

Gazzetta ufficiale

C 253

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

66° anno
18 luglio 2023

Sommario

IV Informazioni

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

Commissione europea

2023/C 253/01 Tassi di cambio dell'euro — 17 luglio 2023 1

Garante europeo della protezione dei dati

2023/C 253/02 Sintesi del parere del Garante europeo della protezione dei dati sulla raccomandazione di decisione del Consiglio che autorizza l'avvio di negoziati per le discipline del commercio digitale con la Repubblica di Corea e con Singapore (Il testo integrale del presente parere è disponibile in inglese, francese e tedesco sul sito web del GEPD <https://edps.europa.eu>) 2

2023/C 253/03 Sintesi del parere del Garante europeo della protezione dei dati relativo alla firma, alla conclusione e all'applicazione provvisoria di un accordo di partenariato per una pesca sostenibile tra l'Unione europea e la Repubblica del Madagascar e del relativo protocollo di attuazione (2023-2027) (Il testo integrale del presente parere è disponibile in inglese, francese e tedesco sul sito web del GEPD <https://edps.europa.eu>) 4

2023/C 253/04 Sintesi del parere del Garante europeo della protezione dei dati sulla proposta di regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio sul trasferimento dei procedimenti penali (Il testo integrale del presente parere è disponibile in inglese, francese e tedesco sul sito web del GEPD <https://edps.europa.eu>) 6

2023/C 253/05 Sintesi del parere del Garante europeo della protezione dei dati in merito alla proposta di direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio recante modifica delle direttive 2009/102/CE e (UE) 2017/1132 per quanto riguarda l'ulteriore ampliamento e l'aggiornamento dell'uso di strumenti e processi digitali nel diritto societario (Il testo integrale del presente parere è disponibile in inglese, francese e tedesco sul sito web del GEPD <https://edps.europa.eu>) 8

IT

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

2023/C 253/06	Nota informativa della Commissione a norma dell'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento (CE) n. 1008/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme comuni per la prestazione di servizi aerei nella Comunità — Bando di gara per la prestazione di servizi aerei di linea in conformità agli oneri di servizio pubblico ⁽¹⁾	10
---------------	--	----

V Avvisi

ALTRI ATTI

Commissione europea

2023/C 253/07	Pubblicazione di una domanda di modifica dell'Unione del disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 97, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio	11
2023/C 253/08	Pubblicazione del documento unico modificato a seguito dell'approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012	25
2023/C 253/09	Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	27
2023/C 253/10	Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione	32

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

IV

(Informazioni)

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

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

17 luglio 2023

(2023/C 253/01)

1 euro =

Moneta			Moneta		
		Tasso di cambio			Tasso di cambio
USD	dollari USA	1,1230	CAD	dollari canadesi	1,4845
JPY	yen giapponesi	155,38	HKD	dollari di Hong Kong	8,7750
DKK	corone danesi	7,4504	NZD	dollari neozelandesi	1,7727
GBP	sterline inglesi	0,85873	SGD	dollari di Singapore	1,4839
SEK	corone svedesi	11,4873	KRW	won sudcoreani	1 421,92
CHF	franchi svizzeri	0,9652	ZAR	rand sudafricani	20,2582
ISK	corone islandesi	146,90	CNY	renminbi Yuan cinese	8,0457
NOK	corone norvegesi	11,2420	IDR	rupia indonesiana	16 842,79
BGN	lev bulgari	1,9558	MYR	ringgit malese	5,0990
CZK	corone ceche	23,757	PHP	peso filippino	61,125
HUF	fiorini ungheresi	373,03	RUB	rublo russo	
PLN	zloty polacchi	4,4508	THB	baht thailandese	38,856
RON	leu rumeni	4,9414	BRL	real brasiliano	5,3960
TRY	lire turche	29,5517	MXN	peso messicano	18,8477
AUD	dollari australiani	1,6487	INR	rupia indiana	92,1073

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

GARANTE EUROPEO DELLA PROTEZIONE DEI DATI

Sintesi del parere del Garante europeo della protezione dei dati sulla raccomandazione di decisione del Consiglio che autorizza l'avvio di negoziati per le discipline del commercio digitale con la Repubblica di Corea e con Singapore

(2023/C 253/02)

(Il testo integrale del presente parere è disponibile in inglese, francese e tedesco sul sito web del GEPD <https://edps.europa.eu>)

Il 14 aprile 2023 la Commissione europea ha pubblicato una raccomandazione di decisione del Consiglio che autorizza l'avvio di negoziati per le discipline del commercio digitale con la Repubblica di Corea e con Singapore.

L'obiettivo di tale raccomandazione è autorizzare la Commissione ad avviare negoziati con la Repubblica di Corea e con Singapore al fine di stabilire discipline vincolanti per lo scambio di beni e servizi per via elettronica. Detti negoziati possono riguardare i flussi transfrontalieri di dati con fiducia, gli obblighi di localizzazione dei dati e la protezione dei dati personali.

Il GEPD ricorda che la protezione dei dati personali, costituendo un diritto fondamentale nell'Unione europea (UE), non può essere soggetta a negoziati nell'ambito degli accordi commerciali dell'UE. Eventuali dialoghi sulla protezione dei dati e negoziati commerciali con paesi terzi possono integrarsi a vicenda, ma devono seguire percorsi separati. I flussi di dati personali tra l'UE e i paesi terzi dovrebbero svolgersi per mezzo dei meccanismi previsti dalla legislazione dell'UE in materia di protezione dei dati. Il GEPD ricorda che nel 2018 la Commissione ha approvato disposizioni orizzontali in materia di flussi transfrontalieri di dati e protezione dei dati personali nei negoziati commerciali. Il GEPD ritiene che tali disposizioni raggiungano un compromesso equilibrato tra interessi pubblici e privati, in quanto consentono all'UE di contrastare le pratiche protezionistiche nei paesi terzi in relazione al commercio digitale, garantendo al contempo che gli accordi commerciali non possano essere usati per mettere in discussione l'elevato livello di protezione garantito dalla Carta dei diritti fondamentali dell'UE e dalla legislazione dell'UE in materia di protezione dei dati personali. Il GEPD comprende dalla raccomandazione che i negoziati sui flussi di dati e sulla protezione dei dati dovrebbero essere avviati al fine di concordare disposizioni coerenti con le disposizioni orizzontali. Per motivi di chiarezza, il GEPD raccomanda di fare esplicito riferimento alle suddette disposizioni orizzontali.

Inoltre, per quanto riguarda più specificamente la Repubblica di Corea, il GEPD rileva che nei confronti di tale paese la Commissione ha concesso una constatazione di adeguatezza nel 2021. Di conseguenza, i trasferimenti di dati personali da un titolare o un responsabile del trattamento nello Spazio economico europeo (SEE) a organizzazioni della Repubblica di Corea interessate dalla decisione di adeguatezza possono aver luogo senza la necessità di ulteriori autorizzazioni. Pertanto, il GEPD raccomanda di spiegare ulteriormente il motivo per cui, nonostante la decisione di adeguatezza, ulteriori negoziati sui flussi transfrontalieri di dati e sulla protezione dei dati sono considerati necessari nel caso della Repubblica di Corea.

Inoltre, secondo l'interpretazione del GEPD, le direttive di negoziato e le disposizioni orizzontali consentono, in casi debitamente giustificati, l'adozione di misure che impongano ai titolari o ai responsabili del trattamento di conservare i dati personali nell'UE/nel SEE. Il GEPD ricorda che, insieme al comitato europeo per la protezione dei dati (EDPB), ha recentemente raccomandato che i titolari e i responsabili del trattamento stabiliti nell'UE/nel SEE che trattano dati personali sanitari elettronici nell'ambito di applicazione della proposta di regolamento della Commissione relativo allo spazio europeo di dati sanitari siano tenuti a conservare tali dati nell'UE/nel SEE, fatta salva la possibilità di trasferirli in conformità del capo V del regolamento relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati. A scanso di dubbi, il GEPD raccomanda di chiarire espressamente nelle direttive di negoziato che le norme concordate non dovrebbero impedire all'UE o agli Stati membri di adottare, in casi debitamente giustificati, misure che obbligherebbero i titolari o i responsabili del trattamento a conservare i dati personali nell'UE/nel SEE.

1. INTRODUZIONE

1. Il 14 aprile 2023 la Commissione europea («la Commissione») ha pubblicato una raccomandazione di decisione del Consiglio che autorizza l'avvio di negoziati per le discipline del commercio digitale con la Repubblica di Corea e con Singapore ⁽¹⁾ («la raccomandazione»). Un allegato della raccomandazione illustra in dettaglio le direttive di negoziato per le discipline del commercio digitale con la Repubblica di Corea e con Singapore e il contenuto proposto delle norme e degli impegni («l'allegato»).
2. L'accordo di libero scambio tra l'Unione europea e la Repubblica di Corea è in vigore dal 2011 e l'accordo di libero scambio con Singapore dal 2019. Tali accordi di libero scambio prevedono impegni sostanziali per gli scambi di beni e servizi tra le parti, ma non contengono norme esaustive sul commercio digitale ⁽²⁾.
3. L'Unione europea e la Repubblica di Corea hanno concluso un partenariato digitale il 28 novembre 2022 e in tale contesto hanno concordato principi non vincolanti per il commercio digitale il 30 novembre 2022. L'Unione europea e Singapore hanno concluso un partenariato digitale il 1° febbraio 2023 e hanno concordato principi non vincolanti per il commercio digitale il 31 gennaio 2023 ⁽³⁾.
4. L'obiettivo della raccomandazione è autorizzare la Commissione ad avviare negoziati con la Repubblica di Corea e con Singapore al fine di stabilire discipline vincolanti per lo scambio di beni e servizi per via elettronica, conformemente all'articolo 218, paragrafi 3 e 4, del TFUE.
5. Il presente parere del GEPD è emesso in risposta a una consultazione della Commissione del 14 aprile 2023 ai sensi dell'articolo 42, paragrafo 1, del regolamento sulla tutela delle persone fisiche ⁽⁴⁾ in relazione al trattamento dei dati personali da parte delle istituzioni, degli organi e degli organismi dell'Unione e sulla libera circolazione di tali dati.

5. CONCLUSIONI

18. Alla luce di quanto sopra, il GEPD formula le seguenti raccomandazioni:
 - (1) menzionare espressamente il fatto che i negoziati sui flussi di dati e sulla protezione dei dati dovrebbero essere avviati al fine di concordare disposizioni coerenti con le disposizioni orizzontali in materia di flussi transfrontalieri di dati e protezione dei dati personali nei negoziati commerciali approvati dalla Commissione nel 2018;
 - (2) spiegare in un considerando il motivo per cui, nonostante la decisione di adeguatezza concessa alla Repubblica di Corea, ulteriori negoziati sui flussi transfrontalieri di dati e sulla protezione dei dati sono considerati necessari con detto paese;
 - (3) chiarire, nelle direttive di negoziato incluse nell'allegato della raccomandazione, che le norme concordate non dovrebbero impedire all'UE o agli Stati membri di imporre ai titolari o ai responsabili del trattamento, in casi debitamente giustificati, di conservare i dati personali nell'UE/nel SEE;
 - (4) inserire un riferimento alla consultazione del GEPD in un considerando della decisione del Consiglio.

Bruxelles, 15 maggio 2023

Wojciech Rafał WIEWIÓROWSKI

⁽¹⁾ COM(2023) 230 final (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1681472401391&uri=COM%3A2023%3A230%3AFIN>).

⁽²⁾ Considerando 1 della raccomandazione.

⁽³⁾ Considerando 2 della raccomandazione.

⁽⁴⁾ Regolamento (UE) 2018/1725 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 23 ottobre 2018, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali da parte delle istituzioni, degli organi e degli organismi dell'Unione, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga il regolamento (CE) n. 45/2001 e la decisione n. 1247/2002/CE (GU L 295 del 21.11.2018, pag. 39).

Sintesi del parere del Garante europeo della protezione dei dati relativo alla firma, alla conclusione e all'applicazione provvisoria di un accordo di partenariato per una pesca sostenibile tra l'Unione europea e la Repubblica del Madagascar e del relativo protocollo di attuazione (2023-2027)

(2023/C 253/03)

(Il testo integrale del presente parere è disponibile in inglese, francese e tedesco sul sito web del GEPD <https://edps.europa.eu>.)

Il GEPD è consultato sulle proposte della Commissione relative alla firma, alla conclusione e all'applicazione provvisoria di un nuovo accordo di partenariato per una pesca sostenibile tra l'Unione europea e la Repubblica del Madagascar e del relativo protocollo di attuazione, il cui obiettivo principale è istituire un partenariato e un contesto di governance giuridica, ambientale, economica e sociale nel settore della pesca.

