

Gazzetta ufficiale

C 183

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

65° anno

5 maggio 2022

Sommario

IV Informazioni

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

Commissione europea

2022/C 183/01 Tassi di cambio dell'euro — 4 maggio 2022 1

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

2022/C 183/02 Nota informativa della Commissione a norma dell'articolo 16, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1008/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme comuni per la prestazione di servizi aerei nella Comunità — Modifica degli oneri di servizio pubblico relativi ai servizi aerei di linea ⁽¹⁾ 2

2022/C 183/03 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⁾ 3

INFORMAZIONI RELATIVE ALLO SPAZIO ECONOMICO EUROPEO

Autorità di vigilanza EFTA

2022/C 183/04 Aiuti di Stato — Decisione di non sollevare obiezioni 4

2022/C 183/05 Aiuti di Stato — Decisione di non sollevare obiezioni 5

2022/C 183/06 Comunicazione dell'Autorità di vigilanza EFTA sui tassi di interesse per il recupero degli aiuti di Stato e sui tassi di riferimento/attualizzazione in vigore per gli Stati EFTA applicabili dal 1° gennaio 2022 (*Pubblicata a norma delle disposizioni sui tassi di riferimento e di attualizzazione di cui alla parte VII della guida sugli aiuti di Stato dell'Autorità e all'articolo 10 della decisione dell'Autorità n. 195/04/COL del 14 luglio 2004*) 6

IT

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

2022/C 183/07	Aiuti di Stato – Decisione di non sollevare obiezioni	7
---------------	---	---

V Avvisi

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea

2022/C 183/08	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.10598 – LGC/TORAY INDUSTRIES HUNGARY) ⁽¹⁾	8
---------------	--	---

ALTRI ATTI

Commissione europea

2022/C 183/09	Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione	10
2022/C 183/10	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	19
2022/C 183/11	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	29

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

IV

(Informazioni)

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

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

4 maggio 2022

(2022/C 183/01)

1 euro =

Moneta			Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,0531	CAD	dollari canadesi	1,3498
JPY	yen giapponesi	136,84	HKD	dollari di Hong Kong	8,2655
DKK	corone danesi	7,4409	NZD	dollari neozelandesi	1,6333
GBP	sterline inglesi	0,84194	SGD	dollari di Singapore	1,4559
SEK	corone svedesi	10,3968	KRW	won sudcoreani	1 331,45
CHF	franchi svizzeri	1,0324	ZAR	rand sudafricani	16,6489
ISK	corone islandesi	137,20	CNY	renminbi Yuan cinese	6,9594
NOK	corone norvegesi	9,9042	HRK	kuna croata	7,5499
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	15 201,44
CZK	corone ceche	24,644	MYR	ringgit malese	4,5847
HUF	fiorini ungheresi	377,55	PHP	peso filippino	55,260
PLN	zloty polacchi	4,6875	RUB	rublo russo	
RON	leu rumeni	4,9470	THB	baht thailandese	36,137
TRY	lire turche	15,5769	BRL	real brasiliano	5,2400
AUD	dollari australiani	1,4780	MXN	peso messicano	21,2947
			INR	rupia indiana	80,4035

⁽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 16, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1008/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme comuni per la prestazione di servizi aerei nella Comunità

Modifica degli oneri di servizio pubblico relativi ai servizi aerei di linea

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2022/C 183/02)

Stato membro	Francia
Rotta interessata	Le Puy-en-Velay - Parigi (Orly)
Data iniziale di entrata in vigore degli oneri di servizio	1995
Data di entrata in vigore delle modifiche	14 gennaio 2023
Indirizzo presso il quale è possibile ottenere il testo e qualsiasi informazione e/o documentazione correlata all'onere di servizio pubblico	Decreto del 22 marzo 2022 che impone oneri di servizio pubblico sui servizi aerei di linea tra Puy-en-Velay (Loudes) e Parigi (Orly) NOR: TRAA2201947A http://www.legifrance.gouv.fr/initRechTexte.do Per ulteriori informazioni contattare: Direction Générale de l'Aviation Civile DTA/SDS1 50 rue Henry Farman 75 720 Paris Cedex 15 FRANCE Tel. +33 158094321

**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)

(2022/C 183/03)

Stato membro	Francia
Rotta interessata	Le Puy-en-Velay - Parigi (Orly)
Periodo di validità del contratto	Dal 14 gennaio 2023 al 13 gennaio 2027
Termine ultimo per la presentazione delle offerte	8 luglio 2022, ore 17.00 (ora di Parigi)
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	Per ulteriori informazioni contattare: Syndicat Mixte de Gestion de l'Aérodrome Départemental Le Puy/Loudes La Reilhade 43320 Chaspuzac FRANCE Tel. +33 471086576 E-mail: direction@aerolepuy.fr Indirizzo del profilo di committente: https://marchespublics.cdg43.fr

INFORMAZIONI RELATIVE ALLO SPAZIO ECONOMICO EUROPEO

AUTORITÀ DE VIGILANZA EFTA

Aiuti di Stato — Decisione di non sollevare obiezioni

(2022/C 183/04)

L'Autorità di vigilanza EFTA non solleva obiezioni riguardo alla seguente misura di aiuto di Stato:

Data di adozione della decisione	17 dicembre 2021
Numero dell'aiuto	87820
Numero della decisione	300/21/COL
Stato EFTA	Norvegia
Titolo	Contributi previdenziali differenziati a livello regionale 2022-2027
Base giuridica	La decisione parlamentare annuale sulle aliquote dei contributi previdenziali, ecc., e la sezione 23-2 della legge n. 19 del 28 febbraio 1997 relativa al regime previdenziale nazionale (Folketrygdloven)
Tipo di misura	Regime
Obiettivo	Aiuti a finalità regionale
Forma dell'aiuto	Riduzione fiscale
Intensità	tra il 3,1 % e il 12,4 %
Durata	1.1.2022 – 31.12.2027
Settori economici	Orizzontale. Tutti i settori contemplati dagli orientamenti in materia di aiuti di Stato a finalità regionale 2022–2027
Nome e indirizzo dell'autorità che concede l'aiuto	Amministrazione fiscale norvegese Postboks 9200 – Grønland N-0134 Oslo NORVEGIA

Il testo della decisione facente fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito dell'Autorità di vigilanza EFTA:

<http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/decisions/>

Aiuti di Stato — Decisione di non sollevare obiezioni

(2022/C 183/05)

L'Autorità di vigilanza EFTA non solleva obiezioni riguardo alla seguente misura di aiuto di Stato:

Data di adozione della decisione	21 dicembre 2021
Numero dell'aiuto	87966
Numero della decisione	301/21/COL
Stato EFTA	Norvegia
Titolo	Proroga e modifiche del regime di aiuti per le imprese che subiscono ingenti perdite di fatturato a causa della COVID-19
Base giuridica	Legge sul regime temporaneo di sovvenzioni per le imprese che hanno subito una significativa riduzione del fatturato dopo l'agosto 2020
Tipo di misura	Regime
Obiettivo	Risarcire le perdite e quindi limitare i danni causati dalla pandemia di COVID-19
Forma dell'aiuto	Sovvenzioni
Bilancio	4,2 miliardi di NOK
Intensità	70-90 %
Durata	Fino al 30 giugno 2022
Settori economici	Tutti i settori eccetto le imprese che effettuano attività di estrazione e produzione di petrolio, le società di produzione, trasmissione, distribuzione e commercio di energia elettrica, gli istituti finanziari e le imprese che svolgono principalmente attività di investimento
Nome e indirizzo dell'autorità che concede l'aiuto	Centro dei registri di Brønnøysund Brønnøysundregistrene Postboks 900 N-8910 Brønnøysund NORVEGIA

Il testo della decisione facente fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito dell'Autorità di vigilanza EFTA:
<http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/decisions/>

Comunicazione dell'Autorità di vigilanza EFTA sui tassi di interesse per il recupero degli aiuti di Stato e sui tassi di riferimento/attualizzazione in vigore per gli Stati EFTA applicabili dal 1° gennaio 2022

(Pubblicata a norma delle disposizioni sui tassi di riferimento e di attualizzazione di cui alla parte VII della guida sugli aiuti di Stato dell'Autorità e all'articolo 10 della decisione dell'Autorità n. 195/04/COL del 14 luglio 2004 ⁽¹⁾)

(2022/C 183/06)

I tassi di base sono calcolati in conformità del disposto del capitolo sul metodo per stabilire i tassi di riferimento e di attualizzazione della guida sugli aiuti di Stato dell'Autorità, modificata con decisione dell'Autorità n. 788/08/COL del 17 dicembre 2008. Per ottenere i tassi di riferimento applicabili, ai tassi di base vanno aggiunti gli opportuni margini come definiti nella guida sugli aiuti di Stato.

