

Gazzetta ufficiale

C 278

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

65° anno
20 luglio 2022

Sommario

II Comunicazioni

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

Commissione europea

2022/C 278/01	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.9286 — SEGRO / PSPIB / WROCLAW SITE) ⁽¹⁾	1
2022/C 278/02	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.10764 — SAGARD / BPIFRANCE / ADIT JV) ⁽¹⁾	2

IV Informazioni

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

Consiglio

2022/C 278/03	Decisione del Consiglio, del 18 luglio 2022, che adotta la posizione del Consiglio sul progetto di bilancio rettificativo n. 2 dell'Unione europea per l'esercizio 2022	3
---------------	---	---

Commissione europea

2022/C 278/04	Tassi di cambio dell'euro — 19 luglio 2022	5
---------------	--	---

IT

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea

2022/C 278/05	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.10805 – MDP / HPS / PREMFINA / iGO4) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	6
2022/C 278/06	Comunicazione della Commissione pubblicata in applicazione dell'articolo 27, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1/2003 del Consiglio, relativa ai casi AT.40703 Amazon – Buy Box e AT.40462 - Amazon Marketplace (C(2022) 5078)	8

ALTRI ATTI

Commissione europea

2022/C 278/07	Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione	11
2022/C 278/08	Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione	21
2022/C 278/09	Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	27
2022/C 278/10	Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	35

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

II

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

COMMISSIONE EUROPEA

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso M.9286 — SEGRO / PSPIB / WROCLAW SITE)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2022/C 278/01)

Il 20 marzo 2019 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32019M9286. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto dell'Unione europea.

⁽¹⁾ GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1.

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso M.10764 — SAGARD / BPIFRANCE / ADIT JV)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2022/C 278/02)

Il 11 luglio 2022 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua francese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32022M10764. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto dell'Unione europea.

⁽¹⁾ GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1.

IV

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

CONSIGLIO

DECISIONE DEL CONSIGLIO

del 18 luglio 2022**che adotta la posizione del Consiglio sul progetto di bilancio rettificativo n. 2 dell'Unione europea
per l'esercizio 2022**

(2022/C 278/03)

IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea, in particolare l'articolo 314, in combinato disposto con il trattato che istituisce la Comunità europea dell'energia atomica, in particolare l'articolo 106 bis,

visto il regolamento (UE, Euratom) 2018/1046 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 18 luglio 2018, che stabilisce le regole finanziarie applicabili al bilancio generale dell'Unione, che modifica i regolamenti (UE) n. 1296/2013, (UE) n. 1301/2013, (UE) n. 1303/2013, (UE) n. 1304/2013, (UE) n. 1309/2013, (UE) n. 1316/2013, (UE) n. 223/2014, (UE) n. 283/2014 e la decisione n. 541/2014/UE e abroga il regolamento (UE, Euratom) n. 966/2012 ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 44,

considerando quanto segue:

- il bilancio dell'Unione per l'esercizio 2022 è stato adottato definitivamente il 24 novembre 2021 ⁽²⁾;
- il 12 aprile 2022 la Commissione ha presentato una proposta contenente il progetto di bilancio rettificativo n. 2 del bilancio generale per l'esercizio 2022,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

Articolo unico

La posizione del Consiglio sul progetto di bilancio rettificativo n. 2 dell'Unione europea per l'esercizio 2022 è stata adottata il 18 luglio 2022.

Il testo integrale può essere consultato o scaricato visitando il sito web del Consiglio: <https://www.consilium.europa.eu/>.

⁽¹⁾ GU L 193 del 30.7.2018, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 45 del 24.2.2022, pag. 1.

Fatto a Bruxelles, il 18 luglio 2022.

Per il Consiglio
Il presidente
Z. NEKULA

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

19 luglio 2022

(2022/C 278/04)

1 euro =

Moneta			Moneta		
		Tasso di cambio			Tasso di cambio
USD	dollari USA	1,0245	CAD	dollari canadesi	1,3264
JPY	yen giapponesi	141,01	HKD	dollari di Hong Kong	8,0423
DKK	corone danesi	7,4449	NZD	dollari neozelandesi	1,6456
GBP	sterline inglesi	0,85303	SGD	dollari di Singapore	1,4269
SEK	corone svedesi	10,4964	KRW	won sudcoreani	1 340,33
CHF	franchi svizzeri	0,9918	ZAR	rand sudafricani	17,4570
ISK	corone islandesi	138,90	CNY	renminbi Yuan cinese	6,9064
NOK	corone norvegesi	10,1760	HRK	kuna croata	7,5093
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	15 344,49
CZK	corone ceche	24,555	MYR	ringgit malese	4,5590
HUF	fiorini ungheresi	397,45	PHP	peso filippino	57,583
PLN	zloty polacchi	4,7598	RUB	rublo russo	
RON	leu rumeni	4,9395	THB	baht thailandese	37,492
TRY	lire turche	18,0180	BRL	real brasiliano	5,5454
AUD	dollari australiani	1,4869	MXN	peso messicano	20,8552
			INR	rupia indiana	81,8980

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

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA
CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

Notifica preventiva di concentrazione

(Caso M.10805 – MDP / HPS / PREMFINA / iGO4)

Caso ammissibile alla procedura semplificata

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2022/C 278/05)

1. In data 12 luglio 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:

- Madison Dearborn Partners, LLC («MDP», Stati Uniti),
- HPS Investment Partners, LLC («HPS», Stati Uniti),
- Premfina Limited («Premfina», Regno Unito), controllata da MDP,
- i GO 4 Ltd. («iGO4», Regno Unito), controllata da MDP.

MDP e HPS acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), e dell'articolo 3, paragrafo 4, del regolamento sulle concentrazioni, il controllo comune di Premfina e iGO4.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni.

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

- MDP è un'impresa di investimento in private equity con sede negli Stati Uniti che opera principalmente nei seguenti settori: industria di base, software e servizi per le amministrazioni e le imprese, servizi finanziari e di transazione, assistenza sanitaria e telecomunicazioni, media e Tecnologia
- HPS è una società di investimento con sede negli Stati Uniti che opera nei settori dei prestiti sindacati con leva finanziaria e delle obbligazioni ad alto rendimento, del debito senior garantito negoziato privatamente e di investimenti mezzanino, del leasing basato sulle attività e del private equity
- Premfina fornisce agli intermediari assicurativi del Regno Unito finanziamenti premium in quanto prestatore registrato (*lender of record*) e soluzioni software di assicurazione senza marchio (*white label*)
- iGO4 fornisce prodotti assicurativi auto e telematici ai consumatori del Regno Unito.

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

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

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

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

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

M.10805 – MDP / HPS / PREMFINA / iGO4

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

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

Fax +32 22964301

Indirizzo postale:

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

⁽²⁾ GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

Comunicazione della Commissione pubblicata in applicazione dell'articolo 27, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1/2003 del Consiglio, relativa ai casi AT.40703 Amazon – Buy Box e AT.40462 - Amazon Marketplace

(C(2022) 5078)

(2022/C 278/06)

1. Introduzione

- (1) Ai sensi dell'articolo 9 del regolamento (CE) n. 1/2003 del Consiglio, del 16 dicembre 2002, concernente l'applicazione delle regole di concorrenza di cui agli articoli 81 e 82 del trattato ⁽¹⁾, la Commissione, qualora intenda adottare una decisione volta a far cessare un'infrazione e qualora le imprese interessate propongano degli impegni tali da rispondere alle preoccupazioni espresse loro dalla Commissione nella sua valutazione preliminare, può, mediante decisione, rendere detti impegni obbligatori per le imprese. La decisione può essere adottata per un periodo di tempo determinato. Essa conclude che l'intervento della Commissione non è più giustificato. A norma dell'articolo 27, paragrafo 4, dello stesso regolamento, la Commissione pubblica un'esposizione sommaria dei fatti e il contenuto essenziale degli impegni. Le parti interessate possono presentare osservazioni entro il termine stabilito dalla Commissione.

2. Sintesi del caso

- (2) In data 10 novembre 2020, la Commissione ha adottato una comunicazione degli addebiti ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 1/2003 relativamente al caso AT.40462 - Amazon Marketplace, riguardante presunte violazioni dell'articolo 102 del trattato sul funzionamento dell'Unione europea («trattato») e dell'articolo 54 dell'accordo sullo Spazio economico europeo («accordo SEE») da parte di Amazon.com, Inc., Amazon Europe Core Sarl, Amazon Services Europe Sarl, e Amazon EU Sarl (congiuntamente, «Amazon») («comunicazione degli addebiti»).
- (3) La comunicazione degli addebiti giungeva alla conclusione preliminare secondo cui Amazon avrebbe abusato della sua posizione dominante in qualità di fornitore di servizi di mercato ai venditori, in violazione dell'articolo 102 del trattato, utilizzando sistematicamente grandi quantità di dati non pubblici ottenuti grazie alle attività di venditori terzi sul suo mercato, a vantaggio delle proprie attività commerciali di vendita al dettaglio che si trovano ad essere in concorrenza diretta con quelle di tali venditori.
- (4) In particolare, i sistemi automatizzati di Amazon così come i dipendenti incaricati delle sue attività di vendita al dettaglio («Amazon Retail») utilizzerebbero tali dati di venditori terzi al fine di individuare i prodotti da lanciare, iniziare e terminare la loro vendita, individuare i fornitori, negoziare i prezzi e le condizioni all'ingrosso, pianificare e gestire le scorte e stabilire i prezzi delle proprie offerte al dettaglio.
- (5) La comunicazione degli addebiti non contesta l'utilizzo che Amazon fa dei dati di venditori terzi al fine di migliorare le proprie operazioni di mercato e i propri servizi di mercato destinati ai venditori.
- (6) Inoltre, il 15 giugno 2022 la Commissione ha adottato una valutazione preliminare nel caso AT.40703 - Amazon Buy Box, ai sensi dell'articolo 9, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1/2003, riguardante presunte violazioni dell'articolo 102 del trattato e dell'articolo 54 dell'accordo SEE da parte di Amazon («valutazione preliminare»).
- (7) In questa valutazione preliminare, la Commissione esprimeva il timore preliminare che Amazon abusasse della sua posizione dominante, in violazione dell'articolo 102 del trattato, favorendo artificiosamente le proprie offerte di vendita al dettaglio e le offerte dei venditori presenti sul suo mercato che utilizzano i servizi logistici e di consegna di Amazon (i cosiddetti servizi «Fulfillment by Amazon» o «servizi FBA»), a scapito di altri venditori e dei consumatori sul suo mercato, al momento di selezionare: i) l'offerta singola evidenziata sulla pagina di dettaglio del prodotto di Amazon (offerta aggiudicataria della «Buy Box») e ii) i venditori che offrono dei prodotti agli utenti del programma di fedeltà di Amazon (il «programma Prime») utilizzando il marchio Prime.

⁽¹⁾ GU L 1 del 4.1.2003, pag. 1. Dal 1° dicembre 2009 gli articoli 101 e 102 TFUE sostituiscono rispettivamente gli articoli 81 e 82 del trattato CE, senza modificarne la sostanza. Ai fini della presente comunicazione, i riferimenti agli articoli 101 e 102 TFUE vanno intesi in riferimento rispettivamente agli articoli 81 e 82 del trattato CE, ove necessario.

- (8) La Buy Box evidenzia in modo prominente l'offerta di un dettagliante per un determinato prodotto e consente ai clienti di introdurre tale prodotto direttamente nel carrello di acquisto. È fondamentale, per i venditori attivi sul mercato di Amazon, aggiudicarsi la Buy Box in quanto la stragrande maggioranza dei consumatori si limita a visualizzare la Buy Box e ad acquistare l'offerta evidenziata nella stessa. La disparità delle condizioni e dei criteri di selezione dell'aggiudicatario della Buy Box può quindi incrementare artificiosamente il traffico verso le offerte di vendita al dettaglio di Amazon, nonché dei venditori che utilizzano i servizi FBA di Amazon, e gli acquisti legati a tali offerte, provocando così una distorsione della concorrenza sui mercati di Amazon.
- (9) Per i venditori è importante guadagnare i clienti del programma Prime in quanto gli utenti Prime, il cui numero è in costante aumento, sono generalmente più fedeli e tendono a generare maggiori vendite sui mercati di Amazon rispetto ai clienti che non aderiscono al programma Prime. Inoltre, l'ammissibilità dei venditori al programma Prime incide sulla loro capacità di aggiudicarsi la Buy Box. Le condizioni e i criteri utilizzati da Amazon per selezionare i venditori e le offerte riconducibili al marchio Prime favorirebbero Amazon Retail e i venditori che utilizzano i servizi FBA di Amazon, provocando così una distorsione della concorrenza sui mercati di Amazon. Tra le condizioni e i criteri iniqui del programma Prime vi sono anche quelli relativi alla scelta, alle condizioni contrattuali ed alle prestazioni dei fornitori di servizi logistici utilizzati dai venditori indipendenti che cercano di affiliarsi a Prime.