Il GEPD accoglie con favore l'inclusione di una disposizione specifica sulla protezione dei dati nell'articolo 16 del protocollo e l'inclusione dell'appendice 2 dell'allegato al protocollo, che specifica utilmente le condizioni e le garanzie relative al trattamento dei dati personali. Ai fini del trasferimento dei dati, il GEPD raccomanda tuttavia di ricorrere alla commissione mista, composta da rappresentanti delle autorità dell'Unione e del ministero della pesca del Madagascar, per precisare ulteriormente tali garanzie adeguate, i diritti azionabili degli interessati e i mezzi di ricorso effettivi. In tal senso, il GEPD raccomanda alla Commissione di tenere debitamente conto delle linee guida 2/2020 dell'EDPB relative all'articolo 46, paragrafo 2, lettera a), e all'articolo 46, paragrafo 3, lettera b), del regolamento (UE) n. 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ per i trasferimenti di dati personali tra autorità pubbliche e organismi pubblici all'interno e all'esterno del SEE.

1. INTRODUZIONE

1. Il 28 aprile 2023 la Commissione europea («la Commissione») ha pubblicato:

- una proposta di decisione del Consiglio relativa alla firma, a nome dell'Unione europea, e all'applicazione provvisoria di un accordo di partenariato per una pesca sostenibile tra l'Unione europea e la Repubblica del Madagascar e del relativo protocollo di attuazione (2023-2027) («la proposta relativa alla firma») ⁽²⁾; e
- una proposta di decisione del Consiglio relativa alla conclusione, a nome dell'Unione europea, e all'applicazione provvisoria di un accordo di partenariato per una pesca sostenibile tra l'Unione europea e la Repubblica del Madagascar e del relativo protocollo di attuazione (2023-2027) («la proposta relativa alla conclusione») ⁽³⁾.

2. L'obiettivo della proposta relativa alla firma è (i) autorizzare la firma, a nome dell'Unione, dell'accordo di partenariato per una pesca sostenibile tra l'Unione europea e la Repubblica del Madagascar («l'accordo di partenariato») e del relativo protocollo di attuazione (2023-2027) («il protocollo») ⁽⁴⁾ e (ii) prevedere l'applicazione provvisoria dell'accordo di partenariato e del protocollo ⁽⁵⁾.

3. L'obiettivo della proposta relativa alla conclusione è approvare l'accordo di partenariato e il protocollo ⁽⁶⁾.

4. L'obiettivo dell'accordo di partenariato è istituire un partenariato e un contesto di governance giuridica, ambientale, economica e sociale nel settore della pesca ⁽⁷⁾.

⁽¹⁾ Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (regolamento generale sulla protezione dei dati) (GU L 119 dell'4.5.2016, pag. 1).

⁽²⁾ COM(2023) 218 final.

⁽³⁾ COM(2023) 219 final.

⁽⁴⁾ Articolo 1 della proposta relativa alla firma.

⁽⁵⁾ Articoli 3 e 4 della proposta relativa alla firma.

⁽⁶⁾ Articolo 1 della proposta relativa alla conclusione.

⁽⁷⁾ Articolo 2 dell'accordo di partenariato.

5. L'obiettivo del protocollo è attuare le disposizioni dell'accordo di partenariato stabilendo, in particolare, le condizioni che disciplinano l'accesso delle navi dell'Unione alla zona di pesca del Madagascar e la cooperazione prevista dall'accordo di partenariato ⁽⁸⁾.
6. Il presente parere del GEPD è emesso in risposta a una consultazione della Commissione europea del 28 aprile 2023, ai sensi dell'articolo 42, paragrafo 1, del regolamento sulla tutela delle persone fisiche in relazione al trattamento dei dati personali da parte delle istituzioni, degli organi e degli organismi dell'Unione e sulla libera circolazione di tali dati (EUDPR). Il GEPD accoglie con favore il riferimento a tale consultazione nel considerando 9 della proposta relativa alla firma e nel considerando 8 della proposta relativa alla conclusione. A tale riguardo, il GEPD rileva altresì con soddisfazione di essere già stato consultato informalmente, a norma del considerando 60 dell'EUDPR.

3. CONCLUSIONI

7. Alla luce di quanto sopra, il GEPD formula le seguenti raccomandazioni:
 - (1) ricorrere alla commissione mista per precisare ulteriormente le garanzie adeguate, i diritti azionabili degli interessati e i mezzi di ricorso effettivi elencati nell'appendice 2 dell'allegato del protocollo. In tal senso, il GEPD raccomanda alla Commissione di tenere debitamente conto delle linee guida 2/2020 dell'EDPB relative all'articolo 46, paragrafo 2, lettera a), e all'articolo 46, paragrafo 3, lettera b), del regolamento (UE) n. 2016/679 per i trasferimenti di dati personali tra autorità pubbliche e organismi pubblici all'interno e all'esterno del SEE.

Bruxelles, il 1 giugno 2023

Wojciech Rafał WIEWIÓROWSKI

⁽⁸⁾ Articolo 2 del protocollo.

Sintesi del parere del Garante europeo della protezione dei dati sulla proposta di regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio sul trasferimento dei procedimenti penali

(2023/C 253/04)

(Il testo integrale del presente parere è disponibile in inglese, francese e tedesco sul sito web del GEPD <https://edps.europa.eu>)

Il 5 aprile 2023 la Commissione europea ha pubblicato una proposta di regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio sul trasferimento dei procedimenti penali.

Il GEPD sostiene pienamente l'obiettivo della Commissione di prevedere norme comuni per il trasferimento dei procedimenti penali da uno Stato membro all'altro per combattere in modo efficiente i reati transfrontalieri e per assicurare che sia lo Stato membro più adatto ad indagare o perseguire un reato.

Il GEPD accoglie inoltre con favore il chiarimento contenuto nella proposta secondo cui il futuro regolamento dovrebbe creare la base giuridica per lo scambio dei dati personali tra gli Stati membri ai fini del trasferimento dei procedimenti penali, in linea con l'articolo 8 e l'articolo 10, lettera a), della direttiva (UE) 2016/680 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

Il GEPD invita comunque il legislatore a chiarire i ruoli e le responsabilità delle autorità centrali ai sensi di tale proposta nonché i riferimenti al quadro giuridico sulla protezione dei dati.

1. INTRODUZIONE

1. Il 5 aprile 2023 la Commissione europea ha pubblicato una proposta di regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio sul trasferimento dei procedimenti penali ⁽²⁾ («la proposta»).
2. L'obiettivo della proposta è adottare un nuovo strumento sul trasferimento dei procedimenti penali tra Stati membri al fine di: 1) migliorare l'efficiente e corretta amministrazione della giustizia nell'UE; 2) migliorare il rispetto dei diritti fondamentali nel processo di trasferimento dei procedimenti penali; 3) migliorare l'efficienza e la certezza giuridica dei trasferimenti dei procedimenti penali; 4) consentire il trasferimento dei procedimenti penali, laddove sia nell'interesse della giustizia, ma attualmente non possibile tra gli Stati membri, e ridurre il fenomeno dell'impunità ⁽³⁾.
3. Questa iniziativa è stata inclusa nel programma di lavoro della Commissione per il 2022 ⁽⁴⁾ e fa parte della strategia dell'UE per la lotta alla criminalità organizzata 2021-2025 ⁽⁵⁾.
4. Il presente parere del GEPD è emesso in risposta a una consultazione della Commissione europea del 5 aprile 2023, ai sensi dell'articolo 42, paragrafo 1, del regolamento sulla tutela delle persone fisiche in relazione al trattamento dei dati personali da parte delle istituzioni, degli organi e degli organismi dell'Unione e sulla libera circolazione di tali dati (EUDPR) ⁽⁶⁾. Il GEPD accoglie con favore il riferimento a detta consultazione nel considerando 62 della proposta. A tale riguardo, il GEPD rileva altresì con soddisfazione di essere già stato consultato informalmente in precedenza, a norma del considerando 60 dell'EUDPR.

⁽¹⁾ Direttiva (UE) 2016/680 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 aprile 2016, relativa alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali da parte delle autorità competenti a fini di prevenzione, indagine, accertamento e perseguimento di reati o esecuzione di sanzioni penali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la decisione quadro 2008/977/GAI del Consiglio (GU L 119 del 4.5.2016, pag. 89).

⁽²⁾ COM(2023) 185 final.

⁽³⁾ Cfr. pag. 3 della relazione.

⁽⁴⁾ https://commission.europa.eu/system/files/2023-01/cwp2022_en.pdf

⁽⁵⁾ Comunicazione della Commissione – Strategia dell'UE per la lotta alla criminalità organizzata 2021-2025, COM(2021) 170 final.

⁽⁶⁾ Regolamento (UE) 2018/1725 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 23 ottobre 2018, sulla tutela delle persone fisiche in relazione al trattamento dei dati personali da parte delle istituzioni, degli organi e degli organismi dell'Unione e sulla libera circolazione di tali dati, e che abroga il regolamento (CE) n. 45/2001 e la decisione n. 1247/2002/CE (GU L 295 del 21.11.2018, pag. 39).

5. CONCLUSIONI

13. Alla luce di quanto sopra, il GEPD formula le seguenti raccomandazioni:

- (1) *chiarire i ruoli e le responsabilità delle autorità centrali di cui al considerando 58 e all'articolo 22, paragrafo 2, della proposta;*
- (2) *chiarire e allineare i considerando 55 e 58 per quanto riguarda i riferimenti al quadro giuridico sulla protezione dei dati.*

Bruxelles, 22 maggio 2023

Wojciech Rafał WIEWIÓROWSKI

Sintesi del parere del Garante europeo della protezione dei dati in merito alla proposta di direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio recante modifica delle direttive 2009/102/CE e (UE) 2017/1132 per quanto riguarda l'ulteriore ampliamento e l'aggiornamento dell'uso di strumenti e processi digitali nel diritto societario

(2023/C 253/05)

(Il testo integrale del presente parere è disponibile in inglese, francese e tedesco sul sito web del GEPD <https://edps.europa.eu>)

Il 29 marzo 2023 la Commissione europea ha pubblicato una proposta di direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio recante modifica delle direttive 2009/102/CE e (UE) 2017/1132 per quanto riguarda l'ulteriore ampliamento e miglioramento dell'uso di strumenti e processi digitali nel diritto societario («la proposta»).

Il Garante europeo della protezione dei dati (GEPD) prende atto dell'obiettivo generale della proposta, che mira ad aumentare la trasparenza e la fiducia nel contesto imprenditoriale per le imprese, i consumatori e altre parti interessate private nonché per le autorità pubbliche. Secondo la giurisprudenza consolidata della Corte di giustizia dell'Unione europea, la legislazione che prevede la divulgazione di dati personali interferisce con i diritti alla protezione della vita personale e dei dati personali. Sebbene il GEPD comprenda che possa essere necessario rendere pubbliche talune categorie di dati personali per obiettivi specifici e chiaramente definiti di interesse pubblico, l'obiettivo della trasparenza non può essere invocato come fine a se stesso. Per garantire la conformità agli articoli 7 e 8 della Carta, il GEPD ritiene che gli obiettivi di interesse pubblico che giustificano la divulgazione di dati personali debbano essere articolati più chiaramente nel dispositivo della proposta. Inoltre, le categorie di dati personali da pubblicare devono essere specificate in modo esaustivo, tenendo conto dei requisiti di necessità e proporzionalità.

Analogamente, il GEPD comprende che il collegamento dei diversi sistemi di interconnessione dei registri a livello di Unione miri ad aumentare ulteriormente la trasparenza. Tuttavia, l'istituzione di collegamenti tra il sistema di interconnessione dei registri (*Business Registers Interconnection System*, BRIS), il sistema di interconnessione dei registri dei titolari effettivi (*beneficial ownership registers interconnection system*, BORIS) e il sistema di interconnessione dei registri fallimentari (*insolvency registers interconnection system*, IRI) dovrebbe corrispondere a obiettivi specifici, esplicitamente previsti nel dispositivo della proposta.

Infine, la proposta dovrebbe chiarire i ruoli rispettivamente degli Stati membri e della Commissione, in particolare nel contesto del BRIS, nonché della connessione tra il BRIS e il BORIS e l'IRI.

1. INTRODUZIONE

1. Il 29 marzo 2023 la Commissione europea ha pubblicato una proposta di direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio recante modifica delle direttive 2009/102/CE e (UE) 2017/1132 per quanto riguarda l'ulteriore ampliamento e miglioramento dell'uso di strumenti e processi digitali nel diritto societario ⁽¹⁾ («la proposta»).
2. Gli obiettivi generali della proposta sono aumentare la trasparenza e la fiducia nel contesto imprenditoriale, rendere i servizi pubblici transfrontalieri maggiormente digitalizzati e connessi a beneficio delle imprese e facilitare l'espansione transfrontaliera alle piccole e medie imprese (PMI), cosa che permetterà, a sua volta, di avere un mercato unico più integrato e digitalizzato. A tal fine, la proposta aumenterebbe la quantità di dati aziendali disponibili nei registri delle imprese e/o nel BRIS e ne migliorerebbe l'affidabilità. Inoltre, consentirebbe l'uso immediato dei dati delle società disponibili nei registri delle imprese al momento della creazione di succursali e filiali transfrontaliere nonché in altre attività e situazioni transfrontaliere ⁽²⁾.

