



Sommario

II Comunicazioni

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

Commissione europea

2023/C 96/01	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.11002 — BDT CAPITAL PARTNERS / M+W GROUP / EXYTE) ⁽¹⁾	1
2023/C 96/02	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.11039 — ERMENEGILDO ZEGNA / THE ESTEE LAUDER COMPANIES / TOM FORD INTERNATIONAL) ⁽¹⁾	2
2023/C 96/03	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.11048 — MACQUARIE / BCI / EKU ENERGY) ⁽¹⁾	3

IV Informazioni

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

Commissione europea

2023/C 96/04	Tassi di cambio dell'euro — 14 marzo 2023	4
--------------	---	---

V Avvisi

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea

2023/C 96/05	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.10969 — XXXLUTZ / HOME24) ⁽¹⁾	5
--------------	--	---

2023/C 96/06	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.11023 — ADP / JCDECAUX / MEDIA AEROPORTS DE PARIS JV) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	7
2023/C 96/07	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.10896 – ORANGE/MASMOVIL/JV) ⁽¹⁾	9
ALTRI ATTI		
Commissione europea		
2023/C 96/08	Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione	10
2023/C 96/09	Pubblicazione di una domanda di modifica del disciplinare di una denominazione nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio	22
2023/C 96/10	Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	30

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

II

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

COMMISSIONE EUROPEA

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso M.11002 — BDT CAPITAL PARTNERS / M+W GROUP / EXYTE)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2023/C 96/01)

Il 1o marzo 2023 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32023M11002. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto dell'Unione europea.

⁽¹⁾ GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1.

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso M.11039 — ERMENEGILDO ZEGNA / THE ESTEE LAUDER COMPANIES / TOM FORD INTERNATIONAL)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2023/C 96/02)

Il 1° marzo 2023 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32023M11039. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto dell'Unione europea.

⁽¹⁾ GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata
(Caso M.11048 — MACQUARIE / BCI / EKU ENERGY)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2023/C 96/03)

Il 10 marzo 2023 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32023M11048. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto dell'Unione europea.

⁽¹⁾ GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1.

IV

(Informazioni)

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

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

14 marzo 2023

(2023/C 96/04)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,0737	CAD	dollari canadesi	1,4689
JPY	yen giapponesi	144,09	HKD	dollari di Hong Kong	8,4248
DKK	corone danesi	7,4447	NZD	dollari neozelandesi	1,7198
GBP	sterline inglesi	0,88054	SGD	dollari di Singapore	1,4428
SEK	corone svedesi	11,2880	KRW	won sudcoreani	1 402,36
CHF	franchi svizzeri	0,9784	ZAR	rand sudafricani	19,3931
ISK	corone islandesi	151,10	CNY	renminbi Yuan cinese	7,3758
NOK	corone norvegesi	11,3350	IDR	rupia indonesiana	16 492,99
BGN	lev bulgari	1,9558	MYR	ringgit malese	4,8177
CZK	corone ceche	23,791	PHP	peso filippino	59,134
HUF	fiorini ungheresi	391,50	RUB	rublo russo	
PLN	zloty polacchi	4,6878	THB	baht thailandese	37,010
RON	leu rumeni	4,9218	BRL	real brasiliano	5,6136
TRY	lire turche	20,3732	MXN	peso messicano	20,0920
AUD	dollari australiani	1,6052	INR	rupia indiana	88,4310

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

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA
CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

Notifica preventiva di concentrazione
(Caso M.10969 — XXXLUTZ / HOME24)**(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2023/C 96/05)

1. In data 7 marzo 2023, è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾.

La notifica riguarda le seguenti imprese:

- LSW GmbH («LSW», Austria), controllata da LSW Privatstiftung («LSWPS», Austria),
- SGW-Immo-GmbH («LSW», Austria), controllata da WSF Privatstiftung («WSFPS», Austria),
- home24 SE («home24», Germania).

La concentrazione è effettuata mediante offerta pubblica.

LSW e SGW-Immo acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), e dell'articolo 3, paragrafo 4, del regolamento sulle concentrazioni, il controllo comune dell'insieme di home24.

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

- LSWPS e WSFPS, anche controllando congiuntamente XXXLutz KG, operano entrambe nella vendita al dettaglio di mobili, lampade e altri articoli per la casