

# Gazzetta ufficiale C 178

## dell'Unione europea



Edizione  
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

64° anno

10 maggio 2021

### Sommario

#### IV *Informazioni*

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

##### **Commissione europea**

|               |   |   |
|---------------|---|---|
| 2021/C 178/01 | Tassi di cambio dell'euro — 7 maggio 2021 ..... | 1 |
|---------------|---|---|

#### V *Avvisi*

ALTRI ATTI

##### **Commissione europea**

|               |  |    |
|---------------|--|----|
| 2021/C 178/02 | 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 ..... | 2  |
| 2021/C 178/03 | Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ..... | 10 |

#### **Rettifiche**

|               |  |    |
|---------------|--|----|
| 2021/C 178/04 | Rettifica della comunicazione della Commissione relativa all'aspetto dell'etichettatura dei prodotti fertilizzanti dell'UE di cui all'allegato III del regolamento (UE) 2019/1009 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU C 119 del 7.4.2021) ..... | 15 |
|---------------|--|----|

IT



## IV

(Informazioni)

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

## COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro <sup>(1)</sup>

7 maggio 2021

(2021/C 178/01)

1 euro =

| Moneta | Tasso di cambio     | Moneta  | Tasso di cambio |                      |           |
|--------|---------------------|---------|-----------------|----------------------|-----------|
| USD    | dollari USA         | 1,2059  | CAD             | dollari canadesi     | 1,4689    |
| JPY    | yen giapponesi      | 131,76  | HKD             | dollari di Hong Kong | 9,3661    |
| DKK    | corone danesi       | 7,4361  | NZD             | dollari neozelandesi | 1,6730    |
| GBP    | sterline inglesi    | 0,86810 | SGD             | dollari di Singapore | 1,6061    |
| SEK    | corone svedesi      | 10,1263 | KRW             | won sudcoreani       | 1 350,52  |
| CHF    | franchi svizzeri    | 1,0963  | ZAR             | rand sudafricani     | 17,1863   |
| ISK    | corone islandesi    | 150,50  | CNY             | renminbi Yuan cinese | 7,7809    |
| NOK    | corone norvegesi    | 10,0125 | HRK             | kuna croata          | 7,5345    |
| BGN    | lev bulgari         | 1,9558  | IDR             | rupia indonesiana    | 17 208,37 |
| CZK    | corone ceche        | 25,682  | MYR             | ringgit malese       | 4,9587    |
| HUF    | fiorini ungheresi   | 358,01  | PHP             | peso filippino       | 57,747    |
| PLN    | zloty polacchi      | 4,5754  | RUB             | rublo russo          | 89,4671   |
| RON    | leu rumeni          | 4,9265  | THB             | baht thailandese     | 37,588    |
| TRY    | lire turche         | 10,0019 | BRL             | real brasiliano      | 6,3801    |
| AUD    | dollari australiani | 1,5523  | MXN             | peso messicano       | 24,2006   |
|        |                     |         | INR             | rupia indiana        | 88,6375   |

<sup>(1)</sup> Fonte: tassi di cambio di riferimento pubblicati dalla Banca centrale europea.

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

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

(2021/C 178/02)

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

COMUNICAZIONE DI MODIFICA ORDINARIA CHE MODIFICA IL DOCUMENTO UNICO

«Conca de Barberá»

PDO-ES-A1422-AM03

Data della comunicazione: 22 febbraio 2021

## DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Correzione di un errore nella descrizione organolettica**

## DESCRIZIONE:

Nelle caratteristiche organolettiche sono specificati due tipi di vino spumante di qualità (bianco e rosato). Viene ora aggiunta la descrizione organolettica del vino spumante rosso, che per errore non era stata inclusa precedentemente.

Tale modifica interessa la sezione 2 del disciplinare di produzione e la sezione 4 del documento unico.