⁽¹⁾ COM(2023) 177 final.

⁽²⁾ COM(2022) 174 final, pag. 2.

3. La proposta è in linea con gli obiettivi di digitalizzazione dell'UE definiti, in particolare, nella comunicazione della Commissione «Bussola per il digitale 2030: il modello europeo per il decennio digitale» ⁽³⁾. È in linea anche con le comunicazioni della Commissione «Aggiornamento della nuova strategia industriale 2020» ⁽⁴⁾ e «Una strategia per le PMI per un'Europa sostenibile e digitale» ⁽⁵⁾, in quanto mira ad affrontare gli ostacoli all'espansione transfrontaliera che le piccole e medie imprese (PMI) attualmente si trovano ad affrontare nel mercato unico. La proposta è inclusa nel programma di lavoro della Commissione per il 2023 come una delle azioni principali nell'ambito del suo obiettivo prioritario «Un'Europa pronta per l'era digitale» ⁽⁶⁾.
4. Il presente parere del GEPD è emesso in risposta a una consultazione della Commissione europea del 30 marzo 2023 ai sensi dell'articolo 42, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2018/1725 sulla tutela delle persone fisiche in relazione al trattamento dei dati personali da parte delle istituzioni, degli organi e degli organismi dell'Unione e sulla libera circolazione di tali dati ⁽⁷⁾. Il GEPD accoglie con favore il riferimento a tale consultazione nel considerando 39 della proposta. A tale riguardo, il GEPD rileva altresì con soddisfazione di essere già stato consultato informalmente in precedenza, a norma del considerando 60 del regolamento (UE) 2018/1725.

6. CONCLUSIONI

26. Alla luce di quanto sopra, il GEPD formula le seguenti raccomandazioni:

- (1) articolare più chiaramente, nel dispositivo della proposta, gli obiettivi di interesse pubblico che giustificano la divulgazione di dati;
- (2) specificare in modo esaustivo nella proposta tutte le categorie di dati personali da rendere pubblici;
- (3) specificare che cosa si intende con il termine «dettagli»;
- (4) specificare, nel dispositivo della proposta, le finalità specifiche del collegamento tra il sistema di interconnessione dei registri, l'interconnessione dei registri dei titolari effettivi e l'interconnessione dei registri fallimentari;
- (5) chiarire i ruoli rispettivamente degli Stati membri e della Commissione, in particolare nel contesto dei collegamenti da istituire tra il sistema di interconnessione dei registri, l'interconnessione dei registri dei titolari effettivi e l'interconnessione dei registri fallimentari.

Bruxelles, 17 maggio 2023

Wojciech Rafał WIEWIÓROWSKI

⁽³⁾ COM(2021) 780 final.

⁽⁴⁾ COM(2021) 780 final.

⁽⁵⁾ COM(2020) 825 final.

⁽⁶⁾ COM(2022) 296 final.

⁽⁷⁾ Regolamento (UE) 2018/1725 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 23 ottobre 2018, sulla tutela delle persone fisiche in relazione al trattamento dei dati personali da parte delle istituzioni, degli organi e degli organismi dell'Unione e sulla libera circolazione di tali dati, e che abroga il regolamento (CE) n. 45/2001 e la decisione n. 1247/2002/CE (GU L 295 del 21.11.2018, pag. 39).

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

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

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

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2023/C 253/06)

Stato membro	Francia
Rotta interessata	Brest-Ouessant
Periodo di validità del contratto	1° aprile 2024 - 31 marzo 2028
Termine ultimo per la presentazione delle candidature e delle offerte	22 settembre 2023, ore 17:00 (ora di Parigi)
Indirizzo presso il quale è possibile ottenere il testo del bando di gara e qualsiasi informazione e/o documentazione pertinente correlata alla gara d'appalto e all'onere di servizio pubblico	REGIONE BRETAGNA Direzione Trasporti e mobilità Boulevard Isidore Marfille CS 42941 29229 Brest CEDEX 2 FRANCIA Tel. +33 2 99279731 E-mail: stephane.marsille@bretagne.bzh Indirizzo del profilo di committente: https://marches.megalis.bretagne.bzh/entreprise

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

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

(2023/C 253/07)

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

DOMANDA DI MODIFICA DELL'UNIONE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

«Dealu Mare»

PDO-RO-A1079-AM02

Data della domanda: 15.1.2021

1. Richiedente e interesse legittimo

ASOCIAȚIA PROFESIONALĂ VITIVINICOLĂ DEALU MARE [Associazione professionale vitivinicola Dealu Mare]

ASOCIAȚIA PROFESIONALĂ VITIVINICOLĂ DEALU MARE [Associazione professionale vitivinicola Dealu Mare] è membro dell'Organizzazione nazionale interprofessionale vitivinicola (ONIV), istituita come gruppo scelto dalle organizzazioni dei produttori di propria iniziativa per rappresentarle. L'organizzazione è stata riconosciuta nel 2011 come Organizzazione interprofessionale dei produttori agricoli (OIPA) per il settore vitivinicolo.

Tale associazione è il rappresentante per la gestione dei vigneti iscritti al registro degli impianti viticoli (RPV) che utilizzano la denominazione di origine protetta (DOP) «Dealu Mare» e l'indicazione geografica protetta (IGP) «Dealu Munteniei», e riunisce 15 operatori economici (produttori) stabiliti nei distretti di Buzău e Prahova che producono e commercializzano vini DOP/IGP, gestendo circa 1 500 ettari di vigneti che producono vini di qualità che beneficiano di una DOP/IGP, con un elevato numero di varietà di uve da vino di origine rumena coltivate/registrate nell'ambito del regime di qualità.

2. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- ☐ Nome del prodotto
- ☒ Categoria di prodotto vitivinicolo
- ☒ Legame
- ☒ Restrizioni in materia di commercializzazione

⁽¹⁾ GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671.

3. Descrizione e motivi della modifica

1. Inserimento di nuove categorie di vini

Poiché la Romania ha inviato via E-Bacchus diversi disciplinari di produzione redatti separatamente per ogni categoria di prodotto prevista dalla legge, per la DOP «Dealu Mare» è necessario riunire le disposizioni relative alla produzione dei vini in un unico disciplinare di produzione che comprenda le condizioni di produzione di tutte le categorie di vini ottenuti con tale denominazione: vino fermo, vino spumante di qualità, vino spumante di qualità del tipo aromatico, vino frizzante.

Le categorie di vino sono definite come di seguito.

Il vino spumante di qualità è il vino ottenuto dalla prima o dalla seconda fermentazione alcolica di uve fresche, mosto di uve o vino caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione.

Il vino spumante di qualità del tipo aromatico è il vino spumante di qualità ottenuto da mosto o mosto parzialmente fermentato di uve di varietà aromatiche coltivate in vigneti delimitati all'interno della zona delimitata della denominazione d'origine.

Il vino frizzante è il vino prodotto da vino e mosto di uve o mosto di uve parzialmente fermentato, ottenuto da uve di varietà coltivate negli impianti viticoli delimitati all'interno della zona delimitata della denominazione. Si tratta del prodotto ottenuto dal vino, a condizione che tale vino abbia un titolo alcolometrico totale minimo pari a 9 % vol. e che presenti in recipienti chiusi una sovrappressione dovuta all'anidride carbonica endogena.

Di conseguenza sono stati modificati il capitolo I del disciplinare di produzione e il punto 3 del documento unico.

2. Indicazione delle varietà per ottenere le nuove categorie di vini

A seguito dell'introduzione di nuove categorie di vino da produrre nella DOP «Dealu Mare», è necessario modificare il disciplinare di produzione per includere le varietà destinate a tali categorie di vino (vino spumante di qualità, vino spumante di qualità del tipo aromatico, vino frizzante) nella zona della DOP «Dealu Mare».

Di conseguenza sono stati modificati i capitoli IV, V e VI del disciplinare di produzione e il punto 5.2 del documento unico.

3. Indicazione delle rese per le nuove categorie di vini

Data l'introduzione di nuove categorie di vino nella DOP «Dealu Mare», il disciplinare di produzione deve essere modificato per includere le rese di vino e di uva per queste nuove categorie di vino, che sono fissate a un massimo di 14 000 kg/ha di uva e a un massimo di 105 hl/ha di produzione di vino.

Di conseguenza sono stati modificati i capitoli V e VI del disciplinare di produzione e il punto 5.2 del documento unico.

4. Integrazione del legame con la zona delimitata per le nuove categorie di vino

Data l'introduzione di nuove categorie di vino nella DOP «Dealu Mare», il disciplinare di produzione deve essere modificato per includere ulteriori dettagli sulla zona geografica e sul legame tra la zona e il prodotto (interazione causale) per tali nuove categorie richieste.

Sono integrati i dettagli del prodotto (nuove categorie di vini: vini spumanti di qualità, vini spumanti di qualità del tipo aromatico, vini frizzanti) e le informazioni sui fattori antropici coinvolti nell'ottenimento dei vini. Le modifiche sono necessarie per garantire la conformità alla legislazione vigente nel caso di una DOP.

Per motivi di chiarezza alcune informazioni sul legame causale tra l'area e il prodotto sono state riformulate.

Di conseguenza sono stati modificati il capitolo II del disciplinare di produzione e il punto 8 del documento unico.

5. Indicazione di alcune disposizioni in materia di etichettatura delle nuove categorie di vino

Data l'introduzione di nuove categorie di vino, il disciplinare di produzione deve essere integrato con le condizioni relative all'etichettatura (indicazioni obbligatorie e facoltative) e alla presentazione (imbottigliamento) delle nuove categorie di vino introdotte.

Il disciplinare di produzione è integrato con alcune condizioni per l'etichettatura dei vini spumanti di qualità del tipo aromatico e dei vini frizzanti con i nomi di zone geografiche (località) rinomate per la produzione di vino, che sono associate al nome della DOP «Dealu Mare» e che evocano la tradizione della produzione di vino di alta qualità nella zona.

Di conseguenza sono stati modificati il capitolo XII del disciplinare di produzione e il punto 9 del documento unico.

6. Indicazione di alcune condizioni relative alle pratiche colturali

Il disciplinare di produzione è integrato da specifiche relative alle pratiche colturali legate alle densità di impianto per ottenere le nuove categorie di vino spumante di qualità, vino spumante di qualità del tipo aromatico e vino frizzante (densità minima di impianto in ceppi/ha, carico massimo, gemme franche per tutte le varietà, forma di allevamento - bassa o semi-alta).

Di conseguenza è stato modificato il capitolo VIII del disciplinare di produzione; la modifica non interessa invece il documento unico.

7. Indicazione dei parametri fisico-chimici per le nuove categorie di vino

Con l'introduzione delle nuove categorie di vini prodotti nella DOP «Dealu Mare», è necessario integrare il disciplinare di produzione con le caratteristiche fisico-chimiche specifiche delle nuove categorie di vini introdotte dalla domanda di modifica, per garantire la conformità alla normativa nel caso di una DOP.

Di conseguenza sono stati modificati il capitolo XI del disciplinare di produzione e il punto 4 del documento unico.

8. Indicazione di caratteristiche organolettiche per le nuove categorie di vino

Con l'introduzione delle nuove categorie di vini prodotti nell'ambito della DOP Dealu Mare, è necessario integrare il disciplinare di produzione con le caratteristiche organolettiche specifiche delle nuove categorie di vini introdotte dalla domanda di modifica, al fine di garantire la conformità alla legge nel caso di una DOP.

Di conseguenza sono stati modificati il capitolo XI del disciplinare di produzione e il punto 4 del documento unico.

9. Indicazione di pratiche tecnologiche specifiche per la produzione delle nuove categorie di vino

Il disciplinare di produzione è stato integrato con le pratiche tecnologiche specifiche per ottenere le nuove categorie di vino richieste (vini spumanti di qualità, vini spumanti di qualità del tipo aromatico, vini frizzanti).

Di conseguenza è stato modificato il capitolo X del disciplinare di produzione; la modifica non interessa invece il documento unico.

10. Eliminazione di una varietà di uve da vino dalla coltivazione

Il disciplinare di produzione è stato modificato e la varietà principale di uve da vino Trebbiano è stata soppressa, in quanto non prodotta nella DOP «Dealu Mare».

Di conseguenza sono stati modificati i capitoli IV, V, VI e XI del disciplinare di produzione e i punti 5.2 e 7 del documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. Nome del prodotto

Dealu Mare

2. Tipo di indicazione geografica

DOP - Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino
5. Vino spumante di qualità
6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico
8. Vino frizzante

4. Descrizione del vino (dei vini)**4.1. Caratteristiche analitiche e organolettiche - vini bianchi**

I vini presentano al naso aromi di frutta esotica, pera, note di fiori di vite, fieno appena tagliato, gelsomino e acacia.

In genere sono di colore giallo, giallo citrino o giallo paglierino con riflessi verdolini.

Al palato i vini sono freschi, fruttati e leggermente minerali.