I tassi di base sono stati determinati come segue:

	Islanda	Liechtenstein	Norvegia
1.1.2022 –	2,12	- 0,57	0,66

⁽¹⁾ GU L 139 del 25.5.2006, pag. 37, e supplemento SEE n. 26/2006 del 25.5.2006, pag. 1.

Aiuti di Stato – Decisione di non sollevare obiezioni

(2022/C 183/07)

L'Autorità di vigilanza EFTA non solleva obiezioni riguardo alla seguente misura di aiuto di Stato:

Data di adozione della decisione	17 dicembre 2021
Numero dell'aiuto	87805
Numero della decisione	299/21/COL
Stato EFTA	Norvegia
Titolo (e/o nome del beneficiario)	Proroga del regime di indennizzo per l'annullamento e il ridimensionamento di eventi culturali a causa della COVID-19
Base giuridica	Regolamento relativo a un regime temporaneo di indennizzo per gli eventi culturali annullati, chiusi o ridimensionati nel periodo dal 1° luglio al 31 ottobre 2021 a causa della pandemia di COVID-19
Tipo di misura	Regime
Obiettivo	Compensare i costi ammissibili causati da eventi annullati o ridotti a causa di restrizioni o raccomandazioni formulate dalle autorità per rallentare la diffusione della COVID-19
Forma dell'aiuto	Sovvenzione diretta
Bilancio	425 miliardi di ISK (circa 41 milioni di EUR)
Intensità	Per gli organizzatori ammissibili, una sovvenzione fino al 95 % dei costi inevitabili relativi a eventi ammissibili annullati, chiusi o ridimensionati nel periodo dal 1° luglio al 31 ottobre 2021. Per i subcontraenti ammissibili, una sovvenzione fino al 50 % della perdita di reddito e dei costi aggiuntivi relativi a eventi ammissibili annullati, chiusi o ridimensionati nel periodo dal 1° luglio al 31 ottobre 2021.
Durata	Fino al 30 giugno 2022
Settore economico	Settore culturale
Nome e indirizzo dell'autorità che concede l'aiuto	Commissione del settore artistico (Arts Council) della Norvegia P.O. Box 4808 Nydalen N-0422 Oslo NORVEGIA
Altre informazioni	

Il testo della decisione facente fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito dell'Autorità di vigilanza EFTA:

<http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/decisions/>

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA
CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

Notifica preventiva di concentrazione

(Caso M.10598 – LGC/TORAY INDUSTRIES HUNGARY)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2022/C 183/08)

1. In data 27 aprile 2022, 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:

- LG Chem, Ltd. («LGC», Corea del Sud),
- Toray Industries Inc. («Toray», Giappone),
- Toray Industries Hungary Korlátolt Felelősségű Társaság (Ungheria), controllata da Toray.

LGC e Toray acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), e dell'articolo 3, paragrafo 4, del regolamento sulle concentrazioni, il controllo comune dell'insieme di Toray Industries Hungary Korlátolt Felelősségű Társaság.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni.

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

- LGC è un'impresa chimica attiva nei settori petrolchimico, dei materiali avanzati, nel settore bioscientifico e delle batterie;
- Toray è un'impresa chimica che opera nella produzione, trasformazione e vendita di materiali diversi per automobili, aeromobili, prodotti connessi alla tecnologia dell'informazione e prodotti connessi alle scienze della vita.

3. Toray Industries Hungary Korlátolt Felelősségű Társaság produrrà e venderà separatori per batterie agli ioni di litio.

4. 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.

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

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

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

M.10598 – LGC/TORAY INDUSTRIES HUNGARY

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

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

Fax +32 22964301

Indirizzo:

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

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(2022/C 183/09)

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

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«ASTI»

PDO-IT-A1396-AM06

Data della comunicazione: 7.2.2022

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Norme di vinificazione

Trattasi di una modifica formale, relativa alla descrizione del supero di vinificazione, con la quale la dicitura:

«Eventuali eccedenze, possibili sino ad un massimo del 5 %, non avranno diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Ulteriori eccedenze comporteranno la perdita del diritto alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita per tutto il prodotto interessato.»,

è sostituita dal seguente testo:

«Per le tipologie “Asti” o “Asti” spumante, “Asti” o “Asti” spumante metodo classico (metodo tradizionale), “Moscato d'Asti”, qualora la resa superi i limiti sopra indicati, ma non oltre l'80%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita. Oltre a tale limite dell'80% decade il diritto alla DOCG per tutta la partita. Per la tipologia “Moscato d'Asti” vendemmia tardiva, qualora la resa superi il limite sopra indicato, ma non oltre il 55 %, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita. Oltre a tale limite del 55 % decade il diritto alla DOCG per tutta la partita.»

La modifica permette di individuare più chiaramente, per le varie tipologie di vino, il limite massimo di resa oltre il quale non è possibile aver diritto alla DOP, ovvero oltre il quale decade il diritto alla DOP per tutta la partita di vino.

La modifica interessa l'articolo 5, comma 4 del disciplinare di produzione e non interessa documento unico.

2. Etichettatura

Con tale modifica viene eliminato il seguente comma 5, relativo all'obbligo di riportare in etichetta talune indicazioni:

«Nell'etichettatura e presentazione delle tipologie spumanti è obbligatoria l'indicazione del produttore/ elaboratore. Detta indicazione :

- deve essere riportata nell'ambito dello stesso campo visivo in cui figurano tutte le indicazioni obbligatorie;
- deve essere ripetuta unitamente all'indirizzo nell'ambito di altro campo visivo qualora vi figurino l'indicazione o il marchio del venditore/ distributore per conto del quale avviene la produzione. Nel caso in cui figurino l'indicazione o il marchio del venditore/ distributore, il nome e l'indirizzo del produttore/elaboratore devono figurare in caratteri, chiaramente visibili, di dimensioni non inferiori al 50 % di quelli utilizzati per la scritta della denominazione “Asti”. Tale disposizione fa salva l'applicazione delle disposizioni previste dalla vigente normativa dell'Unione europea e nazionale per la minimizzazione dei caratteri o dell'uso del codice nel caso in cui il nome o l'indirizzo del produttore contiene o è costituito dal nome di altra DOP o IGP.».

⁽¹⁾ GUL 9 del 11.1.2019, pag. 2.

Motivazione: la modifica persegue il fine di una semplificazione normativa e per evitare delle eccessive rigidità redazionali in etichettatura, fatto salvo il rispetto della vigente normativa della Unione europea e nazionale in materia.

La modifica interessa l'art.7 comma 5 del disciplinare e non interessa il documento unico.

3. Etichettatura

Con tale modifica si prevedono le disposizioni per l'uso del marchio collettivo.

In particolare si prevede che i vini della Dop sono contraddistinti in via esclusiva ed obbligatoria da un marchio collettivo di dimensioni e colori, descritti in apposito allegato A al disciplinare. Tale marchio è riportato nel contrassegno previsto dalla normativa vigente. Tutti gli utilizzatori della denominazione, nella fase di designazione e presentazione dei vini, hanno inoltre facoltà di impiegare tale marchio, distribuito esclusivamente dal Consorzio di tutela alle medesime condizione economiche e di utilizzo riservate ai propri associati.