3. Contenuto essenziale degli impegni proposti

- (10) Le parti interessate dal procedimento, pur essendo in disaccordo con la comunicazione degli addebiti e con la valutazione preliminare della Commissione, hanno nondimeno proposto degli impegni ai sensi dell'articolo 9 del regolamento (CE) n. 1/2003, al fine di rispondere alle preoccupazioni in materia di concorrenza espresse dalla Commissione. Gli elementi fondamentali degli impegni sono i seguenti.
- (11) Al fine di rispondere alle preoccupazioni della Commissione esposte nella comunicazione degli addebiti relativa al caso AT.40462 - Amazon Marketplace, Amazon si impegna a non utilizzare dati non pubblici forniti da venditori terzi sul suo mercato od ottenuti attraverso l'utilizzo da parte di venditori terzi dei servizi di mercato di Amazon o dei servizi di mercato connessi quali i servizi di pagamento e di logistica, laddove tali dati non siano nella disponibilità di tali venditori terzi, per le finalità delle operazioni al dettaglio proprie di Amazon, in concorrenza con tali venditori terzi.
- (12) In particolare, Amazon si impegna a non utilizzare tali dati di venditori terzi, sia attraverso i sistemi automatizzati di Amazon, sia tramite i suoi dipendenti, siano essi finalizzati alla vendita di prodotti di altri marchi o di prodotti recanti il proprio marchio commerciale. I dati in questione ricomprendono dati aggregati, dati individuali, dati anonimizzati e dati personali, in forma grezza o trattati.
- (13) Al fine di rispondere alle preoccupazioni espresse dalla Commissione nella valutazione preliminare relativa al caso AT.40703 - Amazon Buy Box, Amazon si impegna a:
- impiegare condizioni e criteri non discriminatori al fine di selezionare l'offerta visualizzata nella Buy Box («l'offerta evidenziata»). Tali condizioni e criteri si applicherebbero a tutti i parametri ed a tutte le ponderazioni applicabili, al fine di stabilire delle condizioni di concorrenza eque tra i venditori per aggiudicarsi la Buy Box;
 - visualizzare almeno un'offerta concorrente a fianco dell'offerta evidenziata, laddove essa sia disponibile e sia diversa da questa in termini di prezzo e/o tempi di consegna. Tali offerte presenteranno in modo equivalente le stesse informazioni descrittive ed offriranno le possibilità di acquisto in condizioni di assoluta parità;
 - stabilire condizioni e criteri non discriminatori per l'ammissibilità al programma Prime di venditori terzi e delle loro offerte, al fine di garantire condizioni di parità a tutti i venditori;
 - consentire ai venditori Prime di scegliere liberamente i vettori e di negoziare con essi le tariffe e le condizioni commerciali;
 - non utilizzare alcun dato relativo alle condizioni o alle prestazioni di vettori terzi per le finalità delle operazioni logistiche proprie di Amazon.
- (14) Amazon propone di applicare questi impegni a tutti i suoi mercati presenti e futuri all'interno del SEE, ad eccezione degli impegni di cui al punto 13) i quali, alla luce della decisione del 30 novembre 2021 dell'autorità italiana garante della concorrenza riguardante il caso A528, non si applicherebbero all'Italia.

- (15) Gli impegni sono pubblicati in versione integrale, in inglese, sul sito Internet della Direzione generale della Concorrenza all'indirizzo:

https://ec.europa.eu/competition-policy/index_en

4. Invito a presentare osservazioni

- (16) La Commissione intende adottare, previa consultazione dei soggetti terzi interessati (market test), una decisione ai sensi dell'articolo 9, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1/2003, in cui rende vincolanti gli impegni sopra riassunti e pubblicati sul sito Internet della Direzione generale della Concorrenza.
- (17) A norma dell'articolo 27, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1/2003, la Commissione invita i soggetti terzi interessati a presentare osservazioni sugli impegni proposti. Tali osservazioni dovranno pervenire alla Commissione entro e non oltre il 9 settembre 2022. La Commissione invita altresì i soggetti terzi interessati ad inoltrare una versione non riservata delle loro osservazioni, in cui le informazioni ritenute essere segreti aziendali o di altra natura confidenziale saranno omesse e sostituire con una sintesi non riservata delle stesse o con la dicitura «segreti aziendali» oppure «riservato».
- (18) Le risposte e le osservazioni formulate dovrebbero di preferenza essere argomentate e contenere i fatti fondamentali. Ove i soggetti terzi interessati rilevino un problema relativo a qualunque aspetto degli impegni proposti, la Commissione li invita anche a suggerire una possibile soluzione.
- (19) Le osservazioni possono essere inviate alla Commissione, specificando i numeri di riferimento AT.40703 – Amazon – Buy Box e AT.40462 – Amazon Marketplace, tramite posta elettronica (agli indirizzi COMP-GREFFE-ANTITRUST@ec.europa.eu e comp-c6-mail@ec.europa.eu) oppure a mezzo posta al seguente indirizzo:

Commissione europea
Direzione generale della concorrenza
Protocollo Antitrust
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 278/07)

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

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA CHE MODIFICA IL DOCUMENTO UNICO

«Touraine»

PDO-FR-A0501-AM03

Data della domanda: 12.5.2022

1. Descrizione e motivi della modifica**1. Codice geografico ufficiale**

Descrizione e motivi

I comuni della zona geografica e della zona di prossimità immediata sono stati aggiornati in base al codice geografico ufficiale.

Il perimetro della zona rimane invariato.

Il documento unico è modificato ai punti 6 e 9.

2. Superficie parcellare delimitata

Descrizione e motivi

All'elenco delle riunioni della commissione nazionale competente che ha approvato le superfici parcellari delimitate sono state aggiunte le date del 9 e del 10 febbraio 2022.

Questa modifica ha lo scopo di inserire la data di approvazione, da parte dell'autorità nazionale competente, di una modifica della superficie parcellare delimitata all'interno della zona geografica di produzione. La delimitazione delle parcelle consiste nell'individuare, all'interno della zona geografica di produzione, le parcelle idonee alla produzione della denominazione di origine protetta in esame.

Per le denominazioni geografiche complementari «Oisly» e «Chenonceaux» si menziona il passaggio da un processo di identificazione delle parcelle a una delimitazione delle parcelle mirante ad identificare quelle che possono produrre la denominazione «Touraine» insieme alle suddette denominazioni complementari.

Il documento unico non è interessato da queste modifiche.

3. Disposizioni agroambientali

Descrizione e motivi

Per tutte le parcelle che producono la denominazione «Touraine» è stata aggiunta la seguente disposizione:

«È vietato il diserbo chimico totale delle parcelle».

⁽¹⁾ GUL 9 del 11.1.2019, pag. 2.

La suddetta modifica vuol recepire in maniera più adeguata la domanda sociale di minor utilizzo di prodotti fitosanitari e di maggior sensibilità ambientale.

La modifica non comporta alcuna variazione del documento unico.

4. Riferimento alla struttura di controllo

Descrizione e motivi

La formulazione del riferimento alla struttura di controllo è stata rivista per armonizzarla ai disciplinari delle altre denominazioni. Si tratta di una modifica puramente redazionale.

La modifica non comporta alcuna variazione del documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. Nome del prodotto

Touraine

2. Tipo di indicazione geografica

DOP - Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

4. Descrizione del vino (dei vini)

1. Norme analitiche

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Si tratta di vini bianchi, rossi e rosati fermi e di vini spumanti bianchi e rosati. I vini bianchi, rossi e rosati fermi presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10 %.

Per ciascuna partita di vino, dopo il confezionamento, valgono le norme analitiche seguenti.

- I vini bianchi e rosati hanno un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) inferiore o uguale a 4 grammi per litro e un'acidità totale superiore a 3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico.
- I vini rossi presentano un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) inferiore o uguale a 2 grammi per litro. La fermentazione malolattica è portata a compimento per i vini rossi. Il tenore di acido malico è inferiore o uguale a 0,3 grammi per litro.
- I vini bianchi e rosati prodotti senza arricchimento e con un titolo alcolometrico volumico effettivo minimo del 12,5 % hanno un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) inferiore o uguale a 6 grammi per litro. In questo caso il tenore di acidità totale non è inferiore di oltre 1 grammo per litro, espresso in acido tartarico, al tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio).
- Dopo l'arricchimento i vini non superano il titolo alcolometrico volumico totale seguente: 12,5 % per i vini bianchi, rossi e rosati e 13 % per i vini spumanti bianchi e rosati (in caso di arricchimento del mosto).

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

2. Acidità

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Per i vini bianchi e rosati fermi, i tenori di acidità volatile e di anidride solforosa totale sono quelli stabiliti dalla normativa europea. Per i vini rossi fermi, i tenori di acidità volatile, acidità totale e anidride solforosa totale sono quelli stabiliti dalla normativa europea.

Per i vini spumanti rosati e bianchi, i tenori di acidità volatile, acidità totale, anidride solforosa totale e anidride carbonica sono quelli stabiliti dalla normativa europea.

Ciascuna partita di vino non confezionato che può beneficiare della menzione «primeur» o «nouveau» (novello) presenta un'acidità volatile inferiore o uguale a 10,2 milliequivalenti per litro.

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

3. Descrizione

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini che beneficiano della denominazione di origine controllata «Touraine» sono vini caratterizzati da rotondità al palato e da un finale fresco e ben equilibrato. I vini bianchi, spesso di colore oro pallido, esprimono una varietà aromatica che va dalle note fruttate, che ricordano gli agrumi o la frutta esotica, alle note floreali che ricordano i fiori bianchi; conservano una sensazione di freschezza sul finale.

I vini rosati si aprono su aromi delicati che possono ricordare il ribes nero, la frutta esotica o gli agrumi.

I vini rossi prodotti con il vitigno Gamay N (vini a denominazione «Gamay» o vini che beneficiano della menzione «primeur» o «nouveau») presentano spesso un bel colore ciliegia e rivelano generalmente aromi caldi di frutti rossi accompagnati da tannini setosi. Sono vini equilibrati, che combinano leggerezza e finezza. Quelli ottenuti da assemblaggi o dal solo vitigno Cabernet franc N, ad ovest del meridiano di Tours, sono vini eleganti e potenti con una buona struttura tannica e con un'espressione aromatica che combina frutti rossi e neri, con colori che vanno dal rosso rubino scuro al rosso granato intenso.

I vini spumanti bianchi e rosati si sviluppano su una struttura prevalentemente acida che conferisce ai vini freschezza e finezza. Quest'acidità è accompagnata da note fruttate; nel tempo possono svilupparsi aromi briosciati.

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

5. Pratiche di vinificazione

1. Pratiche enologiche specifiche

a. Pratica enologica specifica

- Per l'elaborazione dei vini rosati è autorizzato l'uso del carbone per uso enologico, da solo o combinato in preparati, per i mosti dei vini nuovi ancora in fermentazione nel limite del 15 % del volume dei vini rosati prodotti dal vinificatore in questione, per la vendemmia considerata e a una dose massima di 60 grammi per ettolitro.
- Per i vini rossi sono ammesse le tecniche sottrattive di arricchimento e il tasso massimo di concentrazione parziale rispetto ai volumi utilizzati è fissato al 10 %.
- I vini spumanti sono ottenuti esclusivamente mediante seconda fermentazione in bottiglia.
- Dopo l'arricchimento i vini non superano il titolo alcolometrico volumico totale seguente: 12,5 % per i vini bianchi, rossi e rosati e 13 % per i vini spumanti bianchi e rosati (in caso di arricchimento del mosto).

Oltre alle disposizioni di cui sopra, i vini devono rispettare gli obblighi relativi alle pratiche enologiche stabiliti a livello dell'Unione e dal *Code rural et de la pêche maritime* (codice rurale e della pesca marittima).

b. Pratica colturale

Le vigne presentano una densità minima d'impianto di 4 500 ceppi per ettaro, con una distanza interfilare massima di 2,10 metri. La distanza tra i ceppi dello stesso filare è superiore o uguale a 0,9 m.

Le viti sono sottoposte a potatura lunga o corta, con un massimo di 11 gemme franche per ceppo.

Indipendentemente dal metodo di potatura, le viti possono essere potate con 2 gemme franche aggiuntive per ceppo, a condizione che nella fase fenologica corrispondente a 11 o 12 foglie il numero di tralci fruttiferi dell'anno, per ceppo, sia inferiore o uguale a 11.