I vini «Dealu Mare» che non provengono da Valea Călugărească hanno un tenore di zuccheri minimo, espresso come somma di glucosio e fruttosio, di 5 g/l (250 mg/l di anidride solforosa per i vini bianchi e rosati).

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	15,00
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	5,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	250

4.2. Caratteristiche analitiche e organolettiche - vini rosati

Colore: rosa salmone chiaro/brillante, rosa chiaro fino all'arancio, rosa pallido, talvolta rosa lampone.

Aromi/sapore: fragole e lamponi succosi, fragole di bosco, mirtilli rossi, raffinati sentori di rosa, acidità fresca, finale fruttato, a volte con lievi sentori di melagrana e frutta rossa matura, accenni di pepe bianco.

Odore: bouquet prevalentemente fruttato - ciliegie, fragole di bosco, fragole, fiori di rosa, amarene mature, lamponi, pomelo.

I vini «Dealu Mare» che non provengono da Valea Călugărească hanno un tenore di zuccheri minimo, espresso come somma di glucosio e fruttosio, di 5 g/l (250 mg/l di anidride solforosa per i vini bianchi e rosati).

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	15,00
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11

Acidità totale minima	5,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	250

4.3 Caratteristiche analitiche e organolettiche - vini rossi

I vini rossi sono caratterizzati da finezza, tannini leggeri, vellutati e intensità colorante media. Sono vini con aromi delicati di frutti rossi maturi, prugne secche, frutti di bosco neri, cannella e mandorle dolci. Al palato sono ampi, corposi, armoniosi, con acidità e tannini ben integrati. Presentano diverse tonalità di rosso rubino, rosso granato o rosso scuro.

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

4.4 Caratteristiche analitiche e organolettiche - vini spumanti di qualità

I vini bianchi (di colore giallo paglierino o giallo dorato discreto) sono fruttati, freschi, con un delicato aroma di fiori d'acacia, bollicine fini e persistenti, vivacizzati dall'equilibrio tra dolcezza e acidità.

Sono vellutati e untuosi, con elevato contenuto di estratto e glicerolo, acidità più elevata, aroma di pompelmo, miele, muschio, sapore di agrumi freschi, pesche, pere mature e mandorle, oppure agrodolce leggermente speziato, di fieno appena tagliato, pane tostato, cremosità, con bollicine fine.

I vini spumanti rosati presentano tonalità di salmone/rosa trasparente molto chiaro; sono freschi; hanno aromi di frutti rossi (fragole, lamponi maturi), floreali (rosa), note di ribes, lamponi, fragole di bosco fresche; presentano spuma fine, persistente, talvolta acidità elevata.

I vini rossi, di colore rosso rubino, sono floreali (con un delicato profumo di rosa); hanno bollicine fini e persistenti; sono freschi (lamponi succosi e maturi, fragole) e molto fruttati.

I vini presentano una sovrappressione a 20 °C non inferiore a 3,5 bar.

L'acidità volatile massima dei vini (meq/l) varia a seconda del colore dei vini e conformemente alla legislazione vigente in materia.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	14,0
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10,0
Acidità totale minima	6,0 in grammi per litro espressa in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	185

4.5 Caratteristiche analitiche e organolettiche - vini spumanti di qualità del tipo aromatico

I vini sono caratterizzati da spuma abbondante, bollicine fini e persistenti, colore giallo paglierino con riflessi verdolini e aroma moscato fine e intenso, di fiori di vite e pompelmo. Sono piacevoli e armoniosi, con un equilibrio tra dolcezza e acidità.

I vini presentano una sovrappressione a 20 °C non inferiore a 3,0 bar.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	14,0
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	6,0
Acidità totale minima	5,0 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	185

4.6 Caratteristiche analitiche e organolettiche - vini frizzanti

I vini sono estrattivi e di buona acidità. I vini frizzanti bianchi o rosati (ottenuti da varietà di uva nera) sono prodotti nelle versioni secco, abboccato, amabile e dolce.

I vini frizzanti bianchi presentano sfumature giallo paglierino con riflessi verdolini, abbondante spuma e bollicine fini e persistenti, aroma moscato fine e intenso, di fiori di vite, pompelmo, con un equilibrio tra dolcezza e acidità.

I vini frizzanti rosati presentano aromi fruttati (fragole, prugne, ciliegie nere, frutti di bosco, mirtilli, erbe aromatiche, miele, fragole di bosco) e sono di colore dal rosa pallido fino al salmone chiaro.

I vini presentano una sovrappressione a 20 °C non inferiore a 1 bar e non superiore a 2,5 bar dovuta all'anidride carbonica endogena.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	13,0
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	7,0
Acidità totale minima	5,0 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	185

5. Pratiche di vinificazione

a. Pratiche enologiche specifiche

Pratiche colturali

- Densità di impianto: minimo 3 000 ceppi/ettaro o minimo 75 % di piante vitali rispetto alla densità prevista.
- Gli impianti da cui si ottengono i vini a denominazione di origine controllata devono presentare una purezza varietale pari almeno all'85 %; i ceppi di altre varietà presenti nell'impianto possono essere unicamente di varietà del genere *Vitis vinifera*. Al momento della vendemmia le uve di tali varietà devono essere separate da quelle della varietà utilizzata per la produzione del vino cui è riconosciuta la denominazione di origine.

I vigneti destinati alla produzione di vini frizzanti «Dealu Mare» DOP hanno una densità minima di impianto di 3 300 ceppi/ha. Il carico massimo è di 30 gemme franche per tutte le varietà. Forma di allevamento: bassa o semi-alta.

Per la produzione di vini spumanti di qualità: la densità di impianto è di minimo 3 000 ceppi/ettaro o minimo 75 % di piante vitali rispetto alla densità prevista. Gli impianti destinati alla produzione di vini spumanti di qualità del tipo aromatico che beneficiano della DOP

«Dealu Mare» hanno una densità minima di impianto di 3 300 ceppi/ha. Il carico massimo è di 30 gemme franche per tutte le varietà.

Forma di allevamento: bassa o semi-alta.

Pratiche specifiche

Restrizione pertinente relativa alla produzione di vini

Per i vini spumanti di qualità, la maturazione tecnologica delle uve coincide o precede la loro piena maturazione. Per la produzione dei vini di base, la maturazione tecnologica è raggiunta a 8-10 g/l di H₂SO₄, in quanto l'acidità relativamente elevata fornisce la freschezza e la stabilità necessarie per il vino spumante.

Per i vini spumanti di qualità del tipo aromatico, la maturazione tecnologica è valutata sulla base di un tenore di zuccheri, che non deve essere inferiore a 153 g/l. La data della vendemmia è stabilita in base all'andamento della maturazione, a seconda della varietà e dell'appezzamento viticolo.

Il grado di maturazione delle uve per i vini frizzanti è valutato in base al tenore di zuccheri, che non deve essere inferiore a 136 g/l.

b. Rese massime

1. Vini fermi, vendemmia a piena maturazione (*cules la maturitate deplină*, CMD), varietà bianche

14 000 chilogrammi di uve per ettaro

2. Vini spumanti di qualità, varietà bianche

14 000 chilogrammi di uve per ettaro

3. Vini spumanti di qualità, varietà rosse/rosate

12 000 chilogrammi di uve per ettaro

4. Vini spumanti di qualità del tipo aromatico, varietà bianche

14 000 chilogrammi di uve per ettaro

5. Vini spumanti di qualità del tipo aromatico, varietà rosate/rosse

12 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. Vini fermi, vendemmia a piena maturazione (*cules la maturitate deplină*, CMD), varietà bianche

91 ettolitri per ettaro

7. Vini fermi, vendemmia tardiva (*cules târziu*, CT), varietà bianche
78 ettolitri per ettaro
8. Vini fermi, vendemmia di uve attaccate da muffa nobile (*cules la înobilarea boabelor*, CIB), varietà bianche
65 ettolitri per ettaro
9. Vini spumanti di qualità, varietà bianche
91 ettolitri per ettaro
10. Vini spumanti di qualità, varietà rosse/rosate
78 ettolitri per ettaro
11. Vini spumanti di qualità del tipo aromatico, varietà bianche
105 ettolitri per ettaro
12. Vini spumanti di qualità del tipo aromatico, varietà rosse/rosate
90 ettolitri per ettaro
13. Vini frizzanti, varietà bianche/rosse/rosate
100 ettolitri per ettaro
14. Vini frizzanti, varietà bianche/rosate/rosse
14 000 chilogrammi di uve per ettaro
15. Vini fermi, vendemmia tardiva (*cules târziu*, CT), varietà bianche
12 000 chilogrammi di uve per ettaro
16. Vini fermi, vendemmia di uve attaccate da muffa nobile (*cules la înobilarea boabelor*, CIB), varietà bianche
10 000 chilogrammi di uve per ettaro
17. Vini fermi, vendemmia a piena maturazione (*cules la maturitate deplină*, CMD), varietà rosate/rosse
14 000 chilogrammi di uve per ettaro
18. Vini fermi, vendemmia tardiva (*cules târziu*, CT), varietà rosate/rosse
12 000 chilogrammi di uve per ettaro
19. Vini fermi, vendemmia di uve attaccate da muffa nobile (*cules la înobilarea boabelor*, CIB), varietà rosate/rosse
10 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. Zona geografica delimitata

Distretto di Prahova

1. Sottodenominazione d'origine «DEALU MARE-BOLDEȘTI»

— Boldești-Scăieni - località di Seciu; - comune di Bucov - villaggi di Pleșa e Bucov; - comune di Plopu - villaggi di Gâlmeia e Plopu.

Alla sottodenominazione d'origine «DEALU MARE-BOLDEȘTI» può essere aggiunta l'indicazione dei vigneti singoli* seguenti: SECUI, DEALU FRUMOS, VALEA CORBULUI.

2. Sottodenominazione d'origine «DEALU MARE-VALEA CĂLUGĂREASCĂ»

— Comune di Valea Călugărească - villaggi di Valea Călugărească, Valea Largă, Valea Nicovani, Valea Poienii, Valea Mantei, Valea Popii, Valea Ursoi, Vârfurile, Schiau, Răchieri e Valea Săracă;

— comune di Bucov - villaggi di Chițorani, Valea Orlei, Bucov e Bighilin;

— comune di Albești-Paleologu - villaggio di Albești-Paleologu;

— Urlați - località di Valea Mieiilor.

Alla sottodenominazione d'origine «DEALU MARE-VALEA CĂLUGĂREASCĂ» può essere aggiunta l'indicazione dei vigneti singoli* seguenti: CHIȚORANI, VALEA ORLEI, VALEA POPII,

VALEA SĂRACĂ, VALEA MANTEI, VALEA POIENII, VALEA NICOVANI, VALEA LARGĂ, VALEA MIEILOR.

3. Sottodenominazione d'origine «DEALU MARE-URLAȚI»

— Urlați - località di Urlați, Arioneștii Noi, Arioneștii Vechi, Cherba, Măruntîș, Orzoaia de Jos, Orzoaia de Sus, Valea Bobului, Valea Crângului, Valea Nucetului, Valea Pietrei, Valea Seman, Valea Urloi, Jercălăi.

— Comune di Apostolache - villaggio di Apostolache;

— comune di Iordăcheanu - villaggi di Iordăcheanu, Mocești e Plavia.

Alla sottodenominazione d'origine «DEALU MARE-URLAȚI» può essere aggiunta l'indicazione

dei vigneti singoli* seguenti: VALEA PIETREI, VALEA BOBULUI, VALEA NUCETULUI, VIA

DOMNEASCĂ, VALEA URLOI, VALEA SEMAN, VALEA CRÂNGULUI.

4. Sottodenominazione d'origine «DEALU MARE-CEPTURA»

— Comune di Ceptura - villaggi di Ceptura de Jos, Ceptura de Sus, Malu Roșu, Rotari e Șoimești;

— comune di Fântânele - villaggi di Fântânele e Bozieni.

Alla sottodenominazione d'origine «DEALU MARE-CEPTURA» può essere aggiunta l'indicazione

dei vigneti singoli* seguenti: MALU ROȘU, VALEA GARDULUI, VALEA

MĂNĂSTIRII.

5. Sottodenominazione d'origine «DEALU MARE-TOHANI»

— Comune di Gura Vadului - villaggi di Gura Vadului, Perșunari e Tohani;

— comune di Vadu Săpat - villaggi di Vadu Săpat, Ghinoiaica e Ungureni;

— comune di Călugăreni - villaggi di Călugăreni e Valea Scheilor;

— comune di Jugureni - villaggi di Jugureni e Boboci.

Alla sottodenominazione d'origine «DEALU MARE-TOHANI» può essere aggiunta l'indicazione

dei vigneti singoli* seguenti: VÂRFUL CU DOR, GURA VADULUI, DUMBRAVA, VADU SĂPAT

Distretto di Buzău

6. Sottodenominazione d'origine «DEALU MARE-BREAZA»

— Comune di Breaza - villaggi di Breaza, Bădeni, Greceanca, Văleanca-Vilănești e Vispești;

— comune di Năeni - villaggi di Năeni, Fințești, Fântânele, Proasca e Vârf;

— comune di Săhăteni - villaggi di Săhăteni e Istrița de Jos.