Motivi: Al fine di accrescere la riconoscibilità della rinomanza della DOP Asti, che attraverso il proprio marchio trasmette gli elementi storici e territoriali che caratterizzano in maniera esclusiva i relativi vini. Pertanto si è ritenuto opportuno inserire il marchio della denominazione nel contrassegno di Stato, in modo che ogni bottiglia prodotta sia ambasciatrice del profondo impegno collettivo dell'intero territorio di origine. Il marchio collettivo viene inoltre reso disponibile per ulteriori utilizzi, conformi alle norme generali in materia, a tutti i possibili utilizzatori, che siano o meno associati al Consorzio a Tutela del vino Asti"

La modifica interessa il disciplinare di produzione all'art. 7, comma 5, e il Documento Unico alla sezione 9. «Ulteriori condizioni».

DOCUMENTO UNICO

1. Nome del prodotto

Asti

2. Tipo di indicazione geografica

DOP - Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino
6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico

4. Descrizione dei vini

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

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine, persistente;

colore: da giallo paglierino a dorato tenue;

odore: caratteristico, delicato;

sapore: caratteristico, equilibrato, da pas dosè a dolce

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol. di cui svolto non inferiore a 6,00 % vol.

Estratto non riduttore minimo g/l 15,0;

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	6,00
Acidità totale minima	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

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

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine, persistente;

colore: da giallo paglierino a dorato assai tenue;

odore: caratteristico, spiccato, delicato;

sapore: caratteristico, equilibrato, da pas dosè a dolce,

titolo alcolometrico volumico totale minimo:12,00 % vol di cui svolto non inferiore a 6,00 % vol

Estratto non riduttore minimo17 (g/l)

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	6,0
Acidità totale minima	6,00 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

3. *Moscato d'Asti vendemmia tardiva*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo dorato;

odore: fruttato, molto intenso, caratteristico dell'uva appassita con note speziate;

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

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00 % vol di cui svolto

almeno 11,00 % vol ,estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l

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

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

4. *Moscato d'Asti*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: paglierino giallo più o meno intenso;

odore: caratteristico e fragrante di Moscato;

sapore: dolce, aromatico, caratteristico, talvolta vivace;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol di cui svolto compreso nei limiti dal 4,50 % vol al 6,50 % vol;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

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

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

5. *Moscato d'Asti sottozona «Santa Vittoria d'Alba»*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: paglierino con riflessi dorati;

profumo: elegante, fine, fresco e persistente con sentore anche floreale;

sapore: franco, armonico, dolce, aromatico caratteristico del Moscatello, talora vivace;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol di cui svolto compreso nei limiti dal 4,50 % vol al 6,50 % vol;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

6. *Moscato d'Asti sottozona «Canelli»*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

odore: muschiato, caratteristico e fragrante di moscato;

colore: paglierino, giallo più o meno intenso fino al dorato;

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

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol di cui svolto compreso nei limiti dal 4,5 % al 6,50 % vol;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l

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

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

7. *Moscato d'Asti sottozona «Strevi»*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: paglierino, giallo più o meno intenso fino al dorato;

odore: caratteristico e fragrante di moscato;

sapore: dolce, aromatico, caratteristico, con aroma di uva moscato, talvolta vivace;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol di cui svolto compreso nei limiti dal 4,50 vol al 6,50 % vol;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l

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

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

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

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo dorato brillante;

profumo: composito, fruttato, molto intenso, caratteristico dell'uva

appassita con note speziate; sapore: dolce, armonico, vellutato con sentori di uva Moscato che ricorda anche il favo del miele;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00 % vol di cui almeno 12,00 % vol svolti;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l

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

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

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

—

5.2. *Rese massime*

1. Asti o Asti Spumante, Moscato d'Asti

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

2. Asti o Asti Spumante Metodo Classico (metodo tradizionale)

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

3. Moscato d'Asti vendemmia tardiva

6 000 chilogrammi di uve per ettaro

4. Moscato d'Asti sottozona Canelli e Strevi

9 500 chilogrammi di uve per ettaro

5. Moscato d'Asti sottozona Canelli con menzione vigna

8 500 chilogrammi di uve per ettaro

6. Moscato d'Asti sottozona Strevi e Santa Vittoria d'Alba

9 500 chilogrammi di uve per ettaro

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

5 000 chilogrammi di uve per ettaro

8. Asti Spumante e Asti Spumante metodo classico sottozona Santa Vittoria d'Alba e Strevi

9 500 chilogrammi di uve per ettaro

6. Zona geografica delimitata

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Asti» è delimitata come segue:

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

Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Cassine, Grogna, Ricaldone, Strevi, Terzo e Visone;

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

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

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

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

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

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

7. Varietà di uve da vino

Moscato bianco B. - Moscato reale

8. Descrizione del legame/dei legami

DOCG ASTI

DOCG ASTI

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

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

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

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

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

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

Deroga alla produzione in zona geografica delimitata

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

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

Imbottigliamento in zona delimitata

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

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

Marchio collettivo

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

I vini della DOP Asti nell'etichettatura e presentazione sono contraddistinti in via esclusiva ed obbligatoria da un marchio collettivo di dimensioni e colori, descritti in apposito allegato A al disciplinare. Tale marchio è riportato nel contrassegno previsto dalla normativa vigente. Tutti gli utilizzatori della denominazione, nella fase di designazione e presentazione dei vini, hanno inoltre facoltà di impiegare tale marchio, distribuito esclusivamente dal Consorzio di tutela alle medesime condizioni economiche e di utilizzo riservate ai propri associati.

Link al disciplinare del prodotto

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17758>

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

(2022/C 183/10)

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

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«BOLGHERI»

PDO-IT-A1348-AM02

Data della comunicazione: 8.2.2022

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Bolgheri bianco - Indicazione delle varietà di uve da cui il vino è ottenuto**

DESCRIZIONE

La composizione delle varietà delle uve per la tipologia Bolgheri Bianco:

Vermentino: da 0 al 70 %;

Sauvignon: da 0 a 40 %;

Trebbiano toscano: da 0 a 40 %.

Possono concorrere altri vitigni con uve a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana, presenti nei vigneti da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 30 %.

è modificata come segue:

La denominazione di origine controllata «Bolgheri» bianco è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Vermentino: da 0 a 100 %;

Sauvignon: da 0 a 100 %;

Viognier: da 0 a 100 %;

Possono concorrere altri vitigni con uve a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana, presenti nei vigneti da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 40 %.

MOTIVI:

La base ampelografica è stata aggiornata per riflettere la situazione attuale e reale e per consentire lo sviluppo di una tipologia come il Bolgheri Bianco.

In particolare, il Trebbiano non è più piantato a Bolgheri da anni, mentre Sauvignon Blanc e Viognier sono diventate le due uve bianche principali dopo il Vermentino. Pertanto, dopo avere effettuato delle sperimentazioni che hanno prodotto ottimi risultati qualitativi, le due varietà di vite Sauvignon Blanc e Viognier sono state inserite per la base ampelografica della tipologia «Bianco»

SEZIONI DEL DOCUMENTO UNICO E DEL DISCIPLINARE INTERESSATI DALLA MODIFICA:

— DOCUMENTO UNICO: Sezione 7 - Varietà di Uve da Vino.

— DISCIPLINARE DI PRODUZIONE: Articolo 2 - Base ampelografica - Comma 1.

⁽¹⁾ GUL 9 del 11.1.2019, pag. 2.