2. Rese massime

a. Vini bianchi

72 ettolitri per ettaro

b. Vini rossi e rosati

66 ettolitri per ettaro

c. Vini spumanti

78 ettolitri per ettaro

6. Zona geografica delimitata

La vendemmia, la vinificazione, l'elaborazione dei vini, così come la vendemmia, la vinificazione, l'elaborazione, l'affinamento e il confezionamento dei vini spumanti hanno luogo nel territorio dei seguenti comuni (elenco stabilito sulla base del codice geografico ufficiale del 2021):

- dipartimento di Indre-et-Loire: Amboise, Anché, Artannes-sur-Indre, Athée-sur-Cher, Avoine, Avon-les-Roches, Azay-le-Rideau, Azay-sur-Cher, Beaumont-en-Véron, Benais, Bléré, Bossay-sur-Claise, Bourgueil, Brizay, Candes-Saint-Martin, Cangey, Chambray-lès-Tours, Chançay, Chanceaux-sur-Choisille, La Chapelle-sur-Loire, Chargé, Cheillé, Chemillé-sur-Indrois, Chenonceaux, Chinon, Chisseaux, Chouzé-sur-Loire, Cinais, Cinq-Mars-la-Pile, Civray-de-Touraine, Coteaux-sur-Loire, Couziers, Cravant-les-Côteaux, La Croix-en-Touraine, Crouzilles, Dierre, Draché, Epeigné-les-Bois, Esvres, Fondettes, Francueil, Genillé, Huismes, L'Île-Bouchard, Ingrandes-de Touraine, Joué-lès-Tours, Langeais (solo sull'ex territorio comunale di Langeais, diventato capoluogo), Larçay, Lémeré, Ligné, Lignières-de-Touraine, Ligré, Limeray, Lussault-sur-Loire, Luynes, Luzillé, Marçay, Montlouis-sur-Loire, Montreuil-en-Touraine, Mosnes, Nazelles-Négron, Neuillé-le-Lierre, Noizay, Panzoult, Parçay-Meslay, Pocé-sur-Cisse, Pont-de-Ruan, Razines, Restigné, Reugny, Rigny-Ussé, Rivarennes, Rivière, La Roche-Clermault, Rochecorbon, Saché, Saint-Avertin, Saint-Benoît-la-Forêt, Saint-Étienne-de-Chigny, Saint-Germain-sur-Vienne, Saint-Martin-le-Beau, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saint-Ouen-les-Vignes, Saint-Règle, Sainte-Maure-de-Touraine, Savigny-en-Véron, Savonnières, Sazilly, Seuilly, Souvigny-de-Touraine, Tavant, Theneuil, Thilouze, Thizay, Tours, Vallères, Vêretz, Vernou-sur-Brenne, Villaines-les-Rochers, Vouvray;

- dipartimento di Loir-et-Cher: Angé, Blois, Chailles, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Le Controis-en-Sologne (per il territorio del comune delegato di Contres et Thenay), Couddes, Couffy, Faverolles-sur-Cher, Mareuil-sur-Cher, Méhers, Mesland, Meusnes, Monteaux, Monthou-sur-Bièvre, Monthou-sur-Cher, Montrichard Val de Cher, Noyers-sur-Cher, Oisly, Pontlevoy, Pouillé, Rilly-sur-Loire, Saint-Aignan, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Julien-de-Chédon, Saint-Romain-sur-Cher, Sassay, Seigy, Soings-en-Sologne, Thésée, Valaire, Valencisse (per il territorio dei comuni delegati di Chambon-sur-Cisse e Molineuf) Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Cisse (per il territorio del comune delegato di Chouzy-sur-Cisse), Veuzain-sur-Loire (per il territorio del comune delegato di Onzain).

7. Varietà di uve da vino

Cabernet franc N

Cabernet Sauvignon N

Chardonnay B

Chenin B

Cot N - Malbec

Gamay N

Grolleau N

Grolleau gris G

Meunier N

Orbois B

Pineau d'Aunis N

Pinot gris G

Pinot noir N

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Sauvignon gris G - Fié gris

8. Descrizione del legame/dei legami

La zona geografica si sviluppa su un altopiano dolcemente ondulato, a sud-ovest del bacino parigino, e corrisponde a un punto di confluenza sul cui territorio i fiumi Cher, Indre e Vienne si uniscono alla Loira. I vigneti si estendono per un centinaio di chilometri lungo le valli, ad eccezione della regione vitivinicola di Sologne, a est, i cui vigneti occupano un altopiano tra i fiumi Cher e Loira.

Le zone geografiche delle denominazioni geografiche complementari «Amboise» e «Mesland» sorgono al centro delle valli che si susseguono da ovest a est lungo la valle della Loira, mentre la zona geografica della denominazione geografica complementare «Azay-le-Rideau» costeggia la valle dell'Indre. La denominazione geografica complementare «Chenonceaux» occupa la parte inferiore della valle dello Cher, mentre quella di «Oisly» si sviluppa lungo l'altopiano orientale situato tra i fiumi Loira e Cher.

Nel territorio dei 143 comuni che compongono la zona geografica, l'altitudine generale supera raramente i 100 o i 120 m.

I vini provengono da parcelle che sono state interessate da una delimitazione rigorosa e precisa, ispirata ai nuclei storici di produzione. Tra queste si distinguono:

- parcelle con terreni derivati da argilla silicea, cui si aggiungono sabbie del Miocene, localmente denominati «bournaïens perrucheux»;
- parcelle con terreni sviluppati su argilla silicea o «perruches» o terreni argilloso-calcarei, sassosi, derivati da materiale calcareo, localmente denominati «aubuis». Sono terreni caldi e permeabili che poggiano sui primi pendii o «côtes» (colline) delle valli;
- parcelle con terreni di valle che poggiano su terrazzi alluvionali antichi, localmente chiamati «gravières».

La zona geografica gode di un clima oceanico, la cui influenza si attenua nettamente non appena ci si sposta verso la parte orientale della zona geografica, a livello del meridiano di Tours. Quest'attenuazione si riflette anche nelle temperature e nella pluviometria, con precipitazioni di circa 550 mm a ovest e fino a 650 mm a est e, sempre a est, con una maggiore escursione termica, segno di una più evidente diminuzione dell'influenza oceanica.

La vite è presente in «Touraine» sin dal II secolo, come testimoniano i resti di un'antica pressa ritrovata a Cheillé, vicino ad Azay-le-Rideau. Tra l'VIII e il XII secolo, sotto l'influenza della Chiesa, la viticoltura registra un vero e proprio sviluppo.

Nel XVI secolo la presenza della corte reale (castelli di Chambord, Chenonceau ecc.) nella valle della Loira contribuisce al notevole sviluppo di una produzione di qualità, oltre che alla reputazione di alcuni «*cru*». La produzione aumenta dopo la promulgazione del cosiddetto «editto delle venti leghe», che ebbe l'effetto di vietare la produzione vitivinicola intorno alla capitale, mentre appaiono i vitigni «Gamay» provenienti dalla regione di Lione.

I fiumi Loira e Cher, vie naturali di comunicazione, hanno spontaneamente favorito il commercio, lo sviluppo e l'esportazione dei prodotti della zona geografica. I vini migliori erano destinati principalmente all'Olanda e all'Inghilterra, passando attraverso la barriera doganale di Ingrandes-sur-Loire, vicino Nantes. Questi vini di qualità vengono allora battezzati «vini del mare» per la loro idoneità al trasporto.

Nel XVIII secolo si sviluppano i vigneti nella bassa valle dello Cher intorno alle città di Bléré, Thésée, Montrichard e Chenonceaux. In occasione dell'indagine agricola dell'anno XII (1804), viene realizzata una descrizione dei vitigni della zona. Nel «Tableau du plan de vigne le plus propagé sur les côtes du Cher», il «Côt» è presentato come il vitigno principale: «varietà più diffusa sulla collina dello Cher che dà a sud e che produce il vino di prima qualità».

Nel 1845 il conte Odart menziona nella sua «*Ampélographie*» il vitigno Cot N come «il vitigno più coltivato sulle sponde dello Cher e del Lot». Nel 1860 Jules Guyot, sempre molto preciso nelle sue descrizioni, scrive: «Il Breton (Cabernet franc N) ha il suo principale nucleo di produzione a Bourgueil, tra Chinon e Saumur, dove dà ottimi vini, ma scompare man mano che ci si sposta verso la parte orientale della regione, dove il Côt, lo Chardenet, il Pinot noir, il Beurot e il Meunier (...) dominano nel Loir-et-Cher ...».

Dopo la crisi della fillossera i vigneti della Turenna sono ricostituiti sfruttando in particolare nuove varietà innestate, come il Gamay N e il Sauvignon B. La zona geografica si sviluppa poco a poco, espandendosi verso aree vitivinicole di buon potenziale qualitativo e nel 1939, poco prima dell'inizio della Seconda guerra mondiale, viene riconosciuta la denominazione di origine controllata «Coteaux de Touraine».

Il nome «Touraine» viene definitivamente adottato nel 1953.

I vigneti coprono allora una superficie di 8 000 ettari e i produttori, riuniti in cinque cantine cooperative, sviluppano la produzione di vini ottenuti da Sauvignon B e da Gamay N che godono di una solida reputazione nel settore della ristorazione con le denominazioni comuni di «Sauvignon de Touraine» e «Gamay de Touraine».

Consapevoli del potenziale del loro territorio e dei loro vitigni, fin dal 1985 i produttori della valle dello Cher impiantano le varietà Cot N e Sauvignon B sulle parcelle di prima collina («*côte*»), mentre i produttori della regione vitivinicola di Sologne riservano il vitigno Sauvignon B alle parcelle con terreni sabbiosi.

Questa ricerca di autenticità si concretizza nel riconoscimento della denominazione geografica complementare «Chenonceaux» per i vini bianchi e rossi delle colline dello Cher e della denominazione geografica complementare «Oisly» per i vini bianchi della regione vitivinicola di Sologne.

Nel 2009 i vigneti si estendono su una superficie di 4 500 ettari, coltivati da circa 800 produttori. La produzione è all'incirca di 260 000 ettolitri, di cui i vini bianchi rappresentano oltre il 60 %. I vini che beneficiano della denominazione di origine controllata «Touraine» sono vini caratterizzati da rotondità al palato e da un finale fresco e ben equilibrato.

I vini bianchi, spesso di colore oro pallido, esprimono una varietà aromatica che va dalle note fruttate, che ricordano gli agrumi o la frutta esotica, alle note floreali che ricordano i fiori bianchi; conservano una sensazione di freschezza sul finale.

I vini rosati si aprono su aromi delicati che possono ricordare il ribes nero, la frutta esotica o gli agrumi.

I vini rossi prodotti con il vitigno Gamay N (vini a denominazione «Gamay» o vini che beneficiano della menzione «*primeur*») presentano spesso un bel colore ciliegia e rivelano generalmente aromi caldi di frutti rossi accompagnati da tannini setosi. Sono vini equilibrati, che combinano leggerezza e finezza. Quelli ottenuti da assemblaggi o dal solo vitigno Cabernet franc N sono vini eleganti e potenti con una buona struttura tannica e con un'espressione aromatica che combina frutti rossi e neri, con colori che vanno dal rosso rubino scuro al rosso granato intenso.

I vini spumanti bianchi e rosati si sviluppano su una struttura prevalentemente acida che conferisce ai vini freschezza e finezza. Quest'acidità è accompagnata da note fruttate; nel tempo possono svilupparsi aromi brioscianti. Vini fermi: l'esteso reticolo idrografico formato dai fiumi Loira, Vienne, Cher e Indre ha nel tempo modellato l'altopiano ondulato di rocce tenere delle ere Secondaria e Terziaria. Nel Medioevo, sotto l'influenza della Chiesa, i vigneti vengono impiantati lungo questi pendii sagomati e ai margini dell'altopiano.

Già in epoca rinascimentale questa vicinanza ai fiumi costituiva un'importante risorsa che favorì l'esportazione dei vini con il nome «Touraine». La permanenza della barriera doganale a Ingrandes-sur-Loire, da dove i vini erano diretti verso l'Olanda, e l'applicazione dell'«editto delle venti leghe» nel 1577, plasmano i vigneti della Loira e favoriscono la produzione di qualità. Per effetto del clima, nella parte occidentale della zona geografica si sviluppano i vigneti di Chenin B e Cabernet franc N, mentre il Sauvignon B, il Cot N e il Gamay N prevalgono nella parte orientale della zona geografica. Il meridiano di Tours segna questo confine climatico naturale. In questa diversità di condizioni viticole offerte ai produttori, la scelta dei vitigni è stata una scelta naturale.

In linea con gli usi, la superficie parcellare delimitata per la vendemmia comprende solo parcelle con terreni drenanti sviluppati principalmente su terreni del Turoniano e del Senoniano. I terreni delle valli intermedie sono coperti per lo più da argilla silicea, ricca di pietre silicee. Questa silice, abbondante in superficie, svolge un ruolo importante durante la maturazione delle uve, aumentando i tassi di scambio termico del terreno. Queste condizioni contribuiscono notevolmente alla qualità dei vini bianchi e rossi. Il Sauvignon B trova un ambiente particolarmente favorevole nelle parcelle con terreni sviluppati su argilla silicea («*perruches*») e terreni argilloso-calcarei, sassosi, derivati da materiale calcareo («*aubuis*»). Il Sauvignon B trova in queste terre le condizioni essenziali per una maturazione costante negli anni. I vini che se ne ricavano esprimono, in questi terreni e con questo clima, caratteristiche fresche e originali. Nel 2009 questi vini rappresentavano i 2/3 della produzione della denominazione di origine controllata. Il vitigno Gamay N, varietà a bacca nera della ricostruzione post-fillossera, si trova principalmente nelle parcelle con terreni di argilla silicea e i vini che se ne ottengono sono fruttati e vivaci. I vini rossi, a est del meridiano di Tours, sono strutturati intorno al vitigno Cot N, mentre ad ovest del meridiano domina il Cabernet franc N. Entrambi conferiscono ai vini una bella struttura tannica.