Si tratta di una modifica minore, dal momento che non rientra in nessuno dei tipi previsti dall'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento delegato (UE) 2019/33, che integra il regolamento (UE) 1308/2013.

## MOTIVAZIONE:

La modifica proposta consiste nella correzione di un errore, dato che il vino spumante rosso, benché presente nel disciplinare di produzione, non era stato oggetto di descrizione organolettica.

2. **Modifica del titolo alcolometrico**

## DESCRIZIONE:

Sono soppressi i titoli alcolometrici effettivi massimi della categoria vino.

In riferimento ai vini rossi monovarietali della varietà Trepát, è ridotto il titolo alcolometrico effettivo e totale minimo.

Entrambe le modifiche interessano la sezione 2 del disciplinare di produzione. La prima non incide sul documento unico, mentre la seconda modifica la sezione 4 dello stesso.

(<sup>1</sup>) GUL 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

Si tratta di modifiche minori, dal momento che non rientrano in nessuno dei tipi previsti dall'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento delegato (UE) 2019/33, che integra il regolamento (UE) 1308/2013.

**MOTIVAZIONE:**

A causa dei cambiamenti climatici è sempre più frequente che le annate siano più calde e secche, con conseguente riduzione dell'acidità totale e aumento del titolo alcolometrico dei vini. Si verifica infatti uno sfasamento fra la maturazione fenolica delle bucce e dei semi delle uve, che causa un'elevata concentrazione di zuccheri nella polpa al momento della vendemmia e, di conseguenza, un maggiore titolo alcolometrico del vino prodotto; sono pertanto soppressi i titoli alcolometrici effettivi massimi.

Con la varietà Trepát, caratterizzata dal colore tenue e dal titolo alcolometrico ridotto, negli ultimi anni è risultato difficile raggiungere il titolo alcolometrico minimo nella vinificazione in rosso.

Pertanto le modifiche ai titoli alcolometrici sono effettuate in base all'adattamento dei vini della denominazione di origine ai cambiamenti climatici così da garantire le caratteristiche e la tipicità dei vini prodotti nella denominazione di origine Conca de Barberá.

**3. Soppressione delle restrizioni concernenti la densità di impianto**

**DESCRIZIONE:**

Le restrizioni concernenti la densità di impianto dei vigneti sono soppresse.

La modifica interessa la sezione 3 del disciplinare di produzione e la sezione 5 del documento unico.

Si tratta di una modifica minore, dal momento che non rientra in nessuno dei tipi previsti dall'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento delegato (UE) 2019/33, che integra il regolamento (UE) 1308/2013.

**MOTIVAZIONE:**

A causa dei cambiamenti climatici e delle nuove tecniche viticole, i produttori devono poter ricorrere a densità di impianto diverse da quelle attualmente previste. Finora la densità era compresa fra 2 000 e 4 500 ceppi per ettaro.

Si ritiene tuttavia che le rese di produzione (kg/ha) stabilite nel disciplinare offrano già un controllo sufficiente e che la densità di impianto vada pertanto soppressa.

**4. Correzione di un errore nel legame**

**DESCRIZIONE:**

Mancava la descrizione, obbligatoria, del nesso causale per ciascuna delle categorie di prodotti vitivinicoli recanti la presente DOP. Tale errore nella formulazione del legame è stato pertanto corretto.

La modifica interessa la sezione 7 del disciplinare di produzione e la sezione 8 del documento unico.

Si tratta di una modifica minore, dal momento che non altera il legame ma si limita a completarne la formulazione. Pertanto essa non rientra fra le modifiche previste dall'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento delegato (UE) 2019/33, che integra il regolamento (UE) 1308/2013.

**MOTIVAZIONE:**

La modifica proposta consiste nella correzione di un errore, poiché il legame deve essere giustificato per ciascuna categoria di prodotto.