2. Varietà di uve complementari

DESCRIZIONE:

E' stato cancellato il seguente paragrafo, ed il relativo elenco delle varietà di uve complementari che possono concorrere alla produzione della DOP dei vini "Bolgheri

«Si riportano nell'allegato 1 i vitigni complementari che possono concorrere alla produzione dei vini sopra indicati, iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 (pubblicato sulla G.U. n. 242 del 14 ottobre 2004), e successivi aggiornamenti»

MOTIVI:

Poiché i vitigni complementari che possono concorrere alla produzione della DOP dei vini Bolgheri sono quelli elencati idonei alla coltivazione nella Regione Toscana è stato cancellato dal disciplinare di produzione l'elenco di tali varietà secondaria.

SEZIONI DEL DOCUMENTO UNICO E DEL DISCIPLINARE INTERESSATI DALLA MODIFICA:

- DOCUMENTO UNICO: Nessuna sezione è interessata alla modifica.
- DISCIPLINARE DI PRODUZIONE: Articolo 2 - Base ampelografica - Comma 5.

3. Resa massima di trasformazione di uva in vino

DESCRIZIONE:

Il seguente paragrafo relativo alla percentuale di trasformazione dell'uva in vino:

«La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 65 % per il vino "Bolgheri" bianco, Vermentino e Sauvignon. Qualora superi questo limite, ma non oltre il 70 %, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre il 70 % decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.»

È modificato come segue:

«La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70 % per il vino "Bolgheri" bianco, Vermentino e Sauvignon. Qualora superi questo limite, ma non oltre il 75 %, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre il 75 % decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.»

MOTIVI:

La modifica della resa dal 65 % al 70 % per le tipologie bianche prende atto di quello che è un fatto reale, ovvero la produttività elevata da parte dell'uva, in particolar modo il Vermentino, attestata presso numerosi studi e ricerche che ne hanno dimostrato il mantenimento della qualità produttiva. La resa di trasformazione al 70 % è quella prevista anche dalle altre maggiori denominazioni che utilizzano le varietà di vite per la produzione della DOP «Bolgheri».

SEZIONI DEL DOCUMENTO UNICO E DEL DISCIPLINARE INTERESSATI DALLA MODIFICA:

- DOCUMENTO UNICO: Sezione 5 - sottosezione 5.2. - Rese massime
- DISCIPLINARE DI PRODUZIONE: Articolo 5 -Norme per la Vinificazione. - Comma 5 (ultimo paragrafo).

4. Caratteristiche organolettiche

DESCRIZIONE:

La descrizione delle caratteristiche organolettiche relative al colore, all'atto dell'immissione al consumo, delle seguenti tipologie:

«"Bolgheri" bianco:

colore: giallo paglierino;

Bolgheri Vermentino:

colore: giallo paglierino

Bolgheri Sauvignon:

colore: giallo paglierino.»

Sono modificate come segue:

«“Bolgheri” bianco:

colore: dal giallo paglierino al giallo dorato più o meno intenso;

Bolgheri Vermentino:

colore: dal giallo paglierino al giallo dorato più o meno intenso

Bolgheri Sauvignon:

colore: dal giallo paglierino al giallo dorato più o meno intenso».

MOTIVI:

Per l'elaborazione dei prodotti, l'abitudine negli anni è stata quella di prediligere contenitori in acciaio e periodi molto brevi, per avere vini pronti nell'annata successiva alla vendemmia. Ultimamente, in particolare per il Bolgheri Bianco, e per le altre tipologie con nome di vitigno bianco, si sono sempre più diffuse pratiche quali la macerazione sulle bucce e l'affinamento in legno, anche per periodi più lunghi di tempo. A livello cromatico questo ha portato non solo a una maggiore concentrazione, ma anche a sfumature più sature di giallo. Alla luce di questo e anche dell'utilizzo in quantitativi maggiori di altre varietà nell'uvaggio, prima fra tutte il Viognier, è parso corretto non limitare lo spettro cromatico al solo giallo paglierino, che sarebbe molto limitante per la situazione attuale.

SEZIONI DEL DOCUMENTO UNICO E DEL DISCIPLINARE INTERESSATI DALLA MODIFICA:

- DOCUMENTO UNICO: Sezione 4 - Descrizione dei vini
- DISCIPLINARE DI PRODUZIONE: Articolo 6 - Caratteristiche dei vini al consumo

5. Unità geografica più ampia della zona che è alla base della denominazione di origine protetta - Etichettatura

DESCRIZIONE:

E' inserimento l'obbligo di riportare in etichetta il nome dell'unità geografica più ampia «Toscana» in aggiunta alla denominazione di origine protetta «Bolgheri», secondo le seguenti collocazioni:

«Nelle etichette figuranti sulle bottiglie o altri recipienti in cui sono confezionati i vini “Bolgheri” deve essere riportato obbligatoriamente il termine geografico “Toscana”, con le seguenti modalità:

- a) il termine “Toscana” deve figurare in caratteri di dimensioni non superiori alla metà di quelli utilizzati per la denominazione “Bolgheri”;
- b) il termine “Toscana”:
 - deve essere riportato obbligatoriamente nel campo visivo dove figurano le indicazioni obbligatorie e, in tale ambito, deve figurare immediatamente al disotto della denominazione “Bolgheri” e della relativa menzione specifica tradizionale “denominazione di origine controllata” e della relativa menzione di tipologia (Superiore/Rosso/Vermentino/Bianco/Sauvignon);
 - qualora riportato facoltativamente anche al di fuori del campo visivo di cui al precedente trattino, deve comunque essere associato al nome della denominazione “Bolgheri” ed essere riportato al disotto della stessa denominazione “Bolgheri” e delle eventuali menzioni (menzione specifica tradizionale “denominazione di origine controllata” e menzioni di tipologia).

L'obbligo di cui al presente paragrafo fa salvo lo smaltimento delle etichette non riportanti il termine “Toscana”, detenute dalle ditte interessate alla data di entrata in vigore della decisione nazionale di modifica, per il confezionamento delle partite di prodotto derivanti dalle vendemmie 2021 e precedenti.»

MOTIVI:

E' stata sfruttata la possibilità offerta dall'articolo 55 del Reg. (UE) n. 2019/33. L'integrazione consente di fornire al consumatore finale una informazione precisa sulla provenienza geografica dei vini. Circa le modalità dell'uso del termine geografico Toscana è stato deciso di prevederlo obbligatorio al fine di avere un'uniformità garantita sui prodotti.

SEZIONI DEL DOCUMENTO UNICO E DEL DISCIPLINARE INTERESSATI DALLA MODIFICA:

- DOCUMENTO UNICO: Sezione 9 - Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti).
- DISCIPLINARE DI PRODUZIONE: Articolo 7 - Etichettatura, designazione e presentazione - Comma 5.

6. Struttura di Controllo

DESCRIZIONE:

E' variata la struttura di controllo che risulta essere il seguente organismo:

Nome e Indirizzo:

VALORITALIA s.r.l
Via Venti Settembre, 98/G
00185 Roma (RM)
ITALY

Sede operativa per l'attività regolamentata:

Via Salita del Presidio, 2.
58054 SCANSANO (GR)
ITALY

MOTIVI:

Trattasi della decisione dell'Associazione dei produttori della DOP Bolgheri deliberata secondo le disposizioni della normativa dell'Unione europea e nazionale.

SEZIONI DEL DOCUMENTO UNICO E DEL DISCIPLINARE INTERESSATI DALLA MODIFICA:

- DOCUMENTO UNICO: Nessuna sezione è interessata alla modifica.
- DISCIPLINARE DI PRODUZIONE: Articolo 10 - Riferimenti alla struttura di controllo.