All'interno della DOP «Touraine» sono state riconosciute 5 denominazioni geografiche complementari.

Amboise

L'altopiano di gesso tenero presenta un rilievo piuttosto pronunciato con un'altitudine compresa tra gli 80 e i 100 m. La varietà delle condizioni geopedologiche ha offerto ai produttori condizioni di espressione ottimali per ciascuna delle varietà che qui si sono imposte. I vini rosati sono fruttati e freschi mentre i vini rossi, che dispongono di una buona struttura tannica, presentano un'espressione aromatica piuttosto intensa che evoca principalmente note di frutta rossa. Quanto ai vini bianchi, sono generalmente secchi, ma possono talvolta contenere zuccheri fermentescibili ed essere in tal caso classificati come «*demi-sec*» (semiseccchi), «*moelleux*» (amabili) o «*doux*» (dolci). L'affinamento dei vini rossi contribuisce ad attenuare la loro struttura tannica. Nei vini bianchi questo affinamento esalta la complessità aromatica.

Azay-le-Rideau

I vigneti godono di un clima temperato per via della loro posizione tra le valli della Loira e dell'Indre. I vitigni Grolleau N e Chenin B popolano le colline e le distese sabbio-ghiaiose destinate alla produzione di vini bianchi eleganti e freschi e di vini rosati fruttati. In linea con gli usi, per ottenere questo aroma fruttato, i vini rosati devono essere elaborati con la tecnica della pressatura diretta che precede la fermentazione. I vini bianchi, che in alcuni casi possono contenere zuccheri fermentescibili, sono eleganti e minerali.

Chenonceaux

La zona geografica occupa i versanti su entrambe le sponde dello Cher. Le viti sorgono su parcelle i cui terreni sono contraddistinti da un'abbondante presenza di silice. Il vino bianco presenta un'espressione aromatica generalmente intensa, che rivela aromi floreali (biancospino, acacia, ecc.) e note più fruttate (agrumi, frutta secca, ecc.). L'affinamento, che arriva almeno fino al 30 aprile dell'anno successivo alla vendemmia, apporta rotondità e finezza. I vini rossi presentano una bella struttura tannica e un'espressione aromatica piuttosto intensa che evoca principalmente note di frutti rossi. L'affinamento, che arriva almeno fino al 31 agosto dell'anno successivo alla vendemmia, permette di ottenere un vino dagli aromi complessi e dai tannini rotondi e setosi.

Mesland

La zona geografica, situata a nord-est della zona geografica della denominazione di origine controllata «Touraine», corrisponde a un margine dell'altopiano che si affaccia sulla Loira. Qui i terreni sono accomunati dalla presenza di silice e di sabbie del Miocene. L'elevata escursione termica e la posizione geografica mettono particolarmente in evidenza i vitigni precoci. I vini rossi e rosati, ottenuti principalmente da uve Gamay N, esprimono aromi concentrati di frutti rossi. I vini bianchi, che possono talvolta contenere zuccheri fermentescibili, possiedono un'espressione aromatica complessa, che rivela aromi floreali (biancospino, tiglio, verbena, ecc.) e note più fruttate (agrumi, pera ecc.). La degustazione si conclude spesso con una sensazione di freschezza.

Oisly

Nel cuore della regione vitivinicola di Sologne, i vigneti danno luogo a vini bianchi secchi ottenuti dal solo vitigno Sauvignon B, che esprime tutto il suo potenziale sui terreni continentali di sabbia e ghiaia e sulle formazioni dette «di Sologne» costituite da sabbia, argilla e calcare conchigliifero. Il clima della zona geografica mette in evidenza la stagione sub-arida più marcata di tutta la Turenna. Questo contesto naturale regala vini con una freschezza segnata da aromi fini e delicati che ricordano gli agrumi e i fiori bianchi. L'affinamento, che arriva almeno fino al 30 aprile dell'anno successivo alla vendemmia, contribuisce alla loro complessità aromatica.

La «Touraine», culla di vigne e valli decantate dai re, è tuttora uno dei gioielli dei vigneti settentrionali e i suoi vivaci paesaggi di rilevanza culturale, preservati dalla coltivazione secolare della vite, hanno favorito l'inserimento della valle della Loira nel patrimonio storico dell'Unesco.

Vini spumanti

La produzione dei vini spumanti si colloca nel contesto appena descritto. Avendo notato che i vini imbottigliati in cantina avevano talvolta tendenza a fermentare nuovamente, i produttori della Turenna hanno voluto imparare a gestire questo fenomeno dei «*mousseux naturels*» (vini spumanti naturali) e sfruttarlo in produzione. Nascono così, a partire dal XIX secolo, i vini venduti come «frizzanti». La presenza di cantine scavate nel tufo ha favorito l'elaborazione di questi vini che richiedono ampi spazi di stoccaggio e movimentazione in condizioni temperate.

Forti dell'esperienza acquisita in oltre un secolo, i produttori di vini spumanti hanno attualmente una perfetta padronanza della composizione delle loro partite di prodotto. L'originalità territoriale dei vini bianchi si riflette nell'obbligo della presenza del 60 % di Chenin B o di Orbois B. L'affinamento prolungato «*sur lattes*» (con le bottiglie in posizione orizzontale) contribuisce a sviluppare gli aromi brioscianti e la complessità dei vini.

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

Zona di prossimità immediata

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

la zona di prossimità immediata, definita in deroga per la vinificazione e l'elaborazione dei vini, così come per la vinificazione, l'affinamento e il confezionamento dei vini spumanti, è costituita dal territorio dei seguenti comuni (elenco stabilito sulla base del codice geografico ufficiale del 2021):

- dipartimento d'Indre: Faverolles-en-Berry, Fontguenand, Lye, La Vernelle, Veuil, Villentrois;
- dipartimento di Indre-et-Loire: Bréhémont, La Chapelle-aux-Naux, Chaveignes, Chezelles, Crissay-sur-Manse;
- dipartimento di Loir-et-Cher: Candé-sur-Beuvron, Cheverny, Cormeray, Fresnes, Le Controis-en-Sologne (per il territorio dei comuni delegati di Feings, Fougères-sur-Bièvre e Ouchamps), Les Montils, Mont-près-Chambord, Sambin, Selles-sur-Cher;
- dipartimento di Maine-et-Loire: Brain-sur-Allonnes, Montsoreau.

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

- il nome della denominazione di origine controllata è obbligatoriamente seguito dalla dicitura «Gamay» secondo le disposizioni del disciplinare;
- il nome della denominazione di origine controllata può essere integrato da una delle seguenti denominazioni geografiche complementari secondo le disposizioni del disciplinare: «Amboise», «Azay-le-Rideau», «Chenonceaux», «Mesland», «Oisly»;
- il nome della denominazione di origine controllata può essere integrato dalla menzione «primeur» o «nouveau» secondo le disposizioni del disciplinare;
- tutte le menzioni facoltative, il cui uso può essere disciplinato dagli Stati membri in virtù delle disposizioni dell'UE, sono riportate sulle etichette in caratteri le cui dimensioni non superano, né in altezza né in larghezza, il doppio di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata;
- le dimensioni dei caratteri della denominazione geografica «Val de Loire» non superano, né in altezza né in larghezza, i due terzi di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

Denominazioni geografiche complementari

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

- le denominazioni geografiche complementari «Amboise», «Azay-le-Rideau» o «Mesland» sono scritte obbligatoriamente dopo il nome della denominazione di origine controllata in caratteri le cui dimensioni non superano, né in altezza né in larghezza, quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata;
- le denominazioni geografiche complementari «Chenonceaux» o «Oisly» sono riportate obbligatoriamente sotto il nome della denominazione di origine controllata in caratteri le cui dimensioni non superano, né in altezza né in larghezza, quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata;
- i vini bianchi che beneficiano delle denominazioni geografiche complementari «Amboise», «Mesland» e «Azay-le-Rideau» devono recare in etichettatura la menzione «demi-sec», conformemente alle norme analitiche previste per tale menzione nel disciplinare, e la menzione «moelleux» o «doux» corrispondente al tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) presente nel vino, quale definito dalla normativa europea.

Etichettatura

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

- i vini rosati che beneficiano della denominazione geografica complementare «Mesland» devono recare in etichettatura la menzione «*demi-sec*», conformemente alle norme analitiche previste per tale menzione nel disciplinare, e la menzione «*moelleux*» o «*doux*» corrispondente al tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) presente nel vino, quale definito dalla normativa europea;
- i vini che possono beneficiare della menzione «*primeur*» o «*nouveau*» devono recare l'indicazione dell'annata;
- l'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata può precisare il nome di un'unità geografica più piccola, a condizione:
- che si tratti di una località accatastata,
- che essa figuri nella dichiarazione di raccolta;
- la dicitura «Gamay» è riportata immediatamente sotto il nome della denominazione di origine controllata in caratteri le cui dimensioni sono superiori o uguali, sia in altezza che in larghezza, ai due terzi di quelle dei caratteri del nome della denominazione di origine controllata e al massimo di dimensioni uguali a esse.

Link al disciplinare del prodotto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-fb0f49d6-abf0-4a1d-954e-89dbe4bf31b3

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 278/08)

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

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA CHE MODIFICA IL DOCUMENTO UNICO

«Fiefs Vendéens»

PDO-FR-A0733-AM02

Data della domanda: 12.5.2022

1. Descrizione e motivi della modifica

1. *Codice geografico ufficiale*

Descrizione e motivi

I comuni della zona geografica sono stati aggiornati in base al codice geografico ufficiale.

Il perimetro della zona rimane invariato.

Il documento unico è modificato al punto 6.

2. *Superficie parcellare delimitata*

Descrizione e motivi

All'elenco delle riunioni della commissione nazionale competente che ha approvato le superfici parcellari delimitate sono state aggiunte le date del 9 e del 10 febbraio 2022.

Questa modifica ha lo scopo di inserire la data di approvazione, da parte dell'autorità nazionale competente, di una modifica della superficie parcellare delimitata all'interno della zona geografica di produzione. La delimitazione delle parcelle consiste nell'individuare, all'interno della zona geografica di produzione, le parcelle idonee alla produzione della denominazione di origine protetta in esame.

Il documento unico non è interessato da queste modifiche.

3. *Misure transitorie*

Descrizione e motivi

Le misure transitorie giunte a scadenza sono soppresse.

È abolita la tenuta di registri delle parcelle soggette a misure transitorie.

Tale modifica non incide sul documento unico.

4. *Riferimento alla struttura di controllo*

Descrizione e motivi

La formulazione del riferimento alla struttura di controllo è stata rivista per armonizzarla ai disciplinari delle altre denominazioni. Si tratta di una modifica puramente redazionale.

La modifica non comporta alcuna variazione del documento unico.

⁽¹⁾ GUL 9 del 11.1.2019, pag. 2.

DOCUMENTO UNICO

1. Nome del prodotto

Fiefs Vendéens

2. Tipo di indicazione geografica

DOP - Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

4. Descrizione del vino (dei vini)

1. *Vini bianchi e rosati*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Si tratta di vini tranquilli bianchi, rosati e rossi.

Le loro caratteristiche analitiche sono:

- Titolo alcolometrico volumico minimo naturale: vini bianchi 10 %, vini rosati 10,5 %, vini rossi 10,5 %
- Titolo alcolometrico volumico totale massimo dopo l'arricchimento: vini bianchi 12 %, vini rosati 12 %, vini rossi 12,5 %
- Tenore massimo di acidità volatile: vini bianchi 11 milliequivalenti per litro, vini rosati 11 milliequivalenti per litro, vini rossi 13 milliequivalenti per litro
- Tenore massimo di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio): vini bianchi 3 grammi per litro, vini rosati 3 grammi per litro, vini rossi 2,5 grammi per litro
- Tenore massimo di acido malico: inferiore o uguale a 0,4 grammi per litro per i vini rossi

I tenori di acidità totale e di anidride solforosa totale e il titolo alcolometrico totale effettivo sono conformi alle norme stabilite dalla normativa europea. I vini bianchi presentano un equilibrio dominato dalla freschezza. Fini e delicati, questi vini hanno in generale una buona mineralità e offrono un'ampia gamma di note floreali e fruttate.