**DOCUMENTO UNICO**

**1. Denominazione (denominazioni)**

Conca de Barberá

**2. Tipo di indicazione geografica**

DOP — Denominazione di origine protetta

### 3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino
3. Vino liquoroso
5. Vino spumante di qualità
8. Vino frizzante

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

1. *Vino bianco e vino rosato*

#### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Ottenuti esclusivamente dalla fermentazione alcolica totale o parziale di uve fresche, pigiate o no, o di mosti di uve.

Bianco: colore dal giallo pallido con sfumature verdognole fino a intense tonalità dorate. Limpidi e brillanti, senza torbidità. Predominio degli aromi primari. Se giovane, è leggero e fresco in bocca

Rosato: dal rosso brillante con sfumature violacee al color buccia di cipolla, con tonalità intermedie aranciate, in base al grado di invecchiamento. Aroma franco, con intense note floreali e/o fruttate nei vini giovani e possibili note vanigliate in caso di passaggio in legno.

Tenore massimo di anidride solforosa: 200 mg/l se il tenore di zuccheri è < 5 g/l e 250 mg/l se è pari o superiore a 5 g/l.

Acidità volatile massima nei vini sottoposti ad affinamento: 15 meq/l.

\* Per quanto concerne i limiti dei parametri non contemplati si applica la legislazione pertinente dell'Unione.

#### CARATTERISTICHE ANALITICHE GENERALI

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

—

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

10,5

Acidità totale minima:

3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

10

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

—

2. *Vino rosso*

#### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Ottenuto esclusivamente dalla fermentazione alcolica totale o parziale di uve fresche, pigiate o no, o di mosti di uve. Il colore può variare dal ciliegia intenso con riflessi violacei al rubino con bordo ocra. Presenta aromi puliti e intensi, chiaramente fruttati nei vini giovani, con note vanigliate, tostate e speziato man mano che aumenta il periodo di invecchiamento in barrique.

Tenore massimo di anidride solforosa: 150 mg/l se il tenore di zuccheri è < 5 g/l e 200 mg/l se è pari o superiore a 5 g/l.

L'acidità volatile massima può essere superata di 1 meq/l per ogni titolo alcolometrico superiore all'11 % e ogni anno di invecchiamento, fino a un massimo di 20 meq/l.

In riferimento ai vini rossi monovarietali della varietà Trepát il titolo alcolometrico effettivo e totale è di almeno 11 % vol.

\* Per quanto concerne i limiti dei parametri non contemplati si applica la legislazione pertinente dell'Unione.

#### CARATTERISTICHE ANALITICHE GENERALI

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

—

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

11,5

Acidità totale minima:

3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

13,33

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

—

### 3. *Vino liquoroso*

#### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Vino dall'ampia gamma cromatica, dai colori più opachi e intensi alle tonalità più evolute descritte per il vino bianco e rosso, raggiungendo sfumature ambrate a seconda del livello di invecchiamento. Presenta un lieve calore, con aromi più fruttati se non invecchiato in legno, mentre le aldeidi e gli aromi di frutta secca caratterizzano i vini più maturi. In bocca è caldo, opulento e persistente.

Tenore massimo di anidride solforosa: 150 mg/l se il tenore di zuccheri è < 5 g/l e 200 mg/l se è pari o superiore a 5 g/l.

\* Per quanto concerne i limiti dei parametri non contemplati si applica la legislazione pertinente dell'Unione.

#### CARATTERISTICHE ANALITICHE GENERALI

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

—

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

15

Acidità totale minima:

in milliequivalenti per litro

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

—

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

—

### 4. *Vino spumante di qualità*

#### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Il colore corrisponde a quello previsto per il vino bianco, rosato e rosso, con aromi freschi e fruttati propri delle varietà da cui essi sono ottenuti. In bocca i vini sono freschi, cremosi ed equilibrati.

\* Per quanto concerne i limiti dei parametri non contemplati si applica la legislazione pertinente dell'Unione.