DOCUMENTO UNICO

1. Nome del prodotto

Bolgheri

2. Tipo di indicazione geografica

DOP - Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

4. Descrizione dei vini

1. *Bolgheri Bianco*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: dal giallo paglierino al giallo dorato più o meno intenso;

odore: fine, delicato;

sapore: secco, armonico, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18,00
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

2. *Bolgheri Vermentino*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: dal giallo paglierino al giallo dorato più o meno intenso;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: secco, armonico, morbido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18,00
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

3. *Bolgheri Sauvignon*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: dal giallo paglierino al giallo dorato più o meno intenso;

odore: delicato, caratteristico, leggermente aromatico;

sapore: asciutto, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50 % vol;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18,00
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

4. *Bolgheri Rosato*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosato;

odore: vinoso di profumo delicato;

sapore: asciutto, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 %;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18,00
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. *Bolgheri Rosso*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: da rosso rubino a granato;

odore: intensamente vinoso;

sapore: asciutto, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 %;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20,00
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

6. *Bolgheri Rosso Superiore e Bolgheri con menzione di vigna*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino intenso o granato;

odore: vinoso, ricco ed elegante

sapore: asciutto, pieno, robusto e armonico con buona elegante struttura;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20,00
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

—

5.2. *Rese massime:*

1. Bolgheri Bianco, Bolgheri Vermentino e Bolgheri Sauvignon

12 000 chilogrammi di uve per ettaro

2. Bolgheri Bianco, Bolgheri Vermentino e Bolgheri Sauvignon

84 ettolitri per ettaro

3. Bolgheri Rosso, Bolgheri Rosato

9 000 chilogrammi di uve per ettaro

4. Bolgheri Rosso, Bolgheri Rosato

63 ettolitri per ettaro

5. Bolgheri Rosso Superiore, Bolgheri con menzione di vigna

8 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. Bolgheri Rosso Superiore, Bolgheri con menzione di vigna

56 ettolitri per ettaro

6. Zona geografica delimitata

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine protetta Bolgheri devono essere prodotte nell'ambito del territorio amministrativo del comune di Castagneto Carducci, ed in particolare nella frazione di Bolgheri, in provincia di Livorno, Regione Toscana, a esclusione dei territori ubicati ad ovest della strada statale Aurelia, vecchio tracciato.

7. Varietà di uve da vino

Cabernet franc N. - Cabernet

Cabernet sauvignon N. - Cabernet

Merlot N.

Sangiovese N.

Sangiovese N. - Sangiovese

Sauvignon B.

Syrah N. - Shiraz

Vermentino B.

Viogner B.

8. Descrizione del legame/dei legami

BOLGHERI

L'analisi pedologica e gli indici bioclimatici dimostrano che Bolgheri presenta parametri in linea con i migliori terroir del mondo. L'area si sviluppa lungo la costa tirrenica ed è cinta ad anfiteatro da una linea di colline che d'inverno proteggono dal freddo e d'estate favoriscono l'azione mitigante del mare. L'alta variabilità dei suoli, classificabili in 27 unità pedologiche, garantisce ai vini la loro caratteristica complessità.

Benché nella zona la coltivazione della vite sia praticata da millenni, è dagli anni '80 che le attuali pratiche si sono consolidate, basandosi soprattutto sulla coltivazione di vitigni francesi, portati nel 1944 dal Marchese Mario Incisa della Rocchetta.

L'intervento umano sul territorio di Bolgheri ha consentito di ottimizzare la scelta <vitigno per unità di paesaggio per tipo di suolo>. I vitigni codificati come base ampelografica nel disciplinare, sia bianchi che rossi, si sono rivelati come la migliore scelta qualitativa per l'area in questo senso. Il fattore umano ha influito inoltre su tutte le scelte colturali: il sistema di allevamento non deve essere espanso, ma a spalliera con potature a cordone speronato o guyot, il sesto di impianto deve avere densità sufficientemente alta per contenere gli eccessi produttivi, così come il sistema di potatura, il materiale genetico è scelto tenendo conto delle caratteristiche del suolo e del microclima, le pratiche colturali sono quelle leali e costanti della viticoltura di qualità, le esperienze di irrigazione ne consentono l'uso solo per soccorso. Le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle consolidate in zona per la vinificazione in rosso, adeguatamente differenziate per i vini base e la tipologia superiore, riferita quest'ultima a vini maggiormente strutturati, la cui elaborazione comporta determinati periodi di invecchiamento e affinamento in botte e in bottiglia obbligatori. Per la vinificazione in bianco e rosato le pratiche sono adeguate all'ottenimento di vini freschi sapidi e armonici.

La conformazione orografica particolare del territorio di Bolgheri ed i conseguenti caratteri agro climatici consentono una maturazione delle uve sempre regolare e completa. La variabilità dei suoli è il fattore fondamentale per garantire ai vini prodotti la complessità e la persistenza proprie dei vini di alta qualità.

La qualità dei vini dell'area di Bolgheri è sempre la risultante dell'azione combinata di un insieme di fattori generatori e che agiscono a diverse scale. Nella scelta delle aree di produzione vengono selezionati i terreni più adatti alla produzione di vini rossi e distinti da quelli più adatti alla produzione di vini bianchi. I fattori latitudinali, con i conseguenti effetti sulla ciclicità giornaliera e sulla radiazione solare, si combinano con i fattori orografici (pendenza, esposizione e giacitura) e l'effetto combinato dà origine al topoclimate.

Si conferma quindi l'interazione tra il fattore umano e l'ambiente, in quanto i vini prodotti sono il risultato di quanto ottenuto in vigna e non risentono di manipolazioni successive tendenti ad uniformare il prodotto in maniera indipendente dall'ambiente.

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

Imbottigliamento in zona geografica delimitata

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Le operazioni di imbottigliamento devono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo del comune di Castagneto Carducci. L'imbottigliamento deve aver luogo nella predetta zona geografica per salvaguardare la qualità e la reputazione, garantire l'origine del prodotto e l'efficacia dei controlli.

A salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori del Comune di Castagneto Carducci, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni stabilite dalla normativa nazionale.

nome dell'unità geografica più ampia della zona della denominazione di origine

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Nelle etichette figuranti sulle bottiglie o altri recipienti in cui sono confezionati i vini «Bolgheri» DOP deve essere riportato obbligatoriamente il termine geografico «Toscana», con le seguenti modalità:

- a) il termine «Toscana» deve figurare in caratteri di dimensioni non superiori alla metà di quelli utilizzati per la denominazione «Bolgheri»;
- b) il termine «Toscana»:
 - deve essere riportato obbligatoriamente nel campo visivo dove figurano le indicazioni obbligatorie e, in tale ambito, deve figurare immediatamente al disotto della denominazione «Bolgheri» e della relativa menzione specifica tradizionale «denominazione di origine controllata» e della relativa menzione di tipologia (Superiore/Rosso/Vermantino/Bianco/Sauvignon);
 - qualora riportato facoltativamente anche al di fuori del campo visivo di cui al precedente trattino, deve comunque essere associato al nome della denominazione «Bolgheri» ed essere riportato al disotto della stessa denominazione «Bolgheri» e delle eventuali menzioni (menzione specifica tradizionale «denominazione di origine controllata» e menzioni di tipologia).

Annata di produzione della uve

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti i vini a denominazione origine protetta «Bolgheri» deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve

Recipienti e dispositivi di chiusura

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

1 - RECIPIENTI:

Per l'immissione al consumo del vino «Bolgheri» sono ammessi soltanto recipienti della capacità di litri: 0,375, 0,750, 1,500, 3,000, 6,000, 9,000 e 12,000.

Il recipiente utilizzato per i vini «Bolgheri» rosso, rosso superiore deve consistere in una bottiglia di vetro di forma bordolese di colore scuro.

Le bottiglie o altri recipienti di capacità inferiore a 5 litri in cui possono essere confezionati i vini «Bolgheri», in vista dell'immissione al consumo, debbono essere, anche per quanto riguarda l'abbigliamento, consoni ai caratteri di un vino di pregio.

DISPOSITIVI DI CHIUSURA:

La chiusura dei recipienti destinati all'immissione al consumo dei vini «Bolgheri» rosso superiore deve essere effettuata con il tappo di sughero raso bocca.

Per tutte le altre tipologie sono consentiti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente.