I vini rosati presentano un colore con sfumature che vanno dal rosa pallido al rosa salmone. Leggermente aciduli e caratterizzati da freschezza e da una sensazione di grasso, questi vini offrono per lo più aromi fruttati.

I vini rossi si distinguono per i potenti aromi fruttati, talvolta accompagnati da note di spezie dolci, di cuoio o liquirizia.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	14,3
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

2. *Vini rossi*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Questi vini presentano le seguenti caratteristiche analitiche:

- Titolo alcolometrico volumico minimo naturale: 11 %

- Tenore massimo di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio): 2,5 grammi per litro
- Tenore massimo di acido malico: inferiore o uguale a 0,4 grammi per litro per i vini rossi

I tenori di acidità totale e di anidride solforosa totale e il titolo alcolometrico totale effettivo sono conformi alle norme stabilite dalla normativa europea.

I vini rossi si distinguono per i potenti aromi fruttati, talvolta accompagnati da note di spezie dolci, di cuoio o liquirizia.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	16,3
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. Pratiche di vinificazione

1. Pratiche enologiche essenziali

a. Pratica enologica essenziale

Per l'elaborazione dei vini rosati è vietato l'uso del carbone per uso enologico, singolarmente o in combinazione nelle preparazioni.

Per i vini rossi sono ammesse le tecniche sottrattive di arricchimento e il tasso massimo di concentrazione parziale rispetto ai volumi utilizzati è fissato al 10 %.

Dopo l'arricchimento i vini non superano il titolo alcolometrico volumico totale di seguito indicato: vini bianchi 12 %, vini rosati 12 %, vini rossi 12,5 %.

Oltre alle disposizioni di cui sopra, i vini rispettano gli obblighi relativi alle pratiche enologiche stabilite a livello europeo e nel codice rurale e della pesca marittima.

b. Pratica colturale

I vigneti presentano una densità minima di impianto di 5 000 ceppi per ettaro.

La distanza tra i filari è inferiore o uguale a 1,80 metri e la distanza fra i ceppi dello stesso filare è compresa tra 0,90 e 1,30 metri.

Le viti sono potate con un massimo di 10 gemme franche per ceppo:

- in potatura Guyot semplice o doppia, oppure
- in potatura corta a sperone, con un massimo di 5 speroni per ceppo.

La potatura è completata entro il 31 maggio dell'anno di raccolta.

c. Carbone

Restrizioni applicabili all'elaborazione

Per l'elaborazione dei vini rosati è autorizzato l'uso del carbone per uso enologico per i mosti e i vini nuovi ancora in fermentazione nel limite del 15 % del volume dei vini rosati prodotti dal vinificatore in questione, per la vendemmia considerata e a una dose massima di 60 grammi per ettolitro.

2. Rese massime

a. Vini bianchi e rosati

66 ettolitri per ettaro

b. Vini rossi

62 ettolitri per ettaro

6. Zona geografica delimitata

La raccolta delle uve, la vinificazione e l'elaborazione dei vini sono effettuate nel territorio dei comuni del dipartimento della Vandea di seguito elencati, quale approvato dall'*Institut national de l'origine et de la qualité* nella seduta del comitato nazionale competente del 10 febbraio 2011: Alla data di approvazione del presente disciplinare da parte del comitato nazionale competente, il perimetro di questa zona comprende il territorio dei comuni o di parti dei comuni seguenti secondo il codice ufficiale geografico dell'anno 2021:

Auchay-sur-Vendée per il solo territorio del comune delegato di Auzay, Brem-sur-Mer, Bretignolles-sur-Mer, Le Champ-Saint-Père, Chantonay, Château-Guibert, La Couture, L'Île-d'Olonne, Longèves, Mareuil-sur-Lay-Dissais, Les Sables d'Olonne per il solo territorio del comune delegato di Olonne-sur-Mer, Pissotte, Le Poiré-sur-Velluire, Rives de l'Yon, Rosnay, Le Tablier, Vairé, Vix.

7. Varietà principale/i di uve da vino

Cabernet franc N

Chardonnay B

Chenin B

Négrette N

Pinot noir N

8. Descrizione del legame/dei legami

La zona geografica è situata tra il bocage della Vandea a nord e la pianura cerealicola di Luçon a sud. Il versante del massiccio armoricano si estende da ovest a est, da Les Sables-d'Olonne sulla costa atlantica a Fontenay-le-Comte. Il vigneto sorge nei settori in cui questo versante incontra il reticolo idrografico strutturante, su pendenze spesso comprese tra il 3 e il 5 % e orientate essenzialmente a sud/sud-ovest. Si succedono le entità geografiche di «Brem» nei dintorni della palude di Olonne, di «Mareuil» e «Chantonay» lungo le valli del Lay e dello Yon e di «Vix» e «Pissotte» sulle pendici del fiume Vendée. Questa zona geografica copre il territorio di 18 comuni del sud del dipartimento della Vandea.

Dal punto di vista geologico, la zona geografica è relativamente omogenea, situata ai margini del basamento cristallino armoricano a contatto con formazioni calcaree del Giurassico. Il substrato geologico è composto prevalentemente da scisto e da riolite, a volte da gneiss e da anfiboliti e, nel caso della denominazione geografica «Vix», anche da calcare. Tuttavia il più delle volte questo calcare è ricoperto da depositi fluviali di sabbia ghiaiosa dell'era Terziaria. Di conseguenza, le parcelle precisamente delimitate per la raccolta delle uve presentano generalmente suoli bruni acidi con un'elevata proporzione di elementi grossolani. Questi suoli si distinguono in maniera sostanziale sia dai suoli limosi profondi del bocage a nord, sia dai fertili suoli argillosi della pianura più a sud. Il clima della Vandea meridionale, oceanico e temperato, è significativamente più caldo di quello del bocage situato più a nord. In particolare, è meno piovoso e più soleggiato, con una mancanza di precipitazioni durante l'estate (le regioni di Olonne e La Rochelle sono le più soleggiate della costa atlantica, con una media di 1 430 ore di sole in 6 mesi, da giugno a settembre). La temperatura media annua oscilla tra 12 e 12,5 °C, con escursioni termiche più pronunciate da ovest a est, man mano che l'altitudine aumenta e che gli influssi marittimi si attenuano.

Descrizione dei fattori umani rilevanti per il legame

Lo sviluppo della viticoltura in Vandea durante il Medioevo è attestato da numerosi documenti che raccontano delle decime versate alle abbazie e ai priorati della regione sul prodotto delle viti. A partire dall'XI secolo ha inizio un prospero commercio di vini a denominazione geografica «Brem» verso l'Olanda. Dal XII al XV secolo i vini della denominazione geografica «Mareuil» vengono trasportati su chiatte fino ai porti di Saint-Benoist e di Morigq-sur-le-Lay e poi transitano per La Rochelle dove sono imbarcati per l'Inghilterra.

Bisognerà aspettare gli scritti di Rabelais, che soggiornò a Fontenay-le-Comte e a Maillezais dal 1520 al 1528, per conoscere i vitigni utilizzati un tempo. Nel XVI e nel XVII secolo il vitigno bianco più coltivato era già lo Chenin B («Franc Blanc» a «Brem», «Blanc d'Aunis» a «Vix»), mentre l'impianto dei vitigni per i vini rosati e rossi era dominato dal Pinot noir N e soprattutto dal Negrette N (chiamato «Pinot rosé» o «Bourgogne» a «Brem», «Ragoûtant» a «Mareuil» e «Chantonnay», «Folle Noire» a «Vix»). L'introduzione del vitigno Cabernet franc N risale al XVIII secolo.

La viticoltura della Vandea conobbe un forte sviluppo nel XIX secolo, tanto che nel 1880 ben 18 000 ettari erano interessati dalla coltivazione delle viti. Dopo l'attacco della fillossera i produttori del sud della Vandea si sono specializzati e hanno riabilitato il vigneto sui pendii meglio esposti utilizzando piante innestate con vitigni tradizionali, cui si aggiungono per lo più le varietà Gamay N, Chardonnay B, Cabernet Sauvignon N e, a seconda dei settori, i vitigni Sauvignon blanc B («Vix») e Grolleau gris G («Brem»).

Dopo la Seconda guerra mondiale i produttori cercarono di riunire i cinque centri storici di produzione. Nel 1953 fu creata l'etichetta «Anciens Fiefs du Cardinal» in riferimento a Richelieu, nominato vescovo di Luçon nel 1608 e grande promotore dei vini della denominazione geografica «Mareuil». Furono codificate e rafforzate le norme di produzione consentendo di migliorare la qualità nel rispetto delle specificità locali di impianto dei vitigni. I «Vins des Fiefs Vendéens» sono riconosciuti come «*appellation d'origine simple*» nel 1965, come «*vins de pays*» nel 1974 e come «*appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure*» nel 1984. Il processo di riconoscimento come denominazione di origine controllata è iniziato nel 1991.

Nel 2009 il vigneto copriva una superficie di 480 ettari coltivati da circa 40 viticoltori con una produzione media annua di 27 000 ettolitri, divisa tra 45 % di vini rosati, 40 % di vini rossi e 15 % di vini bianchi. I vini bianchi presentano un equilibrio dominato dalla freschezza. Fini e delicati, questi vini hanno in generale una buona mineralità e offrono un'ampia gamma di note floreali e fruttate.

I vini rosati presentano un colore con sfumature che vanno dal rosa pallido al rosa salmone. Leggermente aciduli e caratterizzati da freschezza e da una sensazione di grasso, questi vini offrono per lo più aromi fruttati.

I vini rossi si distinguono per i potenti aromi fruttati, talvolta accompagnati da note di spezie dolci, di cuoio o liquirizia. Per le denominazioni geografiche «Brem» e «Pissotte», i vini hanno spesso un colore dal rubino al granata, sono rotondi e fini, mentre i vini «Mareuil», «Chantonnay» e «Vix» possono essere più colorati e presentare un palato più strutturato. La tendenza meridionale del clima del sud della Vandea, con il suo generoso soleggiamento, e la presenza di colline dai suoli sassosi e superficiali di origine prevalentemente scistosa o riolitica hanno offerto alla viticoltura della zona geografica una lunga tradizione di produzione di vini soprattutto rosati e rossi che rappresentano in media l'85 % della produzione della denominazione di origine controllata.

La posizione geografica del vigneto, tra Val de Loire e Sud-Ouest, si esprime anche nei vitigni scelti nel corso delle generazioni. Il vigneto presenta un vitigno originale che combina influenze della Loira (Chenin, Cabernet franc, Grolleau gris), continentali (Pinot nero, Gamay) e sud-occidentali (Négrette, Cabernet sauvignon). In ogni caso il vitigno Chenin B è dominante nei vini bianchi, il Pinot noir N e il Gamay N sono i vitigni principali dei vini rosati, mentre i vitigni Pinot noir N, Cabernet franc N e Negrette N costituiscono la base dei vini rossi, garantendo la tipicità dei prodotti.

La particolare storia di ogni denominazione geografica ricorda tuttavia che esistono da tempo canali commerciali distinti. I vini della denominazione geografica «Brem» passavano per il porto di Saint-Martin-de-Brem, quelli di «Mareuil» e «Chantonnay» per la valle del Lay, mentre quelli di «Vix» e «Pissotte» attraverso la foce del fiume Vendée. Date le variazioni dei fattori naturali (suolo e clima), nel corso del tempo i produttori locali si sono orientati verso strategie di impianto e usanze di assemblaggio diverse che hanno dato vita a vini con varie sfumature gustative e contribuito alla ricchezza dei vini della denominazione di origine controllata. L'assemblaggio dei vini delle 5 entità geografiche non è quindi mai stato praticato e tuttora non rappresenta una pratica auspicata.

Dal 1985 la fama della denominazione di origine controllata «Fiefs vendéens» è notevolmente cresciuta e i volumi commercializzati sono quasi raddoppiati. L'originalità, la freschezza e gli aromi fruttati dei vini sono particolarmente apprezzati dai turisti che frequentano la costa della Vandea. Grazie alla loro diversità, questi vini possono essere abbinati in qualsiasi circostanza ai piatti della gastronomia regionale.

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

Etichettatura

Quadro normativo:

Legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Il nome della denominazione di origine controllata è completato da una delle seguenti denominazioni geografiche complementari:

- «Brem»;
- «Chantonnay»;
- «Mareuil»;
- «Pissotte»;
- «Vix»

per i vini che soddisfano le condizioni di produzione stabilite nel disciplinare per ciascuna di queste denominazioni.

Il nome della denominazione di origine controllata può essere integrato con la denominazione geografica complementare «Val de Loire» in base alle norme del disciplinare.