#### CARATTERISTICHE ANALITICHE GENERALI

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

—

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

10,5

Acidità totale minima:

3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):

10

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

185

#### 5. *Vino frizzante*

##### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Il colore corrisponde a quello descritto per il vino bianco e/o rosato, ma con l'aggiunta di anidride carbonica. Aroma franco, fruttato e/o floreale. In bocca è equilibrato e fresco, con una lieve sensazione di solletico dovuta all'emissione di diossido di carbonio.

Tenore massimo di anidride solforosa: 200 mg/l (bianchi e rosati) e 150 mg/l (rossi), se il tenore di zuccheri è < 5 g/l; 250 mg/l (bianchi e rosati) e 200 mg/l (rossi), se tale tenore è pari o superiore a 5 g/l.

\* Per quanto concerne i limiti dei parametri non contemplati si applica la legislazione pertinente dell'Unione.

#### CARATTERISTICHE ANALITICHE GENERALI

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

—

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

10,5

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*

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

La vendemmia è effettuata con la massima cautela. Alla produzione di vini protetti sono destinate esclusivamente le uve sufficientemente mature per ottenere vini con un titolo alcolometrico naturale pari o superiore a 9 % vol. La resa non può superare i 70 litri di mosto o di vino per ogni 100 kg di uve vendemmate.

##### 5.2. *Rese massime*

12 000 chilogrammi di uve per ettaro

84 ettolitri per ettaro



## 6. Zona geografica delimitata

È costituita dalle parcelle vitate situate nei comuni o nelle aree geografiche seguenti:

Barberá de la Conca

Blanafort

Conesa

L'Espluga de Francolí

Forés

Montblanc

Pira

Rocafort de Queralt

Sarral

Senan

Solivella

Vallclara

Vilaverd

Vimbodí

Fogli catastali 11, 16, 20, 21 e foglio 10, parcella 23, del comune di Vilanova de Prades.

Foglio 1, parcelle 13, 15, 18, 28, 29, 34, 66 e 77, e foglio 4, parcelle 35 e 51, del comune di Cabra del Camp.

Foglio 35, parcella 14, foglio 36, parcella 1 e foglio 41, parcella 13, del comune di Aiguamúrcia.

Le parcelle dei summenzionati comuni di Cabra del Camp e Aiguamúrcia sono situate al di fuori dei confini della DOP Conca de Barberá, ma sono storicamente proprietà dei soci della cantina «Agrícola de Barberá de la Conca, SCCL» e/o dei fornitori delle cantine «Bodegas Concavins, SA», pertanto possono essere utilizzate per la produzione dei vini protetti dalla DOP Conca de Barberá qualora soddisfino anche i requisiti seguenti:

- le uve di dette tenute siano state vinificate nelle cantine summenzionate prima del 1° gennaio 1989;
- la presente autorizzazione rimane in vigore a condizione che i proprietari di detti vigneti siano i proprietari attuali o loro discendenti diretti ed è da considerarsi come autorizzazione individuale soggetta a controllo specifico.

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

MACABÉO – VIURA

TEMPRANILLO – ULL DE LLEBRE

TREPAT

## 8. Descrizione del legame/dei legami

### 8.1. Vino

Il clima mediterraneo di transizione tra quello mite del litorale tarragonese e quello continentale dei territori della provincia di Lérida, unito alla notevole escursione termica fra il giorno e la notte, favorisce l'ottenimento di prodotti dalle qualità specifiche, tra cui vini bianchi leggeri, dall'aroma fruttato e dalla gradazione alcolica moderata. I vini rosati sono leggeri, fruttati e freschi grazie alla moderata acidità. I vini rossi giovani si presentano soavi, leggeri e sapidi in bocca. I vini rossi sottoposti ad affinamento sono più corpolenti e acquisiscono una notevole complessità aromatica e una buona persistenza.

I suoli franco-limosi e franco-argillosi della Conca de Barberá conferiscono corpo e struttura sia ai vini bianchi, sia ai vini rosati e rossi. Le terrazze fluviali donano maggiore soavità ai vini bianchi e rosati, mentre i suoli in ardesia, ricchi di «licorella», apportano più colore e struttura ai vini rossi.

