline non solo assicura un'ottima esposizione, ma sottopone anche le viti all'irraggiamento solare che favorisce l'accumulo di zuccheri e antociani nelle uve destinate alla produzione di vini fermi rossi. La quantità di pigmenti di antociani nella varietà Cadarcă è superiore del 60 % sui pendii rispetto alla base.

I vini fermi rossi ottenuti dai suoli scheletrici e ferruginosi presentano una colorazione rosso vivo con riflessi rubino intenso e risultano molto generosi ed espressivi. Vi sono inoltre variazioni dell'acidità totale, che è inferiore sui pendii a causa di una minore percentuale di acido malico nelle uve.

Il fattore naturale caratteristico dei vigneti di Păuliş, Covăşan, Ghioroc e Cuvinunde, presente in molte varietà di vino rosso, conferisce ai vini ottenuti un colore intenso, morbidezza, note di frutti di bosco rossi o fiori di acacia. I vini di varietà autoctone come Fetească neagră o Cadarcă o di varietà quali Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc sono prodotti dai viticoltori utilizzando le tradizionali tecnologie di vinificazione e il concetto di intervento minimo, senza lieviti selezionati, ma con un controllo della temperatura, con maturazione in botti grandi e poi piccole, la maggior parte delle quali utilizzate una seconda o terza volta.

In questo modo i vini spumanti di qualità conservano il vigore degli aromi specifici e dell'acidità, anche se subiscono il processo di fermentazione secondaria, arricchendosi di aromi secondari (pasticceria, pane cotto o lievito).

Poiché l'acidità è superiore a quella di altri vigneti rumeni, i vini fermi bianchi hanno un buon potenziale di conservazione e alcuni sono persino adatti alla maturazione e all'invecchiamento (Furmint, Chardonnay, Mustoasă de Măderat).

La parte meridionale e orientale della regione viticola, caratterizzata da un particolare tipo di suolo calcareo, conferisce un colore intenso e una ricchezza di tannini e antociani a molti vini fermi rossi (ad esempio Cadarcă, Burgund mare), creando così le condizioni per un invecchiamento medio di almeno sei mesi in botte e poi in bottiglia.

Le moderne tecnologie e il controllo della temperatura sono utilizzati nella produzione di vini bianchi per preservare la freschezza e il fruttato dei vini. Lo Chardonnay è invecchiato in botti di rovere su fecce con bâtonnage mensile, mentre il Furmint è invecchiato in botti di piccole dimensioni.

Questo enoclima con influenze mediterranee crea toni aromatici per i vini fermi ottenuti da varietà bianche, arricchendoli di flavonoidi e terpeni e aumentando l'accumulo di zuccheri. La concentrazione di zucchero è più elevata sui pendii e sull'altopiano o sulle terrazze rispetto alla pianura, rispettivamente dell'11 % e dell'8 %.

Il clima della zona offre alle uve e ai mosti l'acidità naturale ideale per la produzione dei vini spumanti e frizzanti. Le valli che in estate conservano la rugiada mattutina fino a mezzogiorno consentono di mantenere il giusto livello di acidità per i vini spumanti di qualità e i vini frizzanti. Le parcelle scelte per la produzione di uve da utilizzare per i vini spumanti di qualità e i vini frizzanti sono quelle in cui negli ultimi anni sono stati piantati cloni con le seguenti caratteristiche: acidità elevata (oltre 6 g/l di acido tartarico) e rese nettamente superiori (rispetto ai vigneti prima della riconversione/ristrutturazione) con un contenuto inferiore di antociani e tannini rispetto alle varietà tradizionali da cui sono stati selezionati i cloni.

A livello di parcella, i viticoltori hanno stabilito una suddivisione di varietà ai fini di una corretta gestione della vendemmia quando si raggiunge la maturità che gli enologi richiedono per la produzione e per il tipo di potatura e di gestione della vite, il che ha un impatto positivo sulla produzione dei vini spumanti di qualità e dei vini frizzanti; lo stile di potatura è stato aggiornato, passando dal cordone speronato o dalla potatura a Guyot singolo o doppio alla potatura Guyot Poussard, la quale garantisce una maggiore quantità di tralci maturi che forniscono le sostanze nutritive necessarie per la crescita delle gemme a fiore. Quando utilizzata nei vigneti nuovi, la potatura Guyot Poussard consente di non rimuovere i tralci maturi, in quanto le viti sono costantemente rinvigorite dalla potatura annuale e dai lavori in verde (spollonatura, eliminazione dei germogli immaturi o sterili e cimatura).