Link al disciplinare del prodotto

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17797>

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

(2022/C 183/11)

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

«Neszmély/Neszmélyi»

PDO-HU-A1335-AM02

Data della comunicazione: 9 febbraio 2022

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

Allargamento della zona delimitata - inclusione dei comuni di Bana e Bokod nella regione vinicola

a) Sezioni interessate del disciplinare di produzione:

- IV. Zona delimitata
- VIII. Ulteriori condizioni, 4. Unità geografiche più piccole che possono figurare in etichetta

b) Sezioni interessate del documento unico:

- Capo 6: Zona geografica delimitata
- Capo 9: Ulteriori condizioni, norme sulle indicazioni, comuni che possono figurare in etichetta

c) Motivo:

I due comuni facevano parte già in passato della regione vitivinicola storica, nella quale sono ancora praticate le tradizioni vitivinicole. I viticoltori dei due comuni desiderano reintegrare la zona di produzione. Gli accertamenti effettuati hanno stabilito che il suolo, le condizioni climatiche, le caratteristiche viticole e vinicole delle zone di produzione di questi comuni non differiscono da quelle della zona di produzione del Neszmély DOP. Le caratteristiche dei prodotti vinicoli ottenuti dalle uve di questa zona corrispondono a quelle indicate nel disciplinare di produzione.

DOCUMENTO UNICO

1. Nome del prodotto

Neszmély

Neszmélyi

⁽¹⁾ GUL 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

2. Tipo di indicazione geografica

DOP - Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

4. Vino spumante

4. Descrizione del vino (dei vini)

1. *Vini bianchi*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Il colore dei vini va dal verde pallido al giallo paglierino. Vini bianchi, secchi, amabili o dolci, dotati di vivace acidità, con un aroma secondario privo o quasi di note di invecchiamento in botte. La loro caratteristica distintiva è un aroma speziato, floreale o fruttato. A eccezione di quelli assemblati, i vini rispecchiano sempre chiaramente le caratteristiche peculiari di ciascuna varietà. Il tenore in zuccheri totale massimo dei vini è di 263 g/litro. Per quanto riguarda il titolo alcolometrico totale massimo e il tenore massimo di anidride solforosa totale, si applicano i limiti previsti dalla legislazione europea.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.)	9
Acidità totale minima	4,5 g/l, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

2. *Vini rosati*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Vini di colore rosa pallido, rosa, violaceo o salmone (buccia di cipolla), con acidità netta, aroma e sapore fruttati, privi di note di invecchiamento in botte. Il tenore in zuccheri totale massimo dei vini è di 263 g/litro. Per quanto riguarda il titolo alcolometrico totale massimo e il tenore massimo di anidride solforosa totale, si applicano i limiti previsti dalla legislazione europea.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.)	9
Acidità totale minima	4,5 g/l, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

3. *Vini rossi*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

I vini rossi hanno colore che va dal violaceo scuro al rubino a un rubino più intenso, con un semplice carattere di frutti di bosco rossi e vivace acidità. Si tratta di vini giovanili, con lievissimi aromi di quercia e tannino. Sono destinati di solito ad essere consumati freschi. Il tenore in zuccheri totale massimo dei vini è di 263 g/litro. Per quanto riguarda il titolo alcolometrico totale massimo e il tenore massimo di anidride solforosa totale, si applicano i limiti previsti dalla legislazione europea.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.)	9
Acidità totale minima	4,5 g/l, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

4. *Vino spumante*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Di colore giallo paglierino pallido con acidità netta e pronunciata e olfatto variegato, ma principalmente con carattere di frutta a polpa bianca. Intensità media ed effervescenza di lunga durata. Per quanto riguarda il titolo alcolometrico totale massimo e il tenore massimo di anidride solforosa totale, si applicano i limiti previsti dalla legislazione europea.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.)	9
Acidità totale minima	5 g/l, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	13,33
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. **Pratiche di vinificazione**5.1. *Pratiche enologiche specifiche*1. *Pratiche enologiche non autorizzate*

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

L'edulcorazione, a eccezione dei vini spumanti, può essere effettuata con mosto concentrato o mosto concentrato rettificato prodotto nella regione vinicola di Neszmély.

È vietato arricchire o edulcorare i vini recanti la menzione «töppedt szőlőből készült bor» [vino ottenuto da uve appassite] o «késői szüretelésű bor» [vino ottenuto da uve da vendemmia tardiva].

Il vino spumante può essere prodotto soltanto conformemente ai metodi generali del tradizionale invecchiamento in bottiglia.

Il tenore zuccherino del vino spumante può essere brut, secco, semisecco o amabile.

2. Norme sulla produzione delle uve (1)

Pratica colturale

1. Norme relative alla coltivazione della vite:

- a. Nel caso di vigneti impiantati anteriormente al 1° agosto 2010, è possibile produrre vini con denominazione d'origine protetta Neszmély, indipendentemente dalla densità di impianto del vigneto e dal metodo di coltivazione precedentemente autorizzato, e ciò per tutto il periodo in cui i vigneti continueranno a essere coltivati.
- b. La conduzione dei vigneti piantati dopo il 1° agosto 2010 deve soddisfare le seguenti regole:
 - i. Ombrello
 - ii. Moser
 - iii. Sylvoz
 - iv. Cordone basso, medio-alto o alto
 - v. Guyot
 - vi. Ad alberello basso
 - vii. Ad alberello lungo

2. Norme relative alla densità di impianto:

- a. Per i vigneti impiantati anteriormente al 1° agosto 2010 è possibile produrre vini con denominazione d'origine protetta Neszmély, indipendentemente dalla densità di impianto precedentemente autorizzata, e ciò per tutto il periodo in cui i vigneti continueranno a essere coltivati.
- b. I vigneti impiantati dopo il 1° agosto 2010 devono rispettare una densità minima di 3 333 ceppi per ettaro.

3. Norme sulla produzione delle uve (2)

Pratica colturale

3. Limiti di resa

- a. Per la produzione di vini Neszmélyi DOP II/1 e di vini spumanti Neszmélyi II/2, è possibile utilizzare uve provenienti da vigneti con una resa massima di 100 ettolitri per ettaro di vino nuovo sulle fecce. Per le uve destinate alla vendita, la resa massima è di 14 tonnellate per ettaro.
- b. I vini Neszmélyi DOP II/1 contraddistinti dall'indicazione del comune possono essere ottenuti da vino nuovo sulle fecce con una resa massima di 100 ettolitri per ettaro ottenuto da uve con una resa massima di 14 tonnellate per ettaro.
- c. Tutti i tipi di vino Neszmély di cui al punto II/1 possono recare l'indicazione dei nomi dei vigneti elencati al punto 4.2, a condizione che la resa non superi gli 80 ettolitri per ettaro di vino nuovo sulle fecce, oppure 11,5 tonnellate per ettaro nel caso di uve destinate alla vendita.
- d. Qualora si utilizzi la menzione «töppedt szőlőből készült bor» [vino ottenuto da uve appassite] o «késői szüretelésű bor» [vino ottenuto da uve da vendemmia tardiva], si può usare vino nuovo sulle fecce con una resa massima di 50 ettolitri per ettaro, ottenuto da uve con una resa massima di 7 tonnellate per ettaro.

4. Qualità delle uve (tenore naturale di zucchero (g/l) e titolo alcolometrico potenziale (tf%)):

- Per i vini, minimo 153 g/l - 9 % vol., massimo 263 g/l - 15,5 % vol.
- Per i vini spumanti, minimo 153 g/l - 9 % vol., massimo 190 g/l - 11 % vol.

5.2. Rese massime

1. Vino

100 ettolitri per ettaro

2. Per i vini che recano il nome del vigneto

80 ettolitri per ettaro

3. Vino

14 000 kg di uve per ettaro

4. Per i vini che recano il nome del vigneto

11 500 kg di uve per ettaro

5. Vino spumante

100 ettolitri per ettaro

6. Vino spumante

14 000 kg di uve per ettaro

6. Zona geografica delimitata

Descrizione della zona delimitata:

zone corrispondenti alle parcelle di classe I e classe II, secondo il catasto viticolo, delle località di: Ászár, Baj, Bajót, Bana, Bársonyos, Bokod, Császár, Csép, Dunaalmás, Dunaszentmiklós, Esztergom, Ete, Kerékteleki, Kesztlőc, Kisbér, Kocs, Lábatlan, Mocsá, Mogyorósbánya, Nagyigmánd, Neszmély, Nyergesújfalú, Süttő, Szomód, Tata, Tát, Tokod, Véteskethely e Vértesszőlős.