#### 8.2. *Vino spumante di qualità e frizzante*

I suoli più caratteristici della Conca de Barberá sono argillosi-calcarei e apportano corpo e struttura sia ai vini spumanti che ai vini frizzanti; nel contempo, le terrazze fluviali conferiscono maggiore soavità.

#### 8.3. *Vino liquoroso*

I suoli in ardesia del territorio conferiscono colore e maggiore struttura ai vini liquorosi.

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

*Quadro giuridico:*

nella legislazione nazionale

*Tipo di condizione supplementare:*

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

*Descrizione della condizione:*

I recipienti devono essere identificati singolarmente con il marchio che istituisce la denominazione di origine protetta e con un numero unico individuale per ciascuno di essi, assegnato in base al lotto di vino che la cantina destina al confezionamento.

I caratteri utilizzati per la denominazione «Conca de Barberá» presentano un'altezza massima di 4 mm, mentre quelli utilizzati per la menzione «denominazione di origine» ne misurano la metà.

Figurano quali menzioni obbligatorie dell'etichettatura:

- il nome del comune con riferimento ai dati dell'imbottigliatore o dello speditore;
- il titolo alcolometrico effettivo indicato per unità o per mezza unità di percentuale del volume, seguito dall'abbreviazione «% vol»;
- l'indicazione, se del caso, della presenza di solfiti nel prodotto imbottigliato;
- il numero di iscrizione nell'albo degli imbottigliatori del «Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural»;
- qualora si desideri indicare il nome o la ragione sociale attraverso un nome commerciale, è necessario collocarlo nello stesso campo visivo dopo averlo registrato presso l'Ufficio spagnolo dei brevetti e dei marchi. Tale registrazione è comunicata all'albo degli imbottigliatori del «Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural»;
- il numero di lotto può essere collocato fuori del campo visivo in cui figurano le menzioni obbligatorie;
- il nome di una varietà, qualora il vino sia stato prodotto per almeno l'85 % con tale varietà;
- il nome di un massimo di tre varietà, a condizione che il vino menzionato sia stato prodotto interamente con le varietà indicate, sempre elencate in ordine decrescente rispetto alla percentuale presente nella miscela;
- laddove siano state utilizzate più di tre varietà, esse possono essere menzionate fuori del campo visivo delle menzioni obbligatorie, sempre elencate in ordine decrescente rispetto alla percentuale presente nella miscela;

- l'anno di vendemmia, qualora il vino sia stato prodotto per almeno l'85 % con uva vendemmiata nell'anno che si prevede di indicare nella designazione;
- per poter designare i vini con il nome del viticoltore/della viticoltrice o della proprietà, il vino deve provenire da vigneti coltivati dallo stesso viticoltore o registrati nella proprietà e dev'essere ottenuto esclusivamente dalle sue produzioni e all'interno della proprietà stessa.

**Link al disciplinare del prodotto**

<https://ja.cat/AlaP4>

---

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

(2021/C 178/03)

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

COMUNICAZIONE DI MODIFICA ORDINARIA CHE MODIFICA IL DOCUMENTO UNICO

**«Beaumes de Venise»**

**PDO-FR-A0724-AM02**

**Data di comunicazione: 9.3.2021**

**DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA**

**1. Zona di prossimità immediata**

Al capitolo I, sezione IV, punto 3° (Zona di prossimità immediata), del disciplinare, è aggiunto il comune di Violès all'elenco dei comuni del Vaucluse che compongono la zona di prossimità immediata, al fine di prendere in considerazione le pratiche di vinificazione. Tale comune è contiguo alla zona di prossimità immediata e non rimette in discussione le basi del legame con la zona geografica.

Questa modifica è riportata nella sezione «Ulteriori condizioni» del documento unico.