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

Condizioni di commercializzazione dei vini spumanti di qualità

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

l'anno di vendemmia può essere utilizzato nell'etichettatura dei vini spumanti di qualità solo se la resa del vino di base per la produzione di vini spumanti di alta qualità nell'ambito della DOP Miniş proviene interamente da uve vendemmiate in quell'anno, all'interno della zona delimitata per la DOP Miniş, se si tratta di un anno caratterizzato da una vendemmia particolarmente straordinaria che offre vini eccezionali.

Alla DOP Miniş può essere aggiunta, in base ai desideri dei produttori, una delle seguenti denominazioni viticole: BARAÇCA, PÄULİŞ, DEALU DAICONI, DEALU CURȚII, DEALU LUNG, DEALU SOARELUI, MINİŞ, GHIOROC, CUVIN, FAÇA CRUCII, COVĂSÂNT, ŞIRIA, GALŞA, DEALUL CIREŞILOR, DEALUL ZÂNOAGA, DEALUL DOMNEŞC, MÂSCA, MÂDERAT, PÂNCOTA, DEALUL BOCRITA, ŞILINDIA.

Condizioni di commercializzazione dei vini spumanti di qualità

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

la dicitura «fermentato in bottiglia» può essere utilizzata soltanto se:

- il prodotto utilizzato è diventato spumante mediante seconda fermentazione alcolica in bottiglia;
- la durata del processo di produzione comprendente l'invecchiamento nell'azienda di produzione, dall'inizio del processo di fermentazione per rendere la partita (cuvée) vino spumante di qualità, è stata di almeno nove mesi;
- il processo di fermentazione per rendere la partita (cuvée) vino spumante di qualità e la permanenza della partita sulle fecce sono durati almeno 90 giorni.

Condizioni di commercializzazione dei vini spumanti di qualità

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

le diciture «fermentato in bottiglia secondo il metodo tradizionale», «metodo tradizionale», «metodo classico» o «metodo classico tradizionale» possono essere utilizzate soltanto se il prodotto:

- è stato spumantizzato mediante seconda fermentazione alcolica in bottiglia;
- è rimasto in contatto con le fecce per almeno nove mesi senza interruzione nella stessa azienda dal momento della costituzione della partita (cuvée);
- è stato separato dalle fecce mediante sboccatura.

La dicitura «fermentato in serbatoio» o «fermentato in container/autoclave» può essere utilizzata a condizione che il prodotto:

- sia stato sottoposto a seconda fermentazione in un serbatoio «acrototfor»/autoclave/serbatoio di fermentazione/cisterna di fermentazione/container metallico resistente alla pressione, e successivamente trasferito in altri container mediante filtrazione e infine imbottigliato (metodo non continuo o metodo Marinotti/Charmat);
- sia stato sottoposto a una procedura di fermentazione in un sistema di container multipli collegati ma sigillati ermeticamente. Il vino di base destinato ai vini spumanti di qualità, biologicamente deoxygenato e ben miscelato con sciroppo di tiraggio e fecce di lievito, viene aggiunto al sistema in modo continuo (metodo a flusso continuo o metodo Asti).

#### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

[http://onvpv.ro/sites/default/files/caiet\\_de\\_sarcini\\_doc\\_minis\\_modif\\_cf\\_notif\\_908\\_11.05.2020\\_la\\_cererea\\_nr.\\_1391\\_21.06.2017\\_no\\_track\\_changes.pdf](http://onvpv.ro/sites/default/files/caiet_de_sarcini_doc_minis_modif_cf_notif_908_11.05.2020_la_cererea_nr._1391_21.06.2017_no_track_changes.pdf)

**Pubblicazione del documento unico modificato a seguito dell'approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012**

(2021/C 269/10)

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 della Commissione (¹).