Alla sottodenominazione d'origine «DEALU MARE-BREAZA» può essere aggiunta l'indicazione

dei vigneti singoli* seguenti: BREAZA, GRECEANCA, NĂENI, VISPEȘTI, FINȚEȘTI,

SĂHĂTENI.

7. Sottodenominazione d'origine «DEALU MARE-MEREI»

— Comune di Merei - villaggi di Merei, Dealul Viei, Ciobănoaia, Izvoru Dulce, Gura Sărății, Nenciulești, Dobrilești, Sărata Monteoru, Valea Puțului-Merei e Ogrăzile;

— comune di Ulmeni - villaggio di Vâlcele.

Alla sottodenominazione d'origine «DEALU MARE-MEREI» può essere aggiunta l'indicazione dei vigneti singoli* seguenti: IZVORU DULCE, GURA SĂRĂȚII, DEALUL VIEI, DOBRILEȘTI, NENCIULEȘTI, VALEA PUȚULUI, CIOBĂNOAIA.

8. Sottodenominazione d'origine «DEALU MARE-ZOREȘTI»

— Comune di Vernești - villaggi di Vernești, Zorești, Săsenii pe Vale, Săsenii Noi, Săsenii Vechi, Nișcov, Nenciu, Cârlomanești, Căndești.

Alla sottodenominazione d'origine «DEALU MARE-ZOREȘTI» può essere aggiunta l'indicazione dei vigneti singoli* seguenti: VALEA TEANCULUI, DEALUL ZORILOR, NIȘCOV.

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

Aligoté B - Plant de trois, Plant gris, Vert blanc, Troyen blanc

Barbera R

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

Busuioacă de Bohotin Rs - Schwarzer Muscat, Muscat fioletovăi, Muscat violet cyperus, Tămâioasă violetă

Băbească neagră N - Grossmuttertraube, Hexentraube, Crăcana, Rară neagră, Căldărușă, Serecsia

Cabernet Franc N

Cabernet Sauvignon N - Petit Vidure, Burdeos tinto

Chardonnay B - Gentil blanc, Pinot blanc Chardonnay

Crâmpoșie selecționată B

Fetească albă B - Păsărească albă, Poama fetei, Mädchentraube, Leanyka, Leanka

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

Fetească regală B - Königliche Mädchentraube, Koningsast, Ktralyleanka, Dănășană, Galbenă de Ardeal

Grasă de Cotnari B - Dicktraube, Grasă, Köver szölő

Grenache Noir N

Merlot N - Bigney rouge

Mourvedre N

Muscat Ottonel B - Muscat Ottonel blanc

Nebbiolo N

Negru Aromat N

Negru de Drăgășani N

Novac N

Petit Verdot N

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

Pinot Blanc B - Pinot Bianco

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

Pinot noir N - Spätburgunder, Pinot nero

Riesling de Rhin W - Weisser Riesling, White Riesling
Riesling italian B - Olasz Riesling, Olaszriesling, Welschriesling
Sangiovese N - Brunello di Montalcino, Morellino
Sauvignon B - Green sauvignon
Syrah N - Shiraz, Petit Syrah
Traminer roz Rs - Rosetraminer, Savagnin Rose, Gewürztraminer
Tămăioasă românească B - Busuioacă de Moldova, Muscat blanc à petit grains
Tămăioasă românească B - Rumänische Weihrauchtraube, Tamianka
Viognier B - Bergeron, Barbin, Rebolot, Greffou, Picotin Blanc, Vionnier
Viognier B - Petit Vionnier, Viogne, Galopine, Vugava bijela

8. Descrizione del legame/dei legami

8.1. Informazioni sulla zona geografica

L'area è delimitata a nord da alte colline e foreste. A sud il confine segue la statale Ploiești-Buzău nella zona del centro vinicolo Valea Călugărească, mentre da Urlați in poi il confine corre ai piedi delle colline, 2-3 km a nord della statale, in direzione di Buzău.

L'area viticola racchiude una gran varietà di suoli. La parte occidentale del massiccio di Dealu Mare è caratterizzata da suoli formati da argille rosse, marne e, in misura minore, sabbie rosse fini. L'alternanza tra strati di argilla e sabbia, che seguono l'inclinazione dei pendii, spesso causa frane, che si verificano abbastanza frequentemente nei vigneti. Tali suoli, che hanno un elevato tenore di ossido di ferro, sono particolarmente adatti alla coltivazione di varietà a bacca rossa.

I suoli nella parte orientale del massiccio sono formati da calcare sarmatico, argilla, arenaria, tufo dacico, e depositi di sabbia fine alternati a ghiaia formata da frammenti di rocce cristalline, terriccio e loess.

Per quanto riguarda i suoli, a ovest predominano i suoli forestali marrone-rossiccio erosi, mentre l'est è caratterizzato da rendzine, pseudo-rendzine e, in misura minore, da suoli sabbiosi pedogenetici. In alcuni centri è possibile trovare anche terreni scheletrici, in cui la roccia madre è a scarsa profondità. Questi presentano un elevato tenore di carbonato di calcio che favorisce la produzione di vini aromatici.

L'orientamento generale nord-sud delle valli crea condizioni molto favorevoli per la viticoltura e le viti ricoprono entrambi i versanti delle colline. I pendii sono esposti prevalentemente a sud, sud-est e sud-ovest. Le uve sono coltivate principalmente su pendii con una pendenza compresa tra l'8 % e il 30 % e, in misura minore, su pendii più ripidi.

La temperatura critica per il congelamento delle gemme delle viti è registrata più spesso nelle valli e in pianura e meno frequentemente sui pendii. In collina le temperature minime superano di circa 3 °C quelle della pianura e gli inverni rigidi sono molto meno frequenti. Per questo motivo le viti coltivate in collina possono superare l'inverno senza il pericolo di gelate.

8.2. Informazioni sulla qualità e sulle caratteristiche dei prodotti

Vini fermi

I vini bianchi presentano un equilibrio ottimale tra alcool, acidità e zuccheri, con al naso aromi di frutta esotica, pera, note di fiori di vite, gelsomino e fiori di acacia; sono di colore dal giallo citrino al giallo paglierino (con riflessi verdolini); al palato risultano freschi e leggermente minerali, con note di albicocca, agrumi, frutta esotica, spezie delicate e freschezza.

I vini rossi sono leggermente tannici, vellutati e di buona intensità colorante; sono corposi, con tannini ben integrati nei vini delle varietà con intensità colorante superiore alla media. Hanno aromi decisi di frutta rossa matura, prugne secche, frutti di bosco neri maturi, mirtilli, ciliegie, mandorle dolci, al naso note di vaniglia e un colore che varia dal rosso rubino al granato e al rosso scuro.

I vini rosati presentano aromi di frutta esotica e agrumi e al palato sono freschi, croccanti, con una buona acidità, equilibrati e con un finale fruttato.

I vini rossi delle zone di Ceptura, Tohani e Merei sono più robusti, vigorosi, con un'intensità colorante più elevata dovuta all'abbondanza di risorse eliotermitiche e alla tessitura leggera dei suoli.

Vino spumante di qualità

I vini bianchi sono estrattivi, con struttura equilibrata e buona acidità, grazie all'esposizione a sud-est dei pendii e alle pratiche colturali che mantengono le rese moderate.

Sono fruttati, freschi, presentano spuma abbondante, bollicine fini e persistenti con bollicine piccole per tutta l'altezza del calice e durature, con equilibrio tra dolcezza e acidità.

I vini rosati/rossi hanno un carattere floreale e finezza, tannini leggeri e intensità colorante media, in particolare quelli delle zone di Valea Călugărească e Urlați.

Vini spumanti di qualità del tipo aromatico

Presentano spuma abbondante, bollicine fini e persistenti, aromi fini varietali (Muscat), aromi floreali di acacia e miele (Tămăioasă Românească). Presentano aromi floreali di basilico, colore giallo paglierino, sentori di rosa, acacia, favo, fieno appena tagliato, carattere fruttato e freschezza. I vini della varietà Busuioacă de Bohotin hanno un interessante colore rosa pallido con sentori di rosa e basilico.

Vini frizzanti

Sono estrattivi e di una buona acidità. Sono caratterizzati da un equilibrio tra alcol, acidità e pH, freschezza e bollicine fini e persistenti. I vini frizzanti rosati ottenuti da varietà a bacca rossa sono vini con delicati aromi di frutta rossa, piacevoli, con bollicine di buona qualità, fini e spuma persistente.

8.3. *Influenza del fattore antropico*

Nel periodo precedente la fillossera i vini bianchi erano prodotti da varietà come Gordin e Tămăioasă e i vini rossi dalle varietà Negru moale, Negru vârtos e Băbească neagră, che di solito erano vinificate in uvaggio. La produzione di vini spumanti è iniziata nel 1892 ad Azuga, antica località in cui i vini spumanti sono prodotti secondo il metodo tradizionale. Le cantine sono costruite in superficie, con pareti spesse oltre 1,20 m, che offrono pertanto buone condizioni per la produzione di vini spumanti secondo il metodo tradizionale, in quanto la seconda fermentazione richiede una temperatura costante e bassa e il clima di Azuga è caratterizzato da temperature di 14 °C a luglio e di -4 °C a gennaio.

La produzione di vini spumanti di qualità del tipo aromatico si è sviluppata in Romania a Valea Călugărească negli anni settanta. I progressi della tecnologia di produzione hanno portato alla fermentazione in recipienti di metallo. Nel 1990 è stato brevettato il processo per ottenere un nuovo tipo di vino spumante Muscat.

Durante la vinificazione il protocollo di vinificazione mira a ridurre il tenore di anidride solforosa, a effettuare una pigiatura controllata, a preservare gli aromi varietali (in particolare il fruttato) che conferiscono ai vini finezza e rotondità, e a ottenere bollicine di buona qualità.

Negli impianti situati su versanti esposti a sud-est, l'applicazione di determinate pratiche colturali (in genere utilizzando il metodo di allevamento semi-alto con sistemi di supporto che assicurano un buon rapporto tra fogliame e resa, in modo che l'uva possa maturare completamente) consente di produrre vini con una struttura equilibrata e una buona acidità derivante da tale posizione. La produzione è regolata attraverso la potatura secca, che viene effettuata a mano, e attraverso la potatura verde all'inizio dell'invasatura. Una produzione equilibrata consente una maturazione ottimale dall'inizio di settembre alla fine di ottobre.

8.4. *Legame causale*

I vini sono perlopiù monovarietal, ma anche frutto dell'assemblaggio di due o tre vitigni, le cui proporzioni sono decise al momento dell'assemblaggio in base al potenziale specifico delle varietà dell'anno di raccolta.

L'ampia escursione altimetrica della zona, con pianure e pendii che raggiungono un'altezza di oltre 380 m, determina variazioni di condizioni di coltivazione, di distribuzione spaziale delle varietà e di tipologie di vino ottenute.

La zona pianeggiante e il terzo inferiore dei pendii presentano terreni più fertili e migliori apporti idrici. Favoriscono una crescita più vigorosa e rese più elevate e sono utilizzati principalmente per ottenere vini fermi e vini spumanti di qualità, freschi e vellutati/untuosi. La zona offre vini equilibrati, mediamente estrattivi, con aromi floreali (fiori di vite, acacia, basilico) e fruttati (albicocche, agrumi, frutti di bosco), titolo alcolometrico moderato, o carattere fruttato (frutta esotica, agrumi). Per controllare la crescita vegetativa, si ricorre in genere all'inerbimento alternato a lungo termine dell'interfilare e il carico di gemme per pianta al momento della potatura è maggiore che altrove.

La porzione centrale dei pendii (a un'altezza di 280-300 m) è la parte della zona con il più alto potenziale, da cui si producono vini particolarmente apprezzati. I pendii, poco scoscesi, esposti a sud, sud-est e sud-ovest, con suoli poco profondi, fertilità media e zone ricche di scheletro e calcaree, sono coltivati per produrre vini fermi e vini spumanti di qualità del tipo aromatico, che valorizzano appieno il potenziale qualitativo in termini di aromi intensi, equilibrati, freschi e fruttati. I vini rossi provengono da impianti esposti prevalentemente a sud. Questi hanno suoli più erosi e meno fertili, condizioni che li rendono meno vigorosi, assicurano loro che l'apparato fogliare sia perfettamente esposto al sole, come pure le condizioni ideali per l'accumulo di polifenoli e zuccheri. I vini sono di colore intenso e ricchi di odori primari di mirtilli, more, prugne e ciliegie nere. Le zone vitivinicole di Ceptura, Tohani e Merei godono del vantaggio di ricche risorse eliotermitiche e suoli a tessitura leggera, che danno vita a vini rossi fermi robusti, corposi e vigorosi, con una maggiore intensità colorante. Localmente, nella parte occidentale del massiccio di Dealu Mare (centri vinicoli di Valea Călugărească e Urlați-Ceptura), i suoli con un elevato tenore di ossidi di ferro, formati da argille rosse, marne e sabbie fini rossastre, producono vini con caratteristiche sensoriali peculiari: intensità colorante da mediamente a molto accentuata, untuosità, forte aromaticità e carattere fruttato (vini spumanti di qualità, vini frizzanti), oltre a particolarità come aromi floreali ben definiti e una particolare freschezza. In questa zona i suoli sono estremamente vocati e sono utilizzati per produrre vini bianchi tipicamente aromatici, equilibrati, estrattivi, con un carattere minerale e tipici aromi floreali e vegetali. Si trovano principalmente sui pendii orientali e occidentali, con livelli di radiazione solare e di soleggiamento più moderati, che meglio preservano l'acidità e garantiscono il carattere fruttato dei vini fermi e frizzanti.