**2. Tipo di vitigni**

— Al capitolo I, sezione V, punto 1° (Tipo di vitigni), del disciplinare, il vitigno Mourvèdre passa dall'elenco dei vitigni accessori all'elenco dei vitigni complementari.

Questa modifica è riportata nel documento unico. Il vitigno Mourvèdre passa dall'elenco dei vitigni secondari all'elenco dei vitigni principali.

— Al capitolo I, sezione V, del disciplinare, il punto 2° (Norme relative alla proporzione dei vitigni in azienda) è modificato al fine di stabilire la proporzione dei vitigni Syrah e Mourvèdre nei vigneti ad almeno il 25 % dell'assortimento varietale dell'azienda. Tali norme relative alla proporzione dei vitigni in azienda non si applicano in caso di piccole aziende con una superficie inferiore a 1,5 ettari e neanche in caso di cambiamento involontario nella struttura aziendale (successione, risoluzione di un contratto di affitto, liquidazione di società, estirpazione, espropriazioni, acquisto), nel qual caso il produttore dispone di un termine di cinque anni per conformarvisi. Queste norme relative alla proporzione dei vitigni non incidono sul documento unico.

— Al capitolo I, sezione XI (Misure transitorie), del disciplinare, la misura transitoria riguardante le norme in materia di proporzione dei vitigni in azienda stabilite fino alla vendemmia 2015 è soppressa, in quanto divenuta obsoleta. Questa modifica non incide sul documento unico.

**3. Metodi di gestione**

— Al capitolo I, sezione VI, del disciplinare, il punto 1° (Metodi di gestione) è modificato per precisare la densità minima di impianto, le norme di potatura, nonché i trattamenti chimici e i diserbi vietati.

La densità minima di impianto è di 4 000 ceppi per ettaro ed è stabilita una distanza massima interfilare pari a 2,50 m anziché 2,20 m, nonché una superficie minima per ceppo pari a 2,50 m<sup>2</sup> anziché 2,20 m<sup>2</sup>.

Queste modifiche sono riportate alla sezione «Pratiche di vinificazione» del documento unico.

<sup>(1)</sup> GUL 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

Per quanto riguarda le norme di potatura, il periodo di costituzione del cordone di Royat è aumentato da 2 a 5 anni. Il numero massimo di gemme, che sembrava elevato, è stato portato da 12 a 8 gemme. Si precisa che il rinnovo di una particella di vigna potata a cordone di Royat non può superare il 10 % dei ceppi esistenti all'anno. Queste modifiche sono conformi alle pratiche nel settore.

Queste modifiche sono riportate alla sezione «Pratiche di vinificazione» del documento unico.

Sono precisati i trattamenti chimici e le tecniche di diserbo chimico vietati nei vigneti. Queste precisazioni sono riportate alla sezione «Pratiche di vinificazione» del documento unico.

- Sono vietati i trattamenti chimici specifici antibotrytis.
- È vietato il diserbo chimico totale delle particelle.
- È vietato il diserbo chimico nell'interfilare.
- È vietato il diserbo chimico delle capezzagne.
- È mantenuta la copertura vegetale spontanea delle capezzagne.
- È vietata la pacciamatura con film plastico.

#### 4. **Assemblaggi dei vitigni nei vini**

- Al capitolo I del disciplinare, la sezione IX (Trasformazione, elaborazione, invecchiamento, confezionamento) è integrata al fine di precisare le norme di assemblaggio dei vitigni nei vini, come pure la soglia di intensità colorante dei vini.

I vini provengono dall'assemblaggio di uve o di vini prodotti prevalentemente con i vitigni principali e complementari, tra i quali rientra obbligatoriamente il vitigno Grenache N. Nell'assemblaggio la proporzione dei vitigni principali e complementari è superiore o pari al 60 %.

La soglia dell'intensità colorante è ridotta. È superiore o pari a 5 anziché a 6.