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

DOCUMENTO UNICO

**«FARRO DI MONTELEONE DI SPOLETO»**

**n. UE: PDO-IT-0603-AM01 – 26 febbraio 2021**

**DOP (X) IGP ( )**

**1. Denominazione**

«Farro di Monteleone di Spoleto»

**2. Stato membro o paese terzo**

Italia

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

**3.1. Tipo di prodotto**

1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1**

Il «Farro di Monteleone di Spoleto» è un ecotipo locale della specie è un ecotipo locale della specie *Triticum dicoccum* tipico della zona di produzione che ha assunto, grazie all'adattamento nel tempo al clima ed ai terreni, le seguenti singolari caratteristiche morfo-fisiologiche che lo distinguono dal farro ottenuto in altre zone geografiche: habitus primaverile; altezza della pianta inferiore a 120 cm; grado di accestimento medio; portamento semieretto a fine accestimento; piante con culmi e foglie sottili con glaucescenza variabile da debole a media; spiga di piccole dimensioni, tendenzialmente piatta, di colore bianco sporco a completa maturazione; glumelle strettamente aderenti alla cariosside; cariosside con abbondante peluria apicale, pronunciata curvatura, a frattura vitrea; di colore marrone chiaro ambrato, caratteristica che conferisce un particolare carattere di differenziazione, riscontrabile in tutti i prodotti anche dopo la molitura. Il «Farro di Monteleone di Spoleto» viene immesso al consumo nelle seguenti tipologie: FARRO INTEGRALE: chicchi allungati e ricurvi di colore marrone chiaro ambrato, spogliato della pula, al palato risulta consistente e asciutto; FARRO SEMIPERLATO: differisce da quello integrale per una leggera abrasione della superficie della cariosside che resta intera, più chiaro dell'integrale ed al palato risulta più morbido, perciò indicato per minestre ed insalate; FARRO SPEZZATO: ottenuto dai chicchi di farro integrale svestiti della pula spezzando ogni chicco in più parti e successivamente selezionato nel calibro attraverso una macchina vagliatrice; colorazione marrone chiaro ambrato ed un aspetto caratterizzato da scaglie vitree; SEMOLINO DI FARRO: è ottenuto per molitura del farro integrale, si presenta con calibro più fine dello spezzato ma non polveroso per la sua caratteristica vitrea, al palato si dissolve con una sensazione di pastosità, il colore è marrone molto chiaro.

**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**

Le operazioni di produzione e di svecciatura, decorticazione, smerigliatura, spezzettatura e molitura del Farro di Monteleone di Spoleto DOP, riferite alle quattro tipologie tradizionali: farro integrale, farro semiperlato, farro spezzato e semolino di farro, devono avvenire necessariamente entro la zona di produzione per non alterare la qualità e assicurare le caratteristiche di tipicità del prodotto.

(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

Il «Farro di Monteleone di Spoleto» viene immesso al consumo in confezioni da 100 gr a 25 kg, utilizzando, per tutte le tipologie di prodotto, ovvero per farro integrale, semiperlato, spezzato e semolino, materiali e tecniche conformi alla norma vigente. Tutte le confezioni del «Farro di Monteleone di Spoleto» DOP dovranno essere sigillate, gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, atossici e conformi alla vigente normativa comunitaria e nazionale di riferimento, così come carte o stampe inserite a contatto con il prodotto.

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

Le confezioni recano obbligatoriamente sulle etichette a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al logo della denominazione, al simbolo grafico comunitario e relative menzioni e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge. Il logo è composto da un rettangolo nel quale compaiono in una parte la sagoma di profilo di un leone rampante con due spighe di farro sulla zampa e in un'altra sei spighe di farro.

Nel caso dell'utilizzazione del logo per l'etichettatura, si fa obbligo di rispettare rigorosamente le proporzioni dei caratteri, secondo la rappresentazione grafica di seguito riportata.



È comunque ammesso l'uso del logo in scala di grigi o monocromatico.

I prodotti per la cui preparazione è utilizzato il «Farro di Monteleone di Spoleto» DOP anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla detta denominazione, senza l'apposizione del logo comunitario. Il menzionato riferimento alla denominazione dovrà riportare la seguente frase: «prodotto realizzato con Farro di Monteleone di Spoleto». Le sopramenzionate disposizioni sono subordinate a condizione che: la Denominazione di Origine Protetta certificata come tale, costituisca il componente esclusivo della specie *Triticum dicoccum* (Schübler); il suddetto riferimento sia fatto in modo tale che non possa sussistere dubbio per il consumatore circa il fatto che la protezione DOP concerne esclusivamente l'ingrediente e non il prodotto elaborato o trasformato.

## 4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione della DOP «Farro di Monteleone di Spoleto» ricade nell'area montana dell'area sud est della Provincia di Perugia e comprende: l'intero territorio amministrativo dei comuni di Monteleone di Spoleto e Poggiodomo e parte del territorio amministrativo dei comuni di Cascia, Sant'Anatolia di Narco, Vallo di Nera e Scheggino, di altitudine maggiore o uguale a 700 m s.l.m.