La presenza, in particolare nella parte orientale della zona viticola (centri di vitivinicoli di Pietroasa e Breaza), di terreni scheletrici, con un elevato tenore di carbonato di calcio, è sfruttata per coltivare varietà aromatiche tipiche dei vini fermi e dei vini spumanti di qualità del tipo aromatico, che sono estrattivi, freschi, con un carattere minerale e complessi aromi floreali ben definiti (acacia, basilico, miele). Anche la parte orientale della zona viticola, posta su calcare sarmatico, argilla, arenaria e depositi di sabbie fini e ghiaia, è utilizzata per produrre vini rossi dal colore intenso e vini bianchi intensamente fruttati.

Le risorse eliotermitiche della zona a maggiore altitudine (300-380 m) sono particolarmente abbondanti. Questa zona presenta inoltre suoli poco fertili e un contenuto elevato di scheletro calcareo, con un'esposizione a sud favorevole per le varietà rosse, a ovest e a nord-ovest per le varietà bianche, e zone di altopiano, in cui vengono valorizzate appieno le varietà più vigorose. I vini bianchi prodotti in questa zona sono più fruttati, con un carattere minerale più pronunciato. I vigneti sui pendii occidentali sono protetti dalla forte radiazione solare tipica degli appezzamenti esposti a sud, il che, unito alle temperature più moderate dell'alta quota, preserva meglio l'acidità delle uve e le note aromatiche vegetali e floreali. Allo stesso tempo, per via del minor vigore dovuto alla minore fertilità del suolo e alle temperature più moderate ad alta quota, i vini rossi (vini spumanti di qualità, vini spumanti di qualità del tipo aromatico e vini frizzanti) di questa zona sono corposi, robusti, ricchi di tannini e con un elevato potenziale di invecchiamento.

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

Condizioni per l'etichettatura

Quadro giuridico:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

ai fini della commercializzazione, i vini spumanti di qualità sono immessi sul mercato solo in bottiglie di vetro (per essere venduti al consumatore in bottiglia).

L'imbottigliamento dei vini spumanti di qualità del tipo aromatico avviene a partire dal 1° dicembre dell'anno della vendemmia. Il vino è messo in bottiglie da 0,375, 0,75, 1,5 e 3 litri.

I vini spumanti di qualità del tipo aromatico sono immessi sul mercato per essere consumati a partire dal 1° dicembre dell'anno della vendemmia.

I vini frizzanti sono immessi sul mercato per essere consumati a partire dal 1° dicembre dell'anno della vendemmia. L'imbottigliamento avviene in bottiglie da 0,375, 0,75 e 1,5 litri.

Produzione al di fuori della zona delimitata

Quadro giuridico:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

la produzione di vini a denominazione di origine controllata «Dealu Mare» può avvenire anche nell'area circostante, all'interno della stessa unità amministrativa, ossia nei comuni di Ploiești, Buzău e Mizil (distretto di Prahova) e nel comune di Buzău (distretto di Buzău).

I vini spumanti e i vini spumanti di qualità del tipo aromatico a denominazione di origine controllata «Dealu Mare» possono essere prodotti anche nell'area circostante, all'interno della stessa unità amministrativa, ossia nei comuni di Ploiești, Azuga e Mizil (distretto di Prahova) e nel comune di Buzău (distretto di Buzău).

In questo caso i produttori sono tenuti a dimostrare l'esistenza di impianti di confezionamento-imbottigliamento in località vicine prima dell'adesione della Romania all'Unione europea, a testimonianza delle tradizioni nel settore e dell'esperienza nell'elaborazione di prodotti di qualità.

Link al disciplinare del prodotto

https://www.onvpv.ro/sites/default/files/caiet_sarcini_doc_dealu_mare_modif_cf_cererii_1996_01.10.2020_toate_categ_cf_notificarii_945_12.05.2022.pdf

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

(2023/C 253/08)

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

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

DOCUMENTO UNICO

«MEISSNER FUMMEL»

N. UE: PGI-DE-0079-AM01 – 21.4.2022

DOP () IGP (X)

1. Nome

«Meißner Fummel»

2. Stato membro o paese terzo

Germania

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

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

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

Il «Meißner Fummel» è uno speciale prodotto di pasticceria a lunga conservazione, cavo con dimensioni e forma di una piccola pagnotta di pane e pasta molto sottile e friabile. È prodotto con grasso, zucchero, farina e sale.

Tutti gli ingredienti (grasso (circa 100 g), zucchero, farina e sale) vengono lavorati fino a ottenere un impasto compatto. Si stende l'impasto, suddiviso in panetti del peso di 50-100 g, fino a che non diventa sottile e rotondo. Si umidifica poi una metà con acqua o uovo e si ripiega a libro l'altra metà sigillando bene i bordi. Si soffia dentro aria con una cannuccia e si cuoce in forno per tre minuti a 240 °C.

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

—

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

L'intero processo di produzione del «Meißner Fummel» avviene nella zona geografica descritta 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

L'etichetta apposta su tutte le confezioni reca la dicitura «Meißner Fummel g. g. A.».

⁽¹⁾ GUL 179 del 19.6.2014, pag. 17.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica di origine del «Meißner Fummel» è limitata alla sola città di Meißen in Sassonia.

5. Legame con la zona geografica

Secondo la leggenda il «Meißner Fummel» risale al 1710 ed è considerato ancor oggi una specialità della città di Meißen. Il nome indica una specialità di Meißen conosciuta e rinomata in tutta la Sassonia. Secondo la tradizione il «Meißner Fummel» era preparato a Meißen già ai tempi del principe elettore Augusto il Forte (1670-1733). I primi documenti che menzionano un dolce della città di Meißen chiamato «Fommel» sono del 1747.

Un riferimento contenuto nei bollettini della società di storia della città di Meißen dell'anno 1891 indicherebbe che il «Meißner Fummel» era una specialità della città di Meißen già nel 1747. Un'ulteriore prova della reputazione del «Meißner» è il fatto che un opuscolo del 1956 lo descrive così:

«Un messaggero del principe elettore di Sassonia si recava regolarmente da Dresda a Meißen. Questi indulgeva smoderatamente nel vino di Meißen non riuscendo più a stare in sella al suo cavallo. Il principe elettore di Sassonia, Augusto il Forte, ordinò quindi alla corporazione dei panettieri di Meißen di realizzare un dolce friabile che il messaggero avrebbe dovuto presentargli dopo aver visitato la città».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

<https://register.dpma.de/DPMAreister/geo/detail.pdfdownload/42319>

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

(2023/C 253/09)

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

«Asparago verde di Canino»

n. UE: PGI-IT-02868 – 29.9.2022

DOP () IGP (X)

1. DENOMINAZIONE

«Asparago verde di Canino»

2. STATO MEMBRO O PAESE TERZO

Italia

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO AGRICOLO O ALIMENTARE

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

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

L'Indicazione geografica protetta «Asparago verde di Canino» è riservata ai turioni di asparago appartenenti alla famiglia delle Liliaceae, varietà *Asparagus officinalis* L., tipologia verde, riconducibili alle seguenti cultivar: Atlas, Grande, UC157, Vegalim, Starlim, Italo, Atticus, Verdus.

L'«Asparago verde di Canino» IGP, all'atto dell'immissione al consumo deve avere le seguenti caratteristiche morfologiche, merceologiche, organolettiche e chimico-fisiche:

Caratteristiche morfologiche

- colore verde brillante su tutto il gambo, con sfumature violacee all'apice;
- intero, con portamento eretto e apice stretto e chiuso; consistenza soda, non flaccida;
- pulito, privo di terra o di qualsiasi altra impurità;

Caratteristiche merceologiche

- Categoria Extra: diametro del turione > di 16 mm;
- Categoria I: diametro del turione tra 10,1 e 16 mm.
- Categoria II (detta asparagina): diametro del turione tra 8 – 10 mm

È ammessa una tolleranza del +/- 10 % in peso di turioni non rispondenti al diametro indicato all'interno della stessa confezioni.

Caratteristiche organolettiche

- odore: da delicato a intenso, privo di note anomale;
- sapore: dolce, con retrogusto erbaceo;

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Caratteristiche chimico-fisiche

— ferro: maggiore di 1 mg/100 g

— magnesio: maggiore di 10 mg/100 g

L'«Asparago verde di Canino» I.G.P., deve inoltre avere turioni pieni (non vuoti) e privi di spaccature. Per l'uniformità di tutta la parte edule e per l'assenza di scarto, viene definito «mangiatutto».

Per il prodotto destinato alla trasformazione, possono essere utilizzati anche i turioni che rispettano tutti i requisiti richiesti dal disciplinare di produzione, ad eccezione dei requisiti di calibro e forma. Sono altresì ammesse lievi alterazioni superficiali del turione purché tali alterazioni non pregiudichino la qualità e la conservabilità dei turioni. Tali turioni possono fregiarsi della I.G.P. «Asparago verde di Canino» ma non possono essere destinati al consumatore finale come prodotto fresco non trasformato.

Il prodotto è immesso al consumo allo stato fresco o surgelato o congelato (III gamma)

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

—

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

Tutte le operazioni di produzione dell'«Asparago verde di Canino» I.G.P. (coltivazione, pulitura, cernita, lavaggio, calibrazione, taglio, ammazettamento e suddivisione in base alla categoria merceologica) vanno effettuate nell'ambito del territorio delimitato al successivo punto 4.

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

Per l'immissione al consumo il confezionamento dell'«Asparago verde di Canino» I.G.P. deve essere effettuato in una delle seguenti tipologie di confezioni:

Per il prodotto fresco

Confezionato in mazzi, opportunamente legati e pareggiati alla base mediante taglio manuale o meccanico secondo le seguenti tipologie di confezioni:

- fazzoletti di materiale per uso alimentare del peso compreso tra 0.250 e 1 000 g.
- fascette per uso alimentare del peso compreso tra 0,250 e 1 000 g.
- vaschette di materiale per uso alimentare del peso compreso tra 0,125 e 1 000 g.
- scatole-box di materiale per uso alimentare del peso compreso tra 1 e 6 kg.
- cassette di materiale per uso alimentare del peso compreso tra 1 e 12 kg.

È ammessa la vendita di turioni sciolti in imballaggi di materiale per uso alimentare del peso massimo di 12 kg; tale imballaggio deve essere chiuso da una retina o altro materiale idoneo ai prodotti alimentari, nonché dalla fascia contenente le informazioni previste per l'etichettatura «Asparago verde di Canino» I.G.P. in modo da proteggere il prodotto da eventuali manomissioni.

Per la III gamma:

- in buste di materiale per uso alimentare, sigillata, in atmosfera controllata, da 0,10 kg a 10 kg;
- in buste di materiale per uso alimentare sigillata, sottovuoto da 0,5 kg a 10 kg;

Tutte le confezioni devono essere in materiale idoneo all'uso alimentare e sigillate in modo tale che il prodotto non possa essere estratto senza la rottura della confezione stessa.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

La confezione, oltre alle informazioni obbligatorie previste dalla specifica normativa nazionale ed europea, reca obbligatoriamente sull'etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al simbolo grafico europeo della IGP e al logo della IGP più avanti descritto, le seguenti ulteriori indicazioni:

- «Asparago verde di Canino» seguita dall'acronimo IGP (Indicazione Geografica Protetta) o dalla dicitura Indicazione Geografica Protetta;
- nome o ragione sociale ed indirizzo o sede del produttore singolo e/o associato e/o del confezionatore;

È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno il consumatore.

La dizione «Indicazione geografica protetta» può essere ripetuta in altra parte del contenitore o dell'etichetta anche in forma di acronimo «I.G.P.».

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

Logotipo



4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione dell'«Asparago verde di Canino» IGP ricade nel territorio amministrativo dei comuni di Canino, Cellere, Montalto di Castro, Tarquinia, Tuscania, Tessennano, Arlena di Castro.

5. Legame con la zona geografica

La richiesta di riconoscimento dell'«Asparago verde di Canino» si basa sia sulla reputazione che sulla qualità distintiva del prodotto, data dal colore verde brillante, dalla consistenza, dal sapore e dall'assenza di scarto che gli è valso il soprannome di «mangiatutto». È ricco di Sali minerali come il ferro e il magnesio.