Le indicazioni facoltative sono riportate sulle etichette in caratteri le cui dimensioni in altezza, larghezza e spessore non superano il doppio di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

Etichettatura

Quadro normativo:

Legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Le dimensioni dei caratteri delle denominazioni geografiche complementari «Brem», «Chantonnay», «Mareuil», «Pissotte», «Vix» sono inferiori o uguali, in altezza, larghezza e spessore, a quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

Le dimensioni dei caratteri della denominazione geografica complementare «Val de Loire» sono inferiori o uguali, in altezza, larghezza e spessore, ai due terzi di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

È vietata qualsiasi indicazione del nome di un vitigno sull'etichetta che riporta tutte le diciture obbligatorie.

I vini possono essere presentati con l'indicazione dell'annata se le uve utilizzate per la loro elaborazione sono le uniche uve dell'anno in questione.

L'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata «Fiefs Vendéens» può precisare il nome di un'unità geografica più piccola, a condizione: che si tratti di una località accatastata; che essa figuri nella dichiarazione di raccolta; che il nome della località accatastata sia menzionato proprio sotto il nome della denominazione e stampato in caratteri le cui dimensioni non superano, né in altezza né in larghezza, la metà di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine protetta. ».

Link al disciplinare del prodotto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-ab074c84-057d-4f28-8501-8c98876fe25a

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2022/C 278/09)

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

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA/DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012

«PIADINA ROMAGNOLA» / «PIADA ROMAGNOLA»

n. UE: PGI-IT-1067-AM01 - 12.11.2020

DOP () IGP (X)

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Consorzio di Promozione e Tutela della Piadina Romagnola
Piazza L. Tosi 4
47923 Rimini
Italia

Tel. +39 0541/760227

Fax +39 0541/791734

Cell. +39366/1136514

E-mail: consorziopiadinaromagnola@pec.it

Il Consorzio di Promozione e Tutela della Piadina Romagnola è costituito da produttori di «Piadina Romagnola» ed è legittimato a presentare domanda di modifica ai sensi dell'articolo 13, comma 1, del decreto ministeriale (Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali) 14-10-2013, n. 12511.

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- ☐ Denominazione del prodotto
- ☒ Descrizione del prodotto
- ☐ Zona geografica
- ☐ Prova dell'origine
- ☒ Metodo di ottenimento del prodotto
- ☐ Legame
- ☒ Etichettatura
- ☒ Altro [Controlli]

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

4. Tipo di modifica

- ☒ Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- ☐ Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5. Modifica (modifiche)

Descrizione del prodotto

— All'articolo 2 il disciplinare riporta la seguente parte di descrizione del prodotto:

La «Piadina Romagnola» o «Piada Romagnola» è un prodotto a base di farina di grano tenero con aggiunta di acqua, grassi, sale, ed alcuni ingredienti opzionali. Il prodotto all'atto dell'immissione al consumo così ottenuto si presenta di color bianco-avorio con macchie caratteristiche ambrate di varie dimensioni e tonalità sui due lati, e con sapore fragrante e odore caratteristico simile a quello del pane appena sfornato.

La descrizione viene così modificata:

La «Piadina Romagnola» o «Piada Romagnola» è un prodotto a base di farina di grano o farina di farro con aggiunta di acqua, grassi, sale, ed alcuni ingredienti opzionali. Il prodotto all'atto dell'immissione al consumo così ottenuto si presenta di colore dal bianco-avorio all'ambrato scuro con macchie caratteristiche ambrate di varie dimensioni e tonalità sui due lati, e con sapore fragrante e odore caratteristico simile a quello del pane appena sfornato.

Tale modifica prevede un'integrazione tra gli ingredienti riguardante le tipologie di farine, che interverrà anche sul metodo di produzione.

— La farina di farro è di particolare interesse per il consumatore anche grazie al ridotto contenuto di glutine ed è spesso utilizzata nella preparazione di piadine, come documentato nelle fonti storiche, che fanno riferimento alla farina in generale. Il farro infatti è tra i più antichi cereali mai coltivati (noto in Italia dall'epoca romana).

L'uso di altre tipologie di farine di grano – farina di grano duro – permette di ampliare la scelta della materia prima comprendendo grani di selezione genetica tradizionale, denominati anche grani antichi, che comprende sia frumenti teneri che duri.

— Tale integrazione incide sull'aspetto del prodotto finito, e in particolare sul colore, che di conseguenza viene meglio specificato attraverso l'integrazione dei termini «all'ambrato scuro». Questa modifica si applica al punto 3.2 e 5 del documento unico.

Metodo di produzione

— Il disciplinare di produzione elenca all'articolo 5 i seguenti ingredienti obbligatori:

Composizione ed ingredienti (su 1 000 g di farina di grano tenero):

Farina di grano tenero;

Acqua: quanto basta per ottenere un impasto omogeneo;

Sale: pari o inferiore a 25 grammi;

Grassi: strutto, e/o olio di oliva e/o olio di oliva extravergine fino a 250 grammi.

La lista viene integrata come segue:

Composizione ed ingredienti (su 1 000 g di farina di grano o farina di farro):

Farina di grano o farina di farro;

Acqua: quanto basta per ottenere un impasto omogeneo;

Sale: pari o inferiore a 25 grammi;

Grassi: strutto, e/o olio di oliva e/o olio di oliva extravergine fino a 250 grammi.

La modifica consiste nell'integrazione degli ingredienti con l'aggiunta di altri tipi di farine di grano e della farina di farro. Quale motivazione della modifica si richiama quanto già riportato al paragrafo sulla descrizione del prodotto, con il quale è in stretta connessione. La modifica si applica anche al punto 3.3 del documento unico.

- Si aggiungono in corrispondenza delle materie prime opzionali elencate dell'articolo 5 del disciplinare:

Latte vaccino fresco o UHT: in quantità pari o inferiore a 300 ml;

Miele di fiori: nella misura massima di 20 grammi;

Grassi: la quota complessiva di grassi può comprendere anche olio di semi di girasole, purché utilizzato insieme e in quantità inferiore all'olio extravergine d'oliva.

Numerosi produttori integrano gli ingredienti di base per realizzare prodotti più personalizzati, sulla scia di quanto accadeva quando la produzione era casalinga o micro-artigianale, e ogni famiglia ritoccava in modo più o meno evidente la ricetta di base, oggi riportata dal disciplinare. Tra questi ingredienti il latte e il miele sono quelli più utilizzati, e sono anche richiamati più spesso dalla documentazione storica.

Questa modifica potrà permettere a più produttori, in gran parte – ma non solo – piccolissime imprese, di partecipare alla produzione della IGP «Piadina romagnola», utilizzando le ricette da essi adottate da molto tempo a questa parte e uniformandole al disciplinare e al sistema di controllo della IGP.

L'aggiunta di olio di semi di girasole, in quantità inferiore all'olio extra vergine d'oliva per non intervenire in modo troppo sensibile su quanto previsto dal disciplinare, è di natura soprattutto tecnologica, perché l'olio di semi di girasole consente di far raggiungere al prodotto i livelli adeguati di morbidezza per essere arrotolato. La piadina a rotolo è una referenza particolarmente apprezzata dal consumatore per la sua duttilità gastronomica.

La modifica si applica anche al punto 3.3 del documento unico.

- Infine, il disciplinare indica la temperatura di cottura:

Le temperature per la cottura variano da 200 a 250 °C con una permanenza sulla piastra di cottura fino a 4 minuti complessivi.

La descrizione viene così modificata:

Le temperature per la cottura variano da 150 a 300 °C con una permanenza sulla piastra di cottura fino a 4 minuti complessivi.

La modifica è giustificata da varie esigenze tecnologiche. Le piastre di cottura sono di dimensioni molto variabili, e sottoposte alla possibilità di influenza di eventuali correnti d'aria, che possono occasionalmente modificare la temperatura. Anche l'inserimento di prodotti appena preparati – freddi – da sottoporre alla cottura genera variazioni dell'uniformità della temperatura, ed è pertanto opportuno allargare l'intervallo di valori della temperatura, pur considerando che nella media essa si manterrà fra i valori definiti in origine.

Si precisa che le modifiche riguardanti il metodo di ottenimento del prodotto non intervengono in alcun modo sulle modalità produttive, che restano quelle determinate dal disciplinare vigente.

La modifica si applica anche al punto 3.4 del documento unico.

Etichettatura

L'articolo 8 del disciplinare riporta le modalità di etichettatura e confezionamento.

- Alla descrizione delle regole di etichettatura, che comprendono anche la definizione dei colori del marchio, si aggiunge la seguente frase:

È ammesso l'impiego dei simboli in bianco e nero se il bianco e il nero sono gli unici colori utilizzati in etichetta.

Tale modifica intende agevolare i produttori che stampano etichette in bianco e nero, al fine di non limitare la diffusione commerciale della «Piadina romagnola» da essi realizzata. La modifica si applica anche al punto 3.6 del documento unico.

- Inoltre, tra le diciture che possono essere apposte in etichetta, il disciplinare descrive la seguente possibilità:

Nel caso di adozione di un processo produttivo che comprenda la realizzazione manuale di almeno tre fasi fra quelle di preparazione dell'impasto, porzionatura, laminazione e cottura, e in assenza di confezionamento chiuso, potrà essere affiancata al Logo la dicitura «lavorazione manuale tradizionale» dello stesso carattere, colore e dimensioni della parola «Romagnola».

La modifica interviene nel seguente modo:

Nel caso di adozione di un processo produttivo che comprenda la realizzazione manuale di porzionatura e cottura, e in assenza di confezionamento chiuso, potrà essere affiancata al Logo la dicitura «lavorazione manuale tradizionale» dello stesso carattere, colore e dimensioni della parola «Romagnola».

Si evidenzia che la dicitura «lavorazione manuale tradizionale» è stata inserita originariamente nel disciplinare al fine di fornire elementi di valorizzazione al prodotto ottenuto da microimprese (chioschi, piccoli laboratori di produzione e vendita diretta di prodotto non confezionato diffusi in tutta la zona d'origine). È raro che tali strutture effettuino del tutto manualmente lavorazioni ulteriori oltre alla porzionatura e alla cottura. Infatti, la fase di laminazione avviene assai di frequente con l'ausilio di un apparecchio meccanico che velocizza il processo produttivo.

Questi produttori effettuano quindi la fase di laminazione in modalità parzialmente manuale, e allo scopo di evitare malintesi e di permettere loro di utilizzare tale dicitura, si elimina il riferimento alla laminazione, purché restino comunque eseguite manualmente per intero le operazioni di porzionatura e di cottura.

— Infine, un'ultima modifica riguardante l'etichettatura aggiunge la possibilità di un'ulteriore dicitura:

Nell'etichettatura «Piadina Romagnola» o «Piada Romagnola» di spessore da 4 a 8 millimetri può essere utilizzato la dicitura «spessa» o «la spessa».

Questa modifica caratterizza, senza alcun significato laudativo, una caratteristica specifica del prodotto, rendendo più chiara ed evidente la differenza fra le due tipologie previste dal disciplinare («Piadina Romagnola» e «Piadina romagnola alla Riminese») ed assecondare una maggiore consapevolezza di acquisto del consumatore.

La modifica si applica anche al punto 3.6 del documento unico.

Altro: controlli

L'articolo 7 del disciplinare indica il soggetto che esegue i controlli sulla rispondenza del prodotto alle indicazioni del disciplinare è riformulato in linea con quanto disposto dalla lettera g) dell'art. 7 del regolamento (UE) n. 1151/2012.

DOCUMENTO UNICO

«PIADINA ROMAGNOLA» / «PIADA ROMAGNOLA»

n. UE: PGI-IT-1067-AM01 - 12.11.2020

DOP () IGP (X)

1. Nome

«Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

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

La denominazione «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola» identifica il prodotto della panetteria ottenuto dalla lavorazione e successiva cottura su piastre di un impasto a base di farina, grassi, sale e alcuni ingredienti opzionali.

Al momento dell'immissione al consumo si presenta a forma di disco, dal color bianco-avorio all'ambrato scuro con macchie caratteristiche ambrate di varie dimensioni e tonalità sui due lati, e con sapore fragrante e odore caratteristico simile a quello del pane appena sfornato.

Le caratteristiche fisiche che contraddistinguono la «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola» sono:

forma rotonda irregolare;

dimensioni:

- diametro da 15 a 25 cm, e da 23 a 30 cm per la variante alla Riminese,
- spessore da 4 a 8 millimetri, e fino a 3 millimetri per la variante alla Riminese;

aspetto esterno: la superficie è mossa e irregolare, con macchie ambrate o vesciche di varia dimensione dovute alla cottura;

caratteristiche organolettiche: sapore fragrante e odore caratteristico simile a quello del pane appena sfornato.

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

Per la produzione della «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola» sono previsti i seguenti ingredienti:

3.3.1. Composizione ed ingredienti (su 1 000 g di farina di grano o farina di farro):

Farina di grano o farina di farro;

Acqua: quanto basta per ottenere un impasto omogeneo;

Sale: pari o inferiore a 25 grammi;

Grassi: strutto, e/o olio di oliva e/o olio di oliva extravergine fino a 250 grammi.