## 5. Legame con la zona geografica

L'area interessata alla coltivazione di questo prodotto è caratterizzata da terreni scoscesi, calcarei sassosi posizionati sopra ai 700 m. s.l.m. che impediscono il ristagno dell'acqua nelle stagioni umide, mediamente dotati di sostanza organica, con elevata dotazione di fosforo e bassa disponibilità di potassio. La conformazione dell'altopiano è origine delle particolari caratteristiche climatiche del territorio con lunghi inverni molto rigidi con frequenti gelate che si protraggono fino a maggio e pochissime settimane estive con elevate temperature diurne, condizioni climatiche alle quali resiste fruttuosamente la varietà ecotipo «Farro di Monteleone di Spoleto» adattatasi nel corso del tempo.

La caratteristica che rende unica la DOP «Farro di Monteleone di Spoleto» è la cariosside di colore marrone chiaro ambrato che alla frattura si presenta vitrea e compatta con residui farinosi. La spiga piatta, corta, affusolata, con aristè non troppo lunghe e leggermente divaricate completa il quadro caratteristico di questo prodotto.

Le particolari caratteristiche fisiche ed organolettiche del «Farro di Monteleone di Spoleto» e soprattutto la tipica cariosside dal colore ambrato e dalla consistenza vitrea alla frattura sono da imputare alla combinazione delle condizioni pedoclimatiche della zona di produzione ed in particolare ai terreni calcarei sassosi posizionati sopra ai 700 m. s.l.m. che impediscono proprio per la loro posizione scoscesa il ristagno dell'acqua nelle stagioni umide. Le sperimentazioni e gli studi scientifici realizzati hanno dimostrato che l'utilizzazione della semente del Farro di Monteleone di Spoleto in altre zone della Valnerina dà un prodotto che con il passare del tempo perde le caratteristiche specifiche testimoniano così l'esistenza di un forte processo di ecotipizzazione connesso alla zona di produzione e causato, anche, da un forte isolamento geografico tanto da costituire una specifica varietà locale. Basta infatti, spostarsi in altri territori non lontani perché lo stesso chicco si trasformi da vitreo in farinoso. È una pianta ad habitus primaverile adatta alla semina di fine inverno nelle zone montane dove i terreni scoscesi calcarei sassosi, ricchi di fosforo ed a bassa disponibilità di potassio, impediscono il ristagno dell'acqua nelle stagioni umide. Il clima è quello tipico montano dagli inverni molto rigidi con frequenti gelate che si protraggono fino a maggio e pochissime settimane estive con elevate temperature diurne. Il Farro di Monteleone di Spoleto si è adattato nel corso del tempo a queste condizioni climatiche resistendo fruttuosamente. A rendere ancora più evidente il legame esistente tra il prodotto e l'areale in cui è coltivato sono ritrovamenti storici antichi. A Monteleone di Spoleto, nella «tomba della biga» (tomba etrusca risalente al VI sec. A.C.) sono stati rinvenuti reperti di cereali, tra cui anche cariossidì di farro appartenenti molto probabilmente proprio alla specie che tradizionalmente viene coltivata oggi a Monteleone di Spoleto, ovvero *Triticum dicoccum*, a testimonianza della sua larga diffusione e utilizzo tra le colture cerealicole di quel tempo. Ciò dimostra la sua ampia diffusione e utilizzo nella coltivazione dei cereali in quel momento. Nell'area di Monteleone di Spoleto la ricerca d'archivio ha consentito di recuperare e conservare prove documentali attestanti che fin dal XVI secolo la coltivazione del farro era largamente praticata, poi il suo uso si è protratto nelle consuetudini agrarie della zona nei secoli successivi fino ai nostri giorni. Appare quindi evidente anche quanto sia stata fondamentale nell'arco del tempo l'abilità dell'uomo nelle tecniche di lavorazione dei terreni, nella scelta dei tempi giusti di semina e di raccolta, abilità tramandata da padre in figlio e che ha consentito di migliorare ed aumentare sempre di più la produzione di questo eccellente cereale dalle grandi proprietà energetiche e rinfrescanti di certo non inferiore ad altri. Le ricette tradizionali di minestre e zuppe feste e rituali hanno contribuito infine a far apprezzare su larga scala questo prodotto.

#### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

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

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), cliccando su «Qualità» (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP IGP STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE.



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



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

IT