Il colore verde brillante è tipico dell'«Asparago Verde di Canino» è dovuto alle particolari condizioni pedoclimatiche del territorio, ai suoli vulcanici, ricchi di potassio e di sali minerali, soprattutto ferro e magnesio, che influenzano in maniera visibile e caratterizzante il colore. Il concetto di «mangiatutto» è legato alla scarsa fibrosità del prodotto ed al fatto che viene raccolto tagliando il turione sopra il livello del terreno e quindi non viene asportata la parte più bianca, fibrosa e dura, difficile da consumare: questa peculiarità agronomica e tecnica permette al consumatore di utilizzarlo completamente e riconoscerlo come «mangiatutto».

Queste caratteristiche sono determinate, a prescindere dalla genetica, dalle favorevoli condizioni agro-pedoclimatiche e dalle tecniche di coltivazione messe in atto degli agricoltori locali della zona di cui al punto 4. Il terreno gioca un ruolo fondamentale: le caratteristiche pedologiche della zona di coltivazione ben si prestano all'asparagicoltura. Il comprensorio presenta prevalentemente suoli a tessitura da franco a franco sabbioso-argilloso. I suoli si impostano per lo più su superfici terrazzate calcaree e depositi vulcanici, con buona fertilità chimica e facilitano l'emergenza del turione dell'«Asparago verde di Canino» IGP. Le caratteristiche idrologiche dei suoli scongiurando ristagni idrici nei periodi piovosi. In particolare i terreni risultano avere alti livelli di calcio, potassio ma soprattutto di ferro e magnesio tanto da caratterizzare qualitativamente l'«Asparago verde di Canino» IGP proprio nel contenuto in ferro e magnesio. Le condizioni climatiche della zona sono particolarmente favorevoli grazie alla presenza di un microclima adeguato a tale orticola, generato anche dalla relativa vicinanza del mare. Gli inverni miti e le primavere dolci permettono un risveglio precoce delle zampe, le quali iniziano normalmente già i primi di gennaio a emettere turioni adatti per la raccolta.

Estate non troppo umide e piovose favoriscono l'«Asparago verde di Canino» IGP, che non ama affondare le radici nell'umidità ristagnante e non apprezza neanche bagnature della chioma, che possono procurargli malattie fungine. Le temperature annuali risultano essere piuttosto uniformi con valori medi mensili prossimi ai 16°C; i valori medi minimi e massimi sono pari rispettivamente a circa 11°C e circa 22°C con i mesi più freddi rilevati tra gennaio e febbraio con temperature minime che difficilmente raggiungono valori assoluti al di sotto degli 0°C; i mesi più caldi sono luglio e agosto con temperature massime che hanno raggiunto anche valori assoluti di circa 32°C. Anche il regime pluviometrico della zona risulta estremamente omogeneo e caratterizzato, negli ultimi anni, da una quantità di pioggia cumulata/anno media di poco più di circa 472 mm. Le precipitazioni sono concentrate nel periodo autunno inverno, con il periodo di aridità nei mesi di estivi. Particolare riferimento va fatto anche al ricorso alla tecnica della geotermia per la produzione in coltura protetta. Le radici vengono riscaldate attraverso manichette interrate in cui passa acqua calda proveniente da falde affioranti. Nel periodo invernale la parte edule viene protetta in tunnel di polietilene: in questo modo si mantiene un microclima caldo, ideale per l'asparago.

L'«Asparago verde di Canino» ha una storia relativamente recente ma prestigiosa. Il successo commerciale e il legame con il territorio risalgono agli inizi degli anni '80 del '900. Le prime competenze sulla conduzione di asparagie moderne si sono sviluppate in questo periodo. La prima asparagie risale infatti al 1980 per una superficie coltivata ad asparagi verdi di 9 ettari.

La nuova coltivazione ha stimolato la costruzione di strumenti adatti allo scalzo dell'asparago verde e un'attenzione particolare ai metodi di raccolta manuale, in quanto fu subito compresa l'importanza di questa fase, «non solo per la qualità dei turioni ma anche per le produzioni future. [...] Per ottenere turioni teneri e con brattee ben serrate, occorre [va] effettuare raccolte ravvicinate che [dovevano] essere giornaliere per tutti il periodo di piena produzione e non superiori ai due giorni nelle fasi di inizio e fine raccolta» (Saccardo F., Temperini O., *Asparago: tecnica agronomica e scelta varietale*, in Arsial (a cura di), *Esperienze sulla coltivazione dell'asparago nel Lazio*, 2004, pag. 17).

Successivamente, per ampliare la stagione produttiva e i tempi di permanenza sul mercato, i produttori hanno avviato un'interessante sperimentazione di coltivazioni forzate con acqua calda, grazie alla presenza nella piana del Paglieto di sorgenti termali. La favorevole congiuntura pedoclimatica che rendeva ottimali i parametri colturali dell'asparago, ha dato vita nel Comune di Canino a una nuova realtà agricola (in *Innovazione e agricoltura*, 2, n. 2, 1999, pagg. 36-39; *L'Informatore agrario*, 50, 2001, pag. 45).

Dell'«Asparago verde di Canino» viene apprezzata la consistenza, il sapore e l'assenza di scarto, motivo per cui è chiamato «mangiatutto». La guida del Touring Club Italiano, *Frutta e ortaggi in Italia*, lo definisce così e lo inserisce fra le varietà più apprezzate a livello nazionale (Cabrin L., Malerba F., *Frutta e ortaggi in Italia*, TCI, Milano 2005, pag. 49). Sempre come «mangiatutto» è stato segnalato nel volume «1001 specialità della cucina italiana da provare almeno una volta nella vita», dov'è elencato tra le eccellenze della regione Lazio (Machado A., Prete C., Newton Compton, 2015, pagg. 297-299).

Questo prodotto è riconosciuto tra quelli più importanti della Tuscia anche da testate attente al «Food» come la Repubblica (repubblica.it/cronaca/2013/04/26/), Corriere della Sera (viaggi.corriere.it/weekend/), Libero, Quotidiano.net (quotidiano.net/viaggiesapori/), il Tempo (tempo.it/i-consigli-di-fuoriporta/2017/04/21/) o magazine del gusto come Mondo Mangiare (mangiare.moondo.info).

Nel 2006, l'«Asparago verde di Canino» è stato inserito nel progetto *Leader Plus 2000/2006 – Gal degli Etruschi*, tra i prodotti «che hanno un'alta capacità di identificazione» con il territorio e che pur non essendo un prodotto «con una forma di riconoscimento pubblico (DOP, IGP, IGT, ecc) ha un'importanza rilevante per alcuni comuni dell'area sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo».

Dal 2001 il Comune di Canino e il Comune di Montalto di Castro organizzano sagre annuali per la promozione e la diffusione dell'asparago verde. In particolare, la Sagra dell'Asparago verde di Canino è rinomata per la preparazione di una «frittata monumentale» a base di asparagi che è valsa al comune viterbese il primato della «frittata più grande del mondo». (Gazzetta_25/04/2010; Messaggero_11/05/2016)

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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, forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su «Qualità» (in alto a destra dello schermo), poi su «Prodotti DOP IGP e STG» (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE».

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

(2023/C 253/10)

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

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Coteaux champenois»

PDO-FR-A1364-AM03

Data della comunicazione: 20.4.2023

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Tipo di vitigni

Al capitolo I, punto V, punto 1°, del disciplinare sono aggiunte le parole « i vitigni principali:» in quanto è stata aggiunta una varietà a fini di adattamento, la Voltis B.

La varietà Voltis è inserita nell'elenco dei vitigni del disciplinare. L'interesse di questa varietà resistente alla peronospora e all'oidio sta nella riduzione dell'uso di prodotti fitosanitari. È limitata al 5 % del tipo di vitigni e al 10 % dell'assemblaggio dei vini.

Al capitolo I, punto V, punto 2°, del disciplinare sono aggiunte le norme di proporzione in azienda.

- a) La proporzione dei vitigni principali è superiore o uguale al 95 % dei tipi di vitigni.
- b) La proporzione della varietà Voltis B è inferiore o uguale al 5 % dei tipi di vitigni.

Il documento unico non è interessato da queste modifiche.

2. Densità d'impianto

Al capitolo I, punto VI, punto 1°, lettera a), del disciplinare sono state modificate le norme generali relative alla densità per consentire distanze tra i filari superiori e distanze tra i ceppi inferiori.

Le nuove norme, decise dopo vari anni di sperimentazione, agevoleranno l'adattamento dei vigneti ai cambiamenti climatici e alle pratiche agroambientali. La riduzione della distanza minima tra i ceppi permette di compensare in parte le minori densità di impianto.

Il documento unico è interessato da questa modifica al punto 5.

3. Norme di potatura

Al capitolo I, punto VI, punto 1°, lettera b), del disciplinare, la redazione dei metodi di potatura: Chablis, cordone (di Royat), valle della Marna e guyot singolo o doppio è stata modificata per tener conto delle nuove norme di densità.

Il documento unico non è interessato da queste modifiche.

⁽¹⁾ ABL L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

4. Altre pratiche colturali

Al capitolo I, punto VI, punto 2°, del disciplinare sono state aggiunte due pratiche colturali:

- L'interfilare deve avere una copertura vegetale, spontanea o seminata, dal 30 novembre al 31 gennaio dell'anno successivo.
- Gli impianti e le sostituzioni sono effettuati con piante i cui componenti (marze e portinnesti) sono stati trattati con acqua calda prima dell'innesto. Altrimenti, le piante devono essere trattate con acqua calda prima dell'impianto. Il trattamento con acqua calda deve essere effettuato in un'installazione riconosciuta da FranceAgriMer.

Le nuove norme hanno un obiettivo agroecologico.

Il documento unico non è interessato da queste aggiunte.

5. Rese - eliminazione delle fecce

Al capitolo I, punto VIII, punto 5°, lettera a), del disciplinare, le fecce della pressatura sono rimosse prima del «31 gennaio successivo alla raccolta» anziché del «15 dicembre dell'anno di raccolta».

Il termine ultimo della rimozione è stato prorogato a causa delle difficoltà incontrate dalle imprese coinvolte nel recupero delle fecce per garantire che tutti i prelievi presso gli operatori siano effettuati entro il primo termine.

Il documento unico non è interessato da questa modifica.

6. Lavorazione

Al capitolo I, punto IX, punto 2°, lettera c), del disciplinare è stata aggiunta la norma seguente:

I vini sono ottenuti da uno o più vitigni. Non possono essere ricavati unicamente dalla varietà di interesse a fini di adattamento;

la proporzione del vitigno o dei vitigni principali è superiore o uguale al 90 % dell'assemblaggio;

la proporzione della varietà di interesse a fini di adattamento è inferiore o uguale al 10 % dell'assemblaggio;

L'introduzione di una o più varietà di interesse a fini di adattamento impone che i vini da cui provengono rappresentino al massimo il 10 % dell'assemblaggio nel prodotto finito.

Il documento unico non è interessato da questa modifica.

7. Dichiarazione di rivendicazione

Al capitolo II, punto I, punto 3°, del disciplinare, la data di restituzione della dichiarazione è «31 luglio» anziché «15 agosto».

La nuova data agevola gli operatori.

Il documento unico non è interessato da questa modifica.

8. Dichiarazione di intenzione di imbottigliamento

Al capitolo II, punto I, del disciplinare è stata aggiunta una dichiarazione di intenzione di imbottigliamento mediante l'aggiunta di un punto 4°.

L'obbligo di dichiarazione assicura che i controlli organolettici siano effettuati su vini in bottiglia.

Il documento unico non è interessato da questa modifica.

9. Riferimenti relativi alla struttura di controllo

Al capitolo III, punto II, del disciplinare è stato aggiornato l'indirizzo della struttura di controllo.

Il testo del secondo comma è stato modificato e il terzo comma è stato soppresso per conformità alle nuove norme redazionali del punto II.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

DOCUMENTO UNICO

1. Nome del prodotto

Coteaux champenois

2. Tipo di indicazione geografica

DOP - Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

4. Descrizione del vino (dei vini)

Caratteristiche analitiche

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Si tratta di vini fermi bianchi, rosati e rossi.

I vini presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9 %.

In caso d'arricchimento i vini non superano il titolo alcolometrico volumico totale del 13 % dopo l'arricchimento.

I vini presentano un tenore in zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) inferiore o pari a 3 grammi per litro. La fermentazione malolattica è portata a compimento per i vini rossi. Nella fase di confezionamento, i vini rossi hanno un tenore di acido malico inferiore o pari a 0,4 grammi per litro. I tenori di acidità volatile, acidità totale e anidride solforosa sono quelli stabiliti dalla normativa europea.

I vini rossi presentano un colore rosso trasparente di intensità variabile; I vini rosati presentano un colore chiaro che va dal rosa pallido al salmone scuro; Questi vini combinano leggerezza e finezza, con attacco setoso al palato e sentori generalmente di frutti rossi.

La tessitura dei vini bianchi è cristallina, salina, con una mineralità dominante che genera una buona persistenza. L'acidità naturale conferisce loro una discreta vivacità. Presentano note aromatiche delicate di tipo floreale, fruttato o minerale.