3.3.2. Ingredienti opzionali su 1 000 grammi di farina di grano o farina di farro

Agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, difosfato disodico, amido di mais o frumento, fino a 20 grammi;

Latte vaccino fresco o UHT: in quantità pari o inferiore a 300 ml;

Miele di fiori: nella misura massima di 20 grammi;

Grassi: la quota complessiva di grassi può comprendere anche olio di semi di girasole, purché utilizzato insieme e in quantità inferiore all'olio extravergine d'oliva.

È vietata l'aggiunta di conservanti, aromi e/o altri additivi.

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

Nella zona geografica indicata dovranno avvenire tutte le fasi della produzione di seguito riportate:

preparazione dell'impasto (la preparazione avviene mescolando gli ingredienti con acqua fino ad ottenere un impasto);

porzionatura, (l'impasto viene suddiviso manualmente o meccanicamente in pani o palline);

laminazione, (il processo di appiattimento dei pani o palline per la formatura della «Piadina Romagnola» o «Piada Romagnola» avviene solo ed esclusivamente attraverso laminazione meccanica o manuale);

cottura (la cottura avviene mediante il trattamento termico del disco di sfoglia su entrambi i lati. Il ribaltamento del disco può avvenire sia con mezzo meccanico che manualmente. Le temperature per la cottura variano da 150 a 300 °C con una permanenza sulla piastra di cottura fino a 4 minuti complessivi.);

raffreddamento.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

I processi di lavorazione e confezionamento devono avvenire in linea continua, al fine di impedire che il prodotto, una volta raffreddato, perda la sua consistenza. La permanenza del prodotto a diretto contatto con l'aria per un periodo superiore a quello di naturale raffreddamento ne pregiudica le peculiari caratteristiche organolettiche rendendolo secco e raffermo.

La «Piadina Romagnola» o «Piada Romagnola» è commercializzata avvolta in involucri di carta alimentare o tessuto per il prodotto destinato all'immediata somministrazione, oppure avvolto in buste alimentari perfettamente sigillate per il consumo differito.

Il confezionamento in buste alimentari perfettamente sigillate per il prodotto destinato al consumo differito evita, oltre che il deterioramento delle caratteristiche organolettiche, anche l'esposizione agli agenti esterni, in particolare agli effetti nocivi derivanti da eventuali attacchi dei parassiti delle farine (in particolare della c.d. tignola delle farine).

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

Ogni confezione di «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola» IGP deve riportare, a caratteri di stampa chiari e leggibili, indelebili e nettamente distinguibili i seguenti elementi:

- il logo dell'UE,
- la denominazione «Piadina Romagnola» o «Piada Romagnola» seguita dalla dicitura «Indicazione Geografica Protetta», o dal suo acronimo IGP,
- il logo.

Per la variante della «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola» alla Riminese è obbligatorio, aggiungere l'indicazione sulla confezione in caratteri di stampa uguali a quelli della denominazione «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola» chiari e leggibili, indelebili e nettamente distinguibili, le parole «alla Riminese» al fine di fornire maggiore chiarezza al consumatore

Di seguito si riporta il logo.



I colori sono il Marrone 724 C e il Beige 728 C. È ammesso l'impiego dei simboli in bianco e nero se il bianco e il nero sono gli unici colori utilizzati in etichetta.

Nel caso di produzione e vendita diretta ed esclusiva, le diciture ed il logo sopra descritti potranno essere affiancate all'insegna del locale. I caratteri con cui è indicata la dicitura «Piadina Romagnola» o «Piada Romagnola» IGP o le altre diciture previste dal presente documento, devono essere raggruppati nel medesimo campo visivo e presentati in modo chiaro, leggibile e indelebile e sufficientemente grandi da risaltare sullo sfondo sul quale sono riprodotte così da poter essere distinte nettamente dal complesso delle altre indicazioni e/o disegni.

Possono altresì figurare in etichetta altre indicazioni facoltative a garanzia del consumatore e/o informazioni di carattere nutrizionale oltre all'uso di ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente. Nell'etichettatura «Piadina Romagnola» o «Piada Romagnola» di spessore da 4 a 8 millimetri può essere utilizzato la dicitura «spessa» o «la spessa». Per il prodotto destinato ai mercati internazionali può essere utilizzata la menzione «indicazione geografica protetta» nella lingua del paese di destinazione.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di lavorazione e confezionamento della «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola» comprende il territorio della Romagna storica e più precisamente l'intero territorio delle Province di Rimini, Forlì Cesena, e Ravenna e dei seguenti Comuni della Provincia di Bologna: Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel del Rio, Castel Guelfo, Castel San Pietro, Dozza, Fontanelice, Imola, Mordano.

5. Legame con la zona geografica

La Romagna occupa il territorio più orientale della Regione Emilia-Romagna. Il territorio si estende dal litorale sul mare Adriatico a est fino ai confini con la Provincia di Bologna a ovest, e dai confini con la Regione Marche a sud, fino ai confini con la Provincia di Ferrara a Nord. È interessata da un clima temperato subcontinentale che varia con l'altitudine e la distanza dalla costa. Anche se non si discosta troppo da quello presente nel resto dell'Italia settentrionale, il clima della Romagna assume caratteristiche proprie dovute al progressivo assottigliarsi della fascia pianeggiante.

La produzione ed il consumo di «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola» si è storicamente diffuso in Romagna come una alternativa al pane, la cui disponibilità era limitata, affermandosi, nella definizione che ne diede il celebre poeta romagnolo Giovanni Pascoli, come il «pane nazionale dei Romagnoli».

Il consolidamento nei secoli di tale tradizione e delle peculiari tecniche di realizzazione sono alla base della nascita, negli anni Settanta del secolo scorso, della produzione artigianale della «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola» che veniva effettuata presso piccoli locali (chioschi) per poi essere somministrata.

La presenza diffusa ed evidente in Romagna dei chioschi che producono e vendono piadine per il pronto consumo è una caratteristica del territorio assai nota ai locali e ai turisti e su di essa si è poi inserita la produzione della «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola» confezionata per il consumo differito.

Nella preparazione della «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola» si deve tener conto delle tecniche tramandate in Romagna, che conferiscono al prodotto le tipiche caratteristiche. Nella miscelazione degli ingredienti è opportuno seguire un ordine preciso; l'impasto non deve essere lavorato troppo a lungo e deve raggiungere una consistenza che ne permetta la laminazione; la cottura deve avvenire alla temperatura e nei tempi indicati, avendo cura di alternare la permanenza dei lati del disco sulla piastra di cottura, affinché il prodotto acquisti le caratteristiche descritte al punto 3.2.

Queste accortezze, frutto delle conoscenze e della lunga esperienza dei produttori locali, conferiscono alla «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola» le sue caratteristiche identificative, immutate fin dalle sue origini e che hanno permesso di mantenere nel tempo la reputazione del prodotto.

La «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola» è la più tipica della specialità di Romagna. La si trova un po' ovunque, nelle strade di Romagna, prodotta dalle «piadinare» nei caratteristici e colorati chioschi, nei ristoranti, nei negozi qualificati e nelle aziende alimentari specializzate. La «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola» è tanto famosa da essere conosciuta ben oltre i confini regionali.

Si tratta di un prodotto ottenuto da un impasto di farina, acqua, sale, grassi ed alcuni ingredienti opzionali, lavorato secondo un'antica tradizione, che si presenta a forma di disco di colore dal bianco-avorio all'ambrato scuro con macchie caratteristiche ambrate di varie dimensioni di varie dimensioni e tonalità sui due lati, e con sapore fragrante e odore caratteristico simile a quello del pane appena sfornato.

La reputazione della «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola» si intreccia con la storia, le tradizioni locali e persino con i modi di dire e con le credenze popolari.

Il termine «piada» è stato ufficializzato per merito di Giovanni Pascoli il quale italianizzò la parola romagnola «piè». In un suo famoso poemetto il poeta tesse un elogio della piadina, alimento antico «quasi quanto l'uomo», e la definisce «il pane nazionale dei Romagnoli» creando un binomio indissolubile tra Piadina e Romagna.

Varie opere, spesso monografiche, documentano le caratteristiche della piadina romagnola, dando atto della sua provenienza originaria attraverso fonti storiche, illustrando la differenza fra le due tipologie, e arricchendo la notorietà del prodotto con suggerimenti sulla sua preparazione e consigli sugli abbinamenti. Nel 1913, sul periodico «Il Plaustro», Antonio Sassi definisce le «Piadine» come le «tradizionali e gustose schiacciate dei Romagnoli».

Il Vocabolario Romagnolo Italiano di Adelmo Masotti, edito da Zanichelli nel 1996 definisce la piada come «una sottile focaccia di pane azzimo, cotta nel testo rovente, tipica della Romagna».

In letteratura sono presenti diverse citazioni che distinguono la «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola» alla Riminese per diametro e spessore. A titolo esemplificativo si citano le pubblicazioni di Graziano Pozzetto «La Piadina Romagnola Tradizionale», Panozzo Editore, Rimini, 2005 e «Cucina di Romagna», Ed. Franco Muzzio, 2004 che presenta la distinzione fra le due tipologie.

Nel 2004 una pubblicazione presenta per la prima volta la ricetta della «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola» anche in arabo, francese, inglese, giapponese, cinese, russo, spagnolo e tedesco.

Numerose sono le citazioni della denominazione «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola» su pubblicazioni gastronomiche e guide.

Nella guida «Italia a tavola — Guida Gastronomica» (pag. 30, Touring Club italiano, 1984) nel capitolo da titolo «Piatti popoleschi di ieri diventano consumi popolari di oggi» viene citata e descritta la «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola». L'articolo ne descrive gli ingredienti utilizzati per la sua produzione, le modalità di consumo, tagliata a fette o farcita e piegata su sé stessa, nonché la sua caratteristica forma a disco piatto.

La guida turistica «Turismo gastronomico in Italia» (pagg. 367-8, Touring Club Italiano, 2001), nella sezione riguardante la Regione Emilia Romagna dopo una breve presentazione della Provincia di Rimini cita la «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola» farcita con i salumi e formaggio come l'alimento dal consumo più diffuso nella Provincia.

Il volume «Romagna — viaggio attraverso le regioni italiane» (pag. 53, Fininternet S.p.A, 2002) dedica un capitolo dal titolo «Rimini, il regno della Piadina» nel quale è descritta la «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola», la sua preparazione e come gustarla, ossia ripiena con formaggio e salumi.

Anche reti televisive nazionali si sono occupati della «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola». Si può ricordare la trasmissione televisiva: «Terra e Saporì» andata in onda sulla Rai il 18 luglio 2008 dal titolo «Emilia Romagna: i segreti della Piadina» che documenta gli ingredienti, la ricetta e le modalità di preparazione della «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola».

Infine, in Romagna si svolgono da tempo eventi, gare gastronomiche e manifestazioni dedicate alla «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola».

A partire dal 1993, si tiene ogni anno a Cervia, in provincia di Ravenna, la manifestazione «Piadina d'Autore», manifestazione che premia la miglior piadina prodotta nei chioschi del territorio.

Dal 1998 si svolge a Santarcangelo di Romagna il «Palio della Piadina» con lo scopo di mantenere viva la tradizione di questo autentico prodotto della tradizione gastronomica romagnola.

Un articolo pubblicato in data 6 luglio 2009 riporta la notizia dell'assegnazione del premio «La miglior Piadina: assegnato il premio della ricetta romagnola per eccellenza».

Un comunicato stampa relativo all'edizione 2010 del «Premio Piadina Romagnola, miglior piadina 2010». Tra le manifestazioni più recenti:

«Lo Sposalizio della Piadina», nata nel 2002 a Cesena con l'intento di valorizzare la tradizione della «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola».

«Piadina Days», è una manifestazione che dal 2010 organizza, all'interno del cartellone Wine Food Festival della Regione Emilia-Romagna, due giorni di eventi, spettacoli, concerti e degustazioni di Piadina in tutta la Romagna.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

L'amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di modifica della IGP «Piadina Romagnola» / «Piada Romagnola» sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 243 dell'1.10.2020.

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 alla home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (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».

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

(2022/C 278/10)

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

DOCUMENTO UNICO

«SAMOBORSKA ČEŠNJOVKA / SAMOBORSKA ČEŠNOFKA»

N. UE: PGI-HR-02790 – 23.7.2021

DOP () IGP (X)

1. Nome/i [del prodotto DOP o IGP]

«Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka»

2. Stato membro o paese terzo

Repubblica di Croazia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto [cfr. allegato XI]

Classe 1.2. Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati, ecc.)

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

La «Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka» è una salsiccia affumicata da cuocere a base di carne di maiale tritata, carne bovina tritata e grasso di maiale, con l'aggiunta di un'infusione di aglio fresco e vino bianco secco. Alla salsiccia vengono aggiunti pepe nero macinato, paprica dolce macinata, paprica piccante tritata o peperoncini piccanti sottaceto, sale da cucina e nitrato di sodio. La salsiccia è insaccata in un budello naturale di suino, legata a coppie e affumicata a temperature elevate.