7. Varietà principale/i di uve da vino

cabernet franc – cabernet

cabernet franc – carbonet

cabernet franc – carmenet

cabernet franc – gros cabernet

cabernet franc – gros vidur

cabernet franc – kaberne fran

cabernet sauvignon

chardonnay – chardonnay blanc

chardonnay – kereklevelű

chardonnay – morillon blanc

chardonnay – ronci bilé

cserszegi fűszeres

ezerjő – kolmreifler

ezerjő – korponai

zerjő – szadocsina

ezerjő – tausendachtgute

ezerjő – tausendgute

ezerjő – trummertraube

hárslevelű – feuilles de tilleul

hárslevelű – garszlevelű

hárslevelű – lindeblättrige

hárslevelű – lipovina

irsai olivér – irsai

irsai olivér – muskat olivér

irsai olivér – zolotis

irsai olivér – zolotisztűj rannűj

juhfark – fehérboros

juhfark – lämmerschwantz
juhfark – mohácsi
juhfark – tarpai
királyleányka – dánosi leányka
királyleányka – erdei sárga
királyleányka – feteasca regale
királyleányka – galbena de ardeal
királyleányka – königliche mädchentraube
királyleányka – königstochter
királyleányka – little princess
kékfrankos – blauer lemlberger
kékfrankos – blauer limberger
kékfrankos – blaufränkisch
kékfrankos – limberger
kékfrankos – moravka
leányka – dievcenske hrozno
leányka – feteasca alba
leányka – leányszőlő
leányka – mädchentraube
merlot
olasz rizling – grasevina
olasz rizling – nemes rizling
olasz rizling – olaszriesling
olasz rizling – riesling italien
olaszrizling – risling vlassky
olasz rizling – taljanska grasevina
olasz rizling – welschriesling
ottonel muskotály – mizket ottonel
ottonel muskotály – muscat ottonel
ottonel muskotály – muskat ottonel
pinot blanc – fehér burgundi
pinot blanc – pinot beluj
pinot blanc – pinot bianco
pinot blanc – weissburgunder
pinot noir – blauer burgunder
pinot noir – kisburgundi kék
pinot noir – kék burgundi
pinot noir – kék rulandi
pinot noir – pignula
pinot noir – pino csernűj
pinot noir – pinot cernii
pinot noir – pinot nero
pinot noir – pinot tinta
pinot noir – rulandski modre

pinot noir – savagnin noir
pinot noir – spätburgunder
rajnai rizling – johannisberger
rajnai rizling – rheinriesling
rajnai rizling – rhine riesling
rajnai rizling – riesling
rajnai rizling – riesling blanc
rajnai rizling – weisser riesling
rizlingszilváni – müller thurgau
rizlingszilváni – müller thurgau bijeli
rizlingszilváni – müller thurgau blanc
rizlingszilváni – rivaner
rizlingszilváni – rizvanac
sauvignon – sauvignon bianco
sauvignon – sauvignon bijeli
sauvignon – sauvignon blanc
sauvignon – sovinjon
szürkebarát – auvergans gris
szürkebarát – grauburgunder
szürkebarát – graumönch
szürkebarát – pinot grigio
szürkebarát – pinot gris
szürkebarát – ruländer
sárga muskotály — moscato bianco
sárga muskotály — weisser
sárga muskotály — muscat bélűj
sárga muskotály – muscat de frontignan
sárga muskotály – muscat de lunel
sárga muskotály — muscat lunel
sárga muskotály — muscat sylvaner
sárga muskotály — muscat zlty
sárga muskotály — muskat weisser
sárga muskotály — weiler
sárga muskotály — muscat blanc
tramini – gewurztraminer
tramini – roter traminer
tramini – savagnin rose
tramini – tramin cerveně
tramini – traminer
tramini – traminer rosso
zenit
zweigelt – blauer zweigeltrebe
zweigelt – rotburger
zweigelt – zweigeltrebe

8. Descrizione del legame/dei legami

8.1. *Vino e vino spumante (1)*

1. Descrizione della zona delimitata

a) Fattori naturali

Le condizioni climatiche e meteorologiche della regione vinicola sono equilibrate. Il soleggiamento oscilla tra 1 950 e 2 000 ore, le precipitazioni tra 550 e 650 millimetri. La zona è caratterizzata principalmente da suoli bruni forestali su base marnosa nella zona pianeggiante di Ászár, e da loess, calcare, dolomite e arenaria nelle alture della zona di Neszmély. Il loess produce vini di elevata qualità. In base alle condizioni ecologiche, la grande maggioranza dei vigneti della regione vinicola appartiene alla classe catastale I. La zona più si trova a Dunaszentmiklós (366).

Gran parte dei vigneti è situata nella parte occidentale del Gerecse. Il Danubio scorre a nord, e la piccola pianura ungherese si trova a ovest. Si deve al Danubio il microclima dei dolci pendii settentrionali. La luce del sole, che soprattutto nel pomeriggio si riflette sulla superficie del fiume, giova alla produzione di uva.

Le colline ondulate e il clima moderatamente fresco e umido, leggermente meno soleggiato rispetto alla media ungherese e favorevolmente modificato dal microclima del Danubio, sono propizi alla produzione di vini ricchi di aromi e sapori.

b) Fattori umani

Il Danubio segnava il confine dell'impero romano. Nel secondo secolo dopo Cristo l'imperatore Probo ordinò ai soldati di guarnigione in queste zone di impiantare viti sui pendii collinari del Gerecse di fronte al Danubio. La storia della regione vinicola risale a quell'epoca. Una lapide funeraria rinvenuta nel vigneto di Szaller sulla collina di Ispita a Esztergom testimonia della presenza della viticoltura: raffigura un soldato romano e una donna con un ragazzo tra i due che tiene in mano una coppa. Il rilievo è incorniciato da una ghirlanda di tralci di vite.

Secondo la documentazione scritta coeva, la regione circostante Neszmély e Dunaalmás conobbe il suo periodo di splendore dopo la conquista ungherese e la fondazione dello Stato, quando Esztergom divenne la capitale del paese. Nel 1422 Neszmély era ancora una città. I vigneti, i frutteti e i boschi dei dintorni hanno attratto molti visitatori tra cui i re d'Ungheria. Il primo autentico ambasciatore dei vini Neszmély fu il re Sigismondo che beveva i vini della regione anche durante le sue lunghe assenze.

La viticoltura iniziò a rifiorire dopo la fine del dominio ottomano. Durante il regno di Maria Teresa nella zona prosperava il commercio dei vini. I vini Neszmély, giudicati anche a quell'epoca i più decisi e ricchi di carattere dopo quelli di Somló, resistevano al trasporto per via d'acqua e divennero quindi famosi in quasi tutta Europa. L'abbazia di Klosterneuburg possedeva una cantina e vigneti a Dunaalmás; il vino della regione era servito anche alla tavola del papa.

A Ferenc Schams (1780–1839) si deve la prima monografia completa sulle regioni vinicole ungheresi. A quell'epoca si diceva che i vini Neszmély giungessero a perfetta maturazione soltanto dopo quattro o cinque anni, e che con l'invecchiamento il loro colore dorato diventava sempre più chiaro sempre più. Scriveva nel 1832 Ferenc Schams: «Il vino di Neszmély è indubbiamente il miglior vino del distretto di Komárom e il più fine vino bianco da tavola d'Ungheria; è famoso sia in patria che all'estero per la sua qualità e persistenza oltre che per il sapore delicato e piacevole». Nella seconda metà del diciannovesimo secolo il vigneto e la cantina della tenuta Eszterházy a Ászár costituirono la base della regione vinicola di Neszmély, che fu istituita nel 1897.