Queste precisazioni sono riportate nella sezione «Descrizione del vino (dei vini)» del documento unico.

- Al capitolo I del disciplinare, la sezione IX (Trasformazione, elaborazione, invecchiamento, confezionamento) è modificata in modo tale da precisare gli aspetti seguenti.

A parità di superficie, ogni operatore dispone di una capacità di vinificazione equivalente almeno al volume vinificato nel corso della vendemmia precedente.

È obbligatoria una procedura di pulizia del circuito di imbottigliamento e del materiale di confezionamento.

I tappi agglomerati sono vietati.

L'operatore dimostra di disporre di un luogo adatto allo stoccaggio dei prodotti confezionati.

Tali precisazioni sullo stoccaggio e sul confezionamento non influiscono sul documento unico.

#### 5. **Obblighi di dichiarazione dei produttori**

Al capitolo II del disciplinare, gli obblighi di dichiarazione dei produttori sono precisati per una questione di conformità rispetto alle modalità di controllo delle operazioni commerciali, di rivendicazione e confezionamento. Queste precisazioni non incidono sul documento unico.

### DOCUMENTO UNICO

#### 1. **Nome del prodotto**

Beaumes de Venise

#### 2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP — Denominazione di origine protetta

#### 3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

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

Si tratta di vini fermi rossi, prodotti con resa limitata, ottenuti mediante l'assemblaggio di vari vitigni. I vitigni Grenache N, Syrah N e Mourvèdre sono obbligatoriamente presenti e prevalenti. Nell'assemblaggio, la proporzione dei vitigni Grenache, Syrah e Mourvèdre è superiore o pari al 60 %.

I vini, dal colore intenso, sono caratterizzati da una struttura elegante, ampia e rotonda, da un buon equilibrio tra acidità, alcool e tannini setosi, nonché da note olfattive fruttate e speziate cui, con l'invecchiamento, si aggiungeranno note animali.

Tenore di acido malico inferiore o pari a 0,4 g/l; titolo alcolometrico volumico naturale minimo superiore al 12,5 %; intensità colorante modificata superiore o pari a 6; indice di polifenoli totali superiore o pari a 45.

Tenore di zuccheri fermentescibili inferiore o pari a 3 g/l se il titolo alcolometrico volumico naturale è inferiore o pari al 14 % o a 4 g/l se tale titolo è superiore al 14 %.

##### Caratteristiche analitiche generali

|  |                               |
|--|-------------------------------|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)                         |                               |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)                       |                               |
| Acidità totale minima  | in milliequivalenti per litro |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)               | 16,33                         |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) |                               |

#### 5. Pratiche di vinificazione

##### 5.1. Pratiche enologiche specifiche

###### Densità

###### Pratica colturale

- La densità minima d'impianto delle vigne è di 4 000 ceppi per ettaro.
- La distanza tra i filari non può essere superiore a 2,50 m.
- Ciascun ceppo dispone di una superficie massima di 2,50 m<sup>2</sup>. Questa superficie è ottenuta moltiplicando la distanza interfilare per la distanza tra i ceppi.
- La distanza tra i ceppi di uno stesso filare è compresa tra 0,90 m e 1,10 m, ad eccezione delle vigne allevate a cordone singolo per le quali la distanza tra i ceppi di uno stesso filare è compresa tra 0,80 metri e 1,10 metri.

###### Potatura

###### Pratica colturale

Le viti sono potate corte (ad alberello o a cordone di Royat), con un massimo di 12 gemme franche per ceppo. Ogni sperone reca al massimo 2 gemme franche.

- Il periodo di costituzione del cordone di Royat è limitato a 5 anni. Durante tale periodo, è autorizzata la potatura a Guyot, semplice o doppio, con un massimo di 8 gemme franche per ceppo dopo la spollonatura.
- Il rinnovo di una particella di vigna potata a cordone di Royat non può superare il 10 % dei ceppi esistenti all'anno.