Dopo l'affumicatura, la superficie della «Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka» (il prodotto finito) presenta un caratteristico colore bruno rossastro più o meno chiaro. Nella sezione trasversale, la carne è di colore rosa chiaro, con pezzi di grasso visibili. Nella sezione trasversale, il ripieno è uniforme e compatto e aderisce al budello. La consistenza risulta più tenera dopo l'affumicatura e il raffreddamento.

Parametri chimici:

La percentuale totale minima di proteine della carne sul prodotto finito è pari al 16 %.

Il contenuto massimo di grassi nel prodotto finito è pari al 30 %.

Il peso del prodotto finito è di 250-300 g per paio di salsicce refrigerate.

La «Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka» è consumata bollita, stufata o grigliata. Dopo la cottura, la carne ha una consistenza elastica ed è soda e succosa al morso. Ha un sapore di carne di maiale cotta ed è leggermente piccante, con un aroma pieno e delicato di fumo, aglio e vino.

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

Circa il 55-60 % delle materie prime utilizzate per la produzione della «Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka» è rappresentato da rifilature di maiale con il 20-25 % di grasso visibile, mentre il 20-25 % è costituito da spalla di puro suino senza zampa con una percentuale massima di grasso visibile del 5 %.

Un altro 10-15 % è costituito da carne bovina (collo, spalla senza zampa e coscia senza stinco) e/o da rifilature di carne bovina contenenti una percentuale massima di grasso visibile del 5 %.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Viene aggiunto grasso di maiale in una percentuale massima del 10 % sulla materia prima. Può trattarsi di grasso solido proveniente dal collo e/o dalla regione dorsale del maiale e/o di grasso semisolido dalla coscia del maiale.

Alla «Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka» si aggiunge inoltre un 2-4 % di «infusione» di aglio fresco e vino bianco secco (aglio fresco, pulito e tritato cotto in vino bianco secco e acqua, con un rapporto aglio/vino bianco/acqua di 1:1:1). Infine, si aggiungono pepe nero macinato (0,1-0,3 %), paprica dolce macinata (0,25-0,5 %), paprica piccante tritata (0,1-0,2 %) o peperoncini piccanti sottaceto (0,2-0,5 %), sale da cucina (1 %) e nitrato di sodio (1 %). L'utilizzo dello zucchero non è consentito.

La «Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka» è insaccata in un budello naturale di suino calibro 32/34 mm.

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

Tutte le fasi della produzione della «Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka» (preparazione degli ingredienti e del ripieno, riempimento del budello, stabilizzazione e ottenimento del colore rosso del ripieno, affumicatura e raffreddamento) devono avvenire nella zona geografica definita al punto 4.

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

—

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

Se la «Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka» è immessa sul mercato al dettaglio senza imballo, ogni coppia di salsicce deve essere etichettata.

Se la «Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka» è destinata a esercizi in cui sarà preparata per il consumo da parte del consumatore finale, non è necessario etichettare ogni coppia singolarmente, ma il sovrainballo deve recare un'etichetta che indichi, accanto alle informazioni previste, il numero di coppie presenti nella confezione.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La «Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka» è prodotta entro i confini amministrativi della città di Samobor e dei centri limitrofi di Beder, Bobovica, Braslovje, Bratelji, Bregana, Breganica, Budinjak, Bukovje Podvrško, Celine Samoborske, Cerje Samoborsko, Domaslovec, Drežnik Podokički, Dubrava Samoborska, Falaščak, Farkaševac Samoborski, Galgovo, Gradna, Grdanjci, Hrastina Samoborska, Jarušje, Javorek, Kladje, Klake, Klokočevac Samoborski, Konščica, Kotari, Kostanjevec Podvrški, Lug Samoborski, Mala Jazbina, Mala Rakovica, Mali Lipovec, Manja Vas, Medsave, Molvice, Noršić Selo, Novo Selo Žumberačko, Osredok Žumberački, Osunja, Otruševac, Pavučnjak, Petkov Breg, Podgrađe Podokičko, Podvrh, Poklek, Prekrižje Plešivičko, Rakov Potok, Rude, Samoborski Otok, Savršćak, Selce Žumberačko, Sječevac, Slani Dol, Slapnica, Slavagora, Smerovišće, Stojdraga, Sveti Martin pod Okićem, Šimraki, Šipački Breg, Tisovac Žumberački, Velika Jazbina, Velika Rakovica, Veliki Lipovec, Višnjevec Podvrški, Vratnik Samoborski, Vrbovec Samoborski e Vrhovčak, situati nella Croazia nordoccidentale, sui versanti orientali delle colline di Samobor, che fanno parte dei monti di Žumberak, e nella zona in cui il fiume Gradna bagna il bassopiano del fiume Sava.

5. **Legame con la zona geografica**

Il legame tra la «Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka» e la zona geografica si basa sulla reputazione di cui gode la salsiccia grazie alle competenze acquisite dai produttori nella selezione e preparazione degli ingredienti e nelle varie fasi del processo di produzione che determinano il gusto e l'aroma caratteristici del prodotto (selezione delle rifilature di carne, preparazione dell'infusione di aglio fresco e vino, accoppiamento, preparazione del legno per l'affumicatura).

Nella regione di Samobor esiste una lunga tradizione di produzione di prodotti a base di carne e salsicce, in particolare la «Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka» perché ogni famiglia allevava maiali e ne conservava la carne e le salsicce dopo la macellazione. In passato, gli abitanti della parte bassa della zona di produzione della «Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka» coltivavano cereali e piante foraggere, o vigneti o frutteti sulle colline, mentre i numerosi pascoli favorivano l'allevamento di bovini, maiali e cavalli. La regione è rinomata per la produzione vitivinicola, per cui il vino costituiva un prodotto fondamentale della vita quotidiana degli abitanti ed era utilizzato nella produzione delle salsicce.

I primi riferimenti scritti alla «*češnjovka/češnofka*» [salsiccia all'aglio] risalgono al 1915 (*Samobor narodni život i običaji* [Vita naturale e tradizioni di Samobor], Milan Lang, Zagabria, 1915, pagg. 105-107), in cui Milan Lang descrive la qualità del prodotto e delle materie prime e le abilità umane utilizzate per produrlo, definendolo «la salsiccia più buona». Tali riferimenti dimostrano che la produzione della «*Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka*» iniziò a svilupparsi tra le popolazioni rurali durante la stagione di macellazione dei maiali, quando si utilizzavano soltanto ingredienti locali, come carne suina, vino e aglio, e la produzione delle salsicce era, secondo Lang, svolta principalmente dalle donne.

La «*Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka*» iniziò poi a essere prodotta dai macellai. Zvonimir Tkalčić-Zvonček, scrittore vagabondo ma erudito di Samobor, compose una poesia che parlava della vita e del lavoro dei macellai di Samobor, che erano soliti regalargli da mangiare. La poesia fu scritta per il carnevale del 1934 e citava anche la «*češnofka*» (*Samoborska salamijada 20 godina* [Festa del salame di Samobor — 20 anni, Robert Škiljan (editore), Samobor, 2007, pag. 16].

La specificità della «*Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka*» si basa sull'attenta selezione e preparazione delle materie prime e degli ingredienti di qualità utilizzati nella sua produzione.

La succosità al morso della «*Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka*» dopo la cottura è dovuta alle rifilature di suino selezionate, in cui il grasso è integrato nel tessuto muscolare. La qualità della «*Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka*» è garantita dalla standardizzazione delle rifilature ricavate da diverse parti anatomiche, pertanto, durante il sezionamento della carcassa il mastro macellaio separa gruppi specifici di muscolo da diverse parti dell'animale (coscia, spalla, collo e dorso). Successivamente, tramite una valutazione visiva, separano il grasso in eccesso dalle rifilature. La preparazione e la selezione delle rifilature combinano competenze e conoscenze relative al sezionamento delle carcasse e alle proprietà culinarie della carne ed è il risultato di numerosi anni di esperienza. In sintesi, la «*Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka*» è un prodotto la cui qualità deriva dall'utilizzo di rifilature di alta qualità e non di pura carne magra.

Un'altra caratteristica specifica della «*Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka*», che dipende dall'abilità del mastro macellaio, è l'accoppiatura. L'accoppiatura è il procedimento attraverso il quale le salsicce sono legate manualmente a coppie utilizzando un piccolo bastoncino di legno. L'accoppiatura permette di ottenere la giusta forma geometrica in modo che il fumo si distribuisca in modo uniforme sulla superficie del prodotto, conferendo alla «*Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka*» un colore omogeneo. L'accoppiatura richiede una notevole esperienza.

L'infusione di aglio fresco e vino bianco secco conferisce alla «*Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka*» il caratteristico sapore delicato di aglio e vino. I mastri macellai conoscono il gusto e l'odore che l'aglio fresco deve avere. Sanno selezionare l'aglio da utilizzare per preparare l'infusione scegliendolo tra diverse varietà.

Il peperoncino piccante sottaceto o la paprica piccante tritata conferiscono alla «*Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka*» una leggera piccantezza.

Durante la fase di stabilizzazione, gli ingredienti del ripieno sono maggiormente compattati, il che determina il sapore pieno della «*Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka*».

Il gusto tipico della «*Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka*» emerge durante l'affumicatura. Il legno per l'affumicatura è preparato selezionando tronchi sani dai quali viene eliminata la corteccia. Il legno viene posizionato acceso in una zona separata dall'affumicatoio. Dopo il processo di ottenimento del colore desiderato per il ripieno, le salsicce vengono appese all'interno dell'affumicatoio, al di sopra di uno strato di carboni cosparsi di segatura, e vengono affumicate conformemente ai requisiti del disciplinare di produzione. La «*Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka*» acquisisce un colore bruno rossastro più o meno chiaro a seconda della durata e della temperatura dell'affumicatura.

L'importanza della «*Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka*» per la zona geografica di produzione e la reputazione di cui gode sono attestate dall'esistenza della Festa della *Samoborska češnofka*, che la città di Samobor organizza da dieci anni nell'ambito della fiera di primavera (poster: decimo Festival della *Samoborska češnofka*). L'obiettivo della festa è presentare e promuovere il metodo di produzione tradizionale e la ricetta originale della «*Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka*», come dimostrano i numerosi articoli pubblicati (newsletter locale *Glasnik Samobora i Svete Nedelje*, 2 aprile 2010 e 10 maggio 2019).

Samobor e l'area circostante sono una meta turistica in cui la ristorazione gioca un ruolo fondamentale. La «Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka» costituisce da tempo una parte essenziale dell'offerta gastronomica dei ristoranti, dei rifugi di montagna e delle aziende agricole a conduzione familiare della regione (*Samoborska vinska cesta* [Via del vino di Samobor] – opuscolo, Associazione della via del vino di Samobor, città di Samobor, 2017, pagg. 26 e 33, e menù del ristorante Samoborska pivnica) e di diversi eventi tradizionali, come il famoso Carnevale di Samobor e la Festa del salame di Samobor.

Un articolo pubblicato sulla rivista *Meso* nel 2009 dal titolo «Samoborska salamijada» [Festa del salame di Samobor] tratta della produzione tradizionale di salsicce all'aglio, salami e altri salumi nella zona di Samobor. La reputazione della «Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka» e il suo legame con la zona di Samobor sono attestati dalle seguenti frasi: «La zona di Samobor è conosciuta ovunque per l'abbondanza di prelibatezze che lo rendono tra i luoghi con la più ricca offerta culinaria. "Muštarda", "bermet", "kremšnite", la selvaggina, "Samoborska češnjovka"... possono godere appieno dello status di "icone della gastronomia".» (Rivista *Meso*, Festa del salame di Samobor, Vol. XI N. 1, 2009, pagg. 2–3).

La «Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka» è un ingrediente molto usato nelle ricette tradizionali. Il portale *Dobar život* contiene una ricetta dello stufato di porri con salsiccia all'aglio in cui si sottolinea che la «Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka» è un prodotto di grande pregio (portale *Dobar život*, 2015, Stufato di porri con salsiccia all'aglio).

La sezione del sito web ufficiale della città di Samobor sulla gastronomia della zona di Samobor presenta la «Samoborska češnjovka / Samoborska češnofka» come una delle specialità gastronomiche più riconoscibili, affermando che si tratta di «uno dei prodotti di spicco della nostra regione, a cui da oltre un secolo la regione di Samobor deve la sua buona reputazione e che la rende una meta turistica e gastronomica sempre più interessante». Tale affermazione dimostra chiaramente la reputazione del prodotto e il suo stretto legame con la regione di Samobor (sito web della città di Samobor, Gastronomia, Salame di Samobor e salame all'aglio).

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi_u_postupku_zastite-zoi-zozp-zts/SPECIFIKACIJA_Samoborska_%C4%8De%C5%A1njovka_.pdf

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



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

IT