Nel 1905 il conte Ferenc Eszterházy fondò un'azienda reale per la produzione di vino spumante nella cantina costruita nel giardino inglese di Tata nel 1772.

L'epidemia di fillossera mise fine alla fiorente produzione di uva e vino. L'area coltivata a vigneto si ridusse a poco più di un terzo, e anche la qualità peggiorò bruscamente a causa dello sfruttamento di zone sabbiose. Una conseguenza positiva fu però che, dopo l'epidemia di fillossera, si diffuse in tutta la regione vinicola, ove attecchì vigorosamente, la varietà di Olaszrizling di origine francese. Le antiche varietà di uve furono sostituite da varietà nuove; Kadarka e Rácfekete divennero marginali e furono rimpiazzate dalle affermate Olaszrizling, Mézesfahér e Góhér, Piros veltelini, Zöldszilváni ed Ezerjó. Anche Kékfrankos e Oportó figurano tra i vitigni a bacca rossa che venivano prodotti qui.

2. Descrizione del vino (dei vini)

L'ambiente naturale e le tradizioni storiche appena descritti, insieme al cambiamento di varietà di uve avvenuto negli ultimi 15 anni, consentono di produrre vini con caratteristiche differenti nella regione di Neszmély. Questa diversità dipende dalla deliziosa e caratteristica acidità che a sua volta è favorita dalle condizioni climatiche della regione vinicola. L'acidità è alla base del sapore corposo e vigoroso che consente un invecchiamento più lungo ed è il risultato delle varieguate condizioni del suolo. Le moderne tecniche di vinificazione favoriscono anch'esse la produzione di vini vivaci e freschi, ricchi di aromi fruttati e sapori primari, ottenuti da uve che possono vantare le caratteristiche descritte in precedenza.

I vini Neszmély DOP della regione sono vini bianchi che rispecchiano le caratteristiche peculiari di ciascuna varietà, ricchi di aromi e sapori, dalla fine acidità e destinati a essere consumati entro un anno o due.

I vini con tali caratteristiche sono ottenuti soprattutto da vitigni Chardonnay, Szürkebarát, Irsai Olivér, Csereszegi fűszeres, Sauvignon e Királyleányka.

Vitigni tradizionali come Olaszrizling, Szürkebarát, Ezerjő e Rizlingszilváni producono ottimi vini dalle caratteristiche sopradescritte, mentre nelle zone pianeggianti della regione vinicola i vini hanno una fragranza meno pronunciata ma esaltano maggiormente i distinti aromi di ciascun vitigno ed evidenziano una maggiore pienezza.

8.2. Vino e vino spumante (2)

3. Legame tra la zona di produzione, i fattori umani e il prodotto

Tutti i vini di Neszmély sono caratterizzati da una distinta e piacevole acidità. Il clima equilibrato e moderatamente umido favorisce la formazione di forti acidi. I viticoltori della regione hanno individuato fianchi collinari, pendii che si affacciano sul Danubio e zone con condizioni pedologiche favorevoli in cui, oltre alla caratteristica acidità, si sono potuti sviluppare anche pregiati aromi e sapori.

I produttori di Neszmély hanno sempre valorizzato l'elevata acidità e la ricchezza dei vini.

- Nel Medio Evo il commercio dei vini prosperò in quanto i vini di Neszmély erano in grado di resistere a lunghi periodi di trasporto per via d'acqua (sul Danubio) e su terra.
- Quando era forte la domanda di un lungo periodo di invecchiamento, vini come Neszmélyi Olaszrizling o Etei Ezerjő venivano commercializzati dopo un prolungato invecchiamento in botti di legno e lo sviluppo di aromi speciali legati all'età.
- Nelle zone con ubicazione e condizioni del suolo favorevoli, si ottenevano vini dolci come l'Ászári Szürkebarát da uve appassite a maturazione tardiva.
- La peculiare acidità rende anche possibile produrre un vino Neszmély fresco e vivace, il cui intenso aroma rispecchia le caratteristiche distintive di ciascuna varietà. Oggi, seguendo la domanda del mercato, si vendono soprattutto vini Neszmély di questo tipo.

Come riconoscimento della qualità dei vini Neszmély un vinificatore della regione ha ottenuto il premio «Winemaker of the Year» (Vinificatore dell'anno) nel Regno Unito nel 1997 e in Ungheria nel 1999. Il titolo «Winery of the Year» (Azienda vinicola dell'anno) è stato assegnato ad aziende vinicole di Neszmély nel 2004 e nel 2009.

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

Norme sulle indicazioni (1)

Quadro normativo:

tramite l'organizzazione che gestisce le DOP/IGP, se prevista dagli Stati membri

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

- a) nel caso dei vini Neszmély II/1 indicanti il nome del comune sull'etichetta, almeno l'85 % delle uve deve provenire da vigneti (di classe I e II) impiantati sul territorio corrispondente, mentre il 15 % restante può provenire da altre parti della zona geografica delimitata dei vigneti di Neszmély;
- b) per i vini che recano il nome del vigneto, il 100 % delle uve deve provenire da quel vigneto;

- c) non vi sono requisiti obbligatori per le etichette tranne quelli stabiliti dalla legislazione vigente e nel successivo punto h);
- d) per descrivere ciascun tipo di vino si possono utilizzare le seguenti menzioni tradizionali, altre menzioni a uso limitato o altre menzioni che fanno riferimento al metodo di preparazione:

vino bianco: «késői szüretelésű bor» [vino ottenuto da uve da vendemmia tardiva], «muzeális bor» [vino da museo], «primőr» [primeur] oppure «újbor» [vino giovane], «virgin vintage» o «első szüretelésű bor» [prima vendemmia], «hordóban erjesztett bor» [vino fermentato in botte], «hordóban érlelt bor» [vino invecchiato in botte], «barrique bor» [vino barrique], «töppedt szőlőből készült bor» [vino ottenuto da uve appassite], «prémium bor» [vino premium], «Cuvée» o «Küvé»

vino rosato: «Cuvée» o «Küvé»

vino rosso: «muzeális bor» [vino da museo], «virgin vintage» oppure «első szüretelésű bor» [prima vendemmia], «hordóban erjesztett bor» [vino fermentato in botte], «hordóban érlelt bor» [vino invecchiato in botte], «barrique bor» [vino barrique], «prémium bor» [vino premium], «Cuvée» o «Küvé»

Norme sulle indicazioni (2)

Quadro normativo:

tramite l'organizzazione che gestisce le DOP/IGP, se prevista dagli Stati membri

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

i nomi di località che possono figurare in etichetta sono:

comuni ubicati nella provincia di Komárom-Esztergom:

Ászár, Baj, Bajót, Bana, Bársonyos, Bokod, Császár, Csép, Dunaalmás, Dunaszentmiklós, Esztergom, Ete, Kerékteleki, Kesztlőc, Kisbér, Kocs, Lábatlan, Mocs, Mogyorósbánya, Nagyigmánd, Neszmély, Nyergesújfalu, Süttő, Szomód, Tata, Tát, Tokod, Vérteskethely, Vértesszőlős

Soltanto i vini ottenuti esclusivamente da uve coltivate entro i confini amministrativi di un comune possono essere commercializzati con il nome di tale comune.

I nomi di vigneti che possono figurare in etichetta sono:

Dunaszentmiklós: Bokrosi-dűlő

Neszmély: Előharaszt, Gőte-oldal, Határszél, Korma föle, Madari-hát, Meleges-hegy, Pap-hegy, Páskom, Pörösök, Sós-hegy, Ürge-hegy, Várhegy

Szomód: Borsos-diós, Kalács-hegy

Tata: Grébics-hegy, Látó-hegy, Látó-hegy föle

Link al disciplinare del prodotto

<https://boraszat.kormany.hu/neszmely>

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



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

IT