L'affinamento conferisce grassezza al vino e contribuisce al suo equilibrio gustativo.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	13
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	in milliequivalenti per litro

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. Pratiche di vinificazione

5.1. Pratiche enologiche specifiche

1. Densità d'impianto - disposizioni generali

Pratica colturale

I vigneti sono piantati con una distanza tra i filari non superiore a 2 metri.

La distanza tra i ceppi su uno stesso filare è compresa tra 0,70 e 1,50 metri.

La somma della distanza tra i filari e della distanza tra i ceppi in uno stesso filare non può essere superiore a 3 metri.

È vietata fino all'estirpazione qualsiasi trasformazione della parcella che comporti una modifica della densità di impianto.

2. Densità d'impianto - disposizioni particolari

Pratica colturale

Per consentire il passaggio di macchinari adeguati, le particelle aventi

— una pendenza superiore al 35 %,

— una pendenza superiore al 25 % e un'inclinazione superiore al 10 %

possono presentare interfilari di larghezza compresa tra 1,50 e 3 metri, con una frequenza massima di un filare su 6. In tal caso, la somma della distanza tra gli altri filari e della distanza tra i ceppi in uno stesso filare non può essere superiore a 2,30 metri.

3. Norme di potatura

Pratica colturale

Sono vietate le sovrapposizioni tra i ceppi e fra i tralci da frutto.

Il numero di gemme franche è inferiore o pari a 18 gemme per metro quadrato.

La potatura è effettuata al massimo entro lo stadio fenologico (F) (12 Lorentz), ossia quattro foglie distese.

Le vigne sono potate secondo le seguenti tecniche:

— potatura Chablis,

— potatura in cordone (di Royat),

— potatura della valle della Marna,

— potatura a Guyot semplice, doppio o asimmetrico.

4. Raccolta

Pratica colturale

È vietato qualsiasi metodo che non consenta la raccolta di grappoli d'uva interi.

Le uve devono essere trasportate intere fino agli impianti di vinificazione.

5. Pratica enologica specifica

È vietato l'uso di scaglie di legno.

Per l'elaborazione dei vini rosati è vietato l'impiego del carbone per uso enologico, da solo o in combinazione con altre sostanze in appositi preparati.

L'aumento del volume del mosto in fermentazione non deve superare l'1,12 %, per l'1 % di aumento del titolo alcolometrico volumico durante l'operazione di arricchimento.

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).

5.2. *Rese massime*

1. Resa limite

15 500 kg di uve per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La raccolta delle uve, la vinificazione e l'elaborazione dei vini, compresi l'affinamento e il confezionamento, sono effettuati nei territori delimitati dall'articolo 17 della legge del 6 maggio 1919.

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

Arbane B

Chardonnay B

Meunier N

Petit Meslier B

Pinot blanc B

Pinot gris G

Pinot noir N

8. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. *Informazioni sulla zona geografica*

- Descrizione dei fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica corrisponde a quella della denominazione di origine controllata «Champagne». È situata nel nord-est della Francia e comprende alcuni comuni dei dipartimenti dell'Aisne, dell'Aube, dell'Alta Marna, della Marna e della Senna e Marna.

Come per la zona geografica, le particelle selezionate per la raccolta delle uve corrispondono a quelle delimitate per la denominazione di origine controllata Champagne. Si collocano in un paesaggio caratterizzato da vigneti in pendio situati sui rilievi a questa della parte orientale del bacino parigino, strutture geomorfologiche imponenti:

- la Côte d'Ile-de-France nella Marna e i versanti delle relative valli, che raggruppano da nord a sud la Montagne de Reims, la valle della Marna (che prosegue nella parte meridionale dell'Aisne fino alla Senna e Marna), la Côte des Blancs e la Côte du Sézannais per quanto riguarda i settori più emblematici;
- la Côte de Champagne con il Vitryat della Marna e il settore dell'Aube di Montgueux;
- la Côte des Bar, frammezzata da numerose valli, che riunisce il Bar-sur-Aubois a est e il Bar-Séquanais ad ovest, nell'Aube e nell'Alta Marna.

Questo tipico rilievo di cuesta, con le sue valli adiacenti, presenta pendii esposti a est e a sud, talora a nord, come per la Montagne de Reims settentrionale e la riva sinistra della valle della Marna.

I lungo costa sono costituiti da strati duri di calcare o di gesso. I versanti dei pendii sono gessosi, marnosi o sabbiosi, più morbidi, consumati dall'azione dell'erosione e quindi ricoperti da prodotti di colluvamento provenienti dai lungo costa sottostanti.

L'ubicazione settentrionale dei vigneti li espone a una duplice influenza climatica:

- oceanica, con piogge in quantità regolare e contrasti termici poco pronunciati da una stagione all'altra;
- continentale, con gelate dagli effetti talvolta distruttivi e un soleggiamento favorevole in estate.

- Descrizione dei fattori umani rilevanti per il legame

Risalente all'antichità, la presenza della vigna è consolidata nella Champagne già nel IX secolo, a seguito dello sviluppo della viticoltura monastica. I vini sono quindi noti durante il Medioevo con il nome di Vini di Francia, in quanto prodotti nel bacino parigino, al limite delle tenute reali.

Fino al XVIII secolo la provincia della Champagne è innanzitutto produttrice di vini rossi. Secondo Pierre Galet, prima della perfetta padronanza della tecnica di presa di spuma mediante seconda fermentazione in bottiglia, la loro produzione prevale nettamente su quella dei vini bianchi e rosati (detti «paillets»). Nel XIX secolo, con l'aumento della notorietà dei vini spumanti di Champagne, la produzione dei vini rossi diminuisce. Solo alcuni grandi vini prodotti nella Montagne de Reims, nella Grande Valle della Marna e nell'Aube mantengono una buona notorietà.

La legge del 22 luglio 1927, che riserva la denominazione «Champagne» ai soli vini spumanti, introduce l'indicazione «Vins originaires de la Champagne Viticole», modificata in seguito, a partire dal 1953, in «Vins natures de Champagne». Riabilitati grazie agli sforzi di alcuni viticoltori che perpetuano la tradizione di questi «vins natures», i vini ricevono il riconoscimento della denominazione di origine controllata «Coteaux champenois» nel 1974, ai sensi delle disposizioni della legge del 12 dicembre 1973, che proibisce l'utilizzo della semplice denominazione «vins natures de la Champagne».

I vini a denominazione di origine controllata «Coteaux champenois» vengono prodotti solo se le caratteristiche del raccolto sono adatte alla produzione di vini fermi. La loro produzione è pertanto molto oscillante.

Al fine di evitare pratiche fraudolente basate sul trasporto di vini sfusi, i produttori hanno sollecitato la promulgazione della legge del 23 maggio 1977 che vieta ogni spedizione, se non in bottiglia, dei vini prodotti con denominazione di origine controllata «Coteaux champenois», fatta eccezione per i movimenti effettuati nella zona delimitata della Champagne Viticole, tra operatori della medesima regione.

La gestione della produzione è garantita dalle stesse organizzazioni professionali istituite per la denominazione d'origine controllata «Champagne», ossia il Syndicat général des vignerons de Champagne (creato nel 1904) e l'Union des Maisons de Champagne (fondata nel 1882), raggruppati nel Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne (creato nel 1941).

8.2. Informazioni sulla qualità e le caratteristiche del prodotto

Si tratta di vini fermi rossi, bianchi e rosati, spesso designati con il nome del comune di raccolta delle uve.

I vini rossi presentano un colore rosso trasparente di intensità variabile, mentre i vini rosati presentano un colore chiaro che va dal rosa pallido al salmone scuro. Questi vini combinano leggerezza e finezza, con attacco setoso al palato e sentori generalmente di frutti rossi.

La tessitura dei vini bianchi è cristallina, salina, con una mineralità dominante che genera una buona persistenza. L'acidità naturale conferisce loro una discreta vivacità. Presentano note aromatiche delicate di tipo floreale, fruttato o minerale.

L'affinamento conferisce grassezza al vino e contribuisce al suo equilibrio gustativo.

8.3. Interazioni causali

L'ampia apertura del paesaggio formato dalle tre cuesta sulla pianura e sulle valli garantisce ai vigneti una luminosità sufficiente per la maturazione degli acini, anche per i vigneti esposti a nord. L'esposizione a est e a sud dei settori tradizionali più rinomati per la produzione di «Coteaux champenois» espone i vigneti al massimo della luce in primavera e in autunno, assicurando così condizioni ottimali alla fioritura della vigna e alla maturazione degli acini.

L'apertura del paesaggio evita la stagnazione dell'aria fredda e diminuisce pertanto i rischi di gelate. Il clima della regione della Champagne costringe tuttavia i viticoltori a selezionare unicamente le uve sane frutto delle annate più clementi, scelte nelle migliori particelle, per lo più delle vecchie vigne, e a vendemmiare quando le uve sono giunte a piena maturazione.

La pendenza dei versanti viticoli assicura un drenaggio naturale ottimale, garantito anche dai diversi substrati che consentono una regolazione idrica naturale della vigna. Il gesso, per effetto della sua porosità e permeabilità, elimina l'acqua in eccesso, pur assicurando nel contempo la reidratazione del terreno nei periodi di siccità mediante risalita capillare. Ai livelli marnosi, che forniscono la riserva idrica, gli altri sottosuoli associano banchi calcarei o sabbie carbonatiche, le quali rendono possibile l'infiltrazione dell'acqua in eccesso dei periodi umidi. La natura del sottosuolo e le condizioni climatiche delicate hanno guidato l'impianto di questi vitigni nelle diverse regioni della zona vitivinicola.

La situazione climatica unica della Champagne conferisce prima alle uve e poi ai vini un'acidità naturale, che determina il carattere vivace del vino avvertito alla degustazione e che sottolinea le note minerali apportate dal substrato.

I vini sono spesso ottenuti da uve nere che, secondo Jules Guyot, resistono meglio all'effetto delle gelate e delle piogge e assicurano una maturazione più rapida. Nel 1822 André Jullien classifica «[i rossi] di Verzy, Verzenay, Mailly, Saint-Basle, Bouzy e del clos di Saint-Thierry tra i migliori vini di Francia, quando provengono da annate secche con temperature molto calde».

La vinificazione dei vini rossi o rosati, mediante macerazione più o meno breve, rispetta al massimo gli aromi dei vitigni Pinot nero N e Meunier N, nonché il loro pieno sviluppo durante la macerazione. Per i vini bianchi, il mantenimento dell'integrità dell'uva dal momento della raccolta e la pressatura dolce, secondo le consuetudini della Champagne, permettono di evitare la colorazione dei succhi ottenuti da uve nere e garantiscono pertanto la limpidezza del vino.

I vini rossi della provincia della Champagne fanno la loro comparsa tra i grandi vini durante le incoronazioni dei re a Reims fin dal 1328 (Filippo di Valois), occasioni in cui vengono apprezzati in particolare per la naturale finezza del loro bouquet. Alcuni potenti sovrani d'Europa non esitano ad acquistare vigne nella Montagne de Reims, mentre Enrico IV pretende e ottiene il titolo di signore d'Ay. I fini degustatori della corte di Luigi XIV, attribuendosi il titolo di «ordre des Coteaux», consacrano la notorietà e la reputazione di questi vini: «Non badate a spese per avere il vino di Champagne», scrive nel 1671 Saint Evremond al conte d'Olonne. «Non vi è provincia che fornisca vini più eccellenti della Champagne per tutte le stagioni».

Numerosi documenti dal XVII al XIX secolo testimoniano questi apprezzamenti. Nel 1822 André Julien mette questi vini al «primo posto tra i migliori vini di qualità del regno». Attraverso la professionalità dei suoi produttori, questa notorietà perdura ancora ai nostri giorni. Questi vini devono essere degustati con rispetto e curiosità storica, avendo consapevolezza che incarnano un retaggio dei tempi antichi.

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

Denominazioni aggiuntive

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione:

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 del nome di una località accatastata;
- che quest'ultima figuri nella dichiarazione di raccolta.

L'indicazione di una località è consentita solo se tutte le uve utilizzate per la produzione dei vini sono uve provenienti dalla località in questione.

Indicazione del vitigno

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione:

il vitigno può essere riportato in caratteri le cui dimensioni non superano, né in altezza né in larghezza, 3 millimetri e la metà di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

L'indicazione di un vitigno è possibile solo se la totalità delle uve proviene da quel vitigno.

Confezionamento

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

confezionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

la legge del 23 maggio 1977 vieta ogni spedizione, se non in bottiglia, dei vini prodotti con denominazione di origine controllata «Coteaux champenois», fatta eccezione per i movimenti effettuati nella zona delimitata della Champagne Viticole, tra operatori della medesima regione.

Al termine del periodo di affinamento i vini sono immessi in commercio a partire dal 15 ottobre dell'anno successivo a quello della raccolta.

Link al disciplinare del prodotto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0f9a38f5-d783-4774-bd86-7a2d39ae9f7b

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



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

IT