###### Raccolta e trasporto

###### Pratica colturale

Le uve sono raccolte a mano.

- La cernita delle uve vendemmiate è obbligatoria sulla particella oppure sul banco di cernita.
- il contenuto dei rimorchi per il trasporto delle uve vendemmiate è limitato a 3 000 chilogrammi.

Irrigazione

Pratica colturale

- L'irrigazione può essere autorizzata.

Pratiche enologiche e trattamenti fisici

Pratica enologica specifica

- È vietato qualsiasi trattamento termico delle uve vendemmiate con ricorso a temperature superiori a 40 °C.

Dopo l'arricchimento, i vini non superano il titolo alcolometrico volumico totale del 14,5 %.

Diserbo

Pratica colturale

Al fine di preservare le caratteristiche dell'ambiente fisico e biologico, che costituisce un elemento fondamentale del «terroir»:

- sono vietati i trattamenti chimici specifici antibotrytis;
- è vietato il diserbo chimico totale delle particelle;
- è vietato il diserbo chimico nell'interfilare;
- è vietato il diserbo chimico delle capezzagne;
- è mantenuta la copertura vegetale spontanea delle capezzagne;
- è vietata la pacciamatura con film plastico.

## 5.2. *Rese massime*

Vino rosso

42 ettolitri per ettaro

## 6. **Zona geografica delimitata**

La vendemmia, la vinificazione, l'elaborazione e l'invecchiamento dei vini hanno luogo nel territorio dei seguenti comuni del dipartimento del Vaucluse: Beaufort-de-Venise, Lafare, La Roque-Alric e Suzette.

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

Grenache N

Mourvèdre N - Monastrell

Syrah N — Shiraz

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

I vigneti, esposti a sud, si trovano sul rilievo delle Dentelles de Montmirail. Il clima, mediterraneo, è caratterizzato da una stagione estiva molto secca e ben soleggiata. Il contesto climatico è pertanto favorevole alla maturazione delle uve. I vini rossi e secchi sono ottenuti dall'assemblaggio di vari vitigni, tra cui le varietà Grenache N e Syrah N. I vini, dal colore intenso, presentano un profilo sensoriale caratterizzato da una struttura elegante, ampia e rotonda, da un buon equilibrio tra acidità, alcool e tannini setosi, nonché da note olfattive fruttate e speziate cui, con l'invecchiamento, si aggiungeranno note animali.

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

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

la zona di prossimità immediata, definita in deroga per la vinificazione, l'elaborazione e l'invecchiamento dei vini, è costituita dal territorio dei seguenti comuni del dipartimento del Vaucluse: Aubignan, Courthézon, Gigondas, Sarrians, Vacqueyras e Violès.

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 specificare l'unità geografica più ampia «Cru des Côtes du Rhône».

L'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata può specificare l'unità geografica più ampia «Vignobles de la Vallée du Rhône» in base alle condizioni precisate nella convenzione sottoscritta tra i vari organismi di tutela e di gestione interessati.

**Link al disciplinare del prodotto**

[http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-75070b8a-ae04-4f4e-9d15-ee0dcb121b20](http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-75070b8a-ae04-4f4e-9d15-ee0dcb121b20)

---



## RETTIFICHE

**Rettifica della comunicazione della Commissione relativa all'aspetto dell'etichettatura dei prodotti fertilizzanti dell'UE di cui all'allegato III del regolamento (UE) 2019/1009 del Parlamento europeo e del Consiglio**

*(Gazzetta ufficiale dell'Unione europea C 119 del 7 aprile 2021)*

(2021/C 178/04)

Pagina 27, punto 8.1.1. Esempi di etichetta, primo capoverso,

*anziché:* «Esempio 1:»,

*leggasi:* «Esempio 1: per l'etichettatura di ammendanti organici costituiti al 100 % da torba, destinati, ad esempio, all'utilizzo come sostanza ammendante per la coltivazione di mirtilli.».

---



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



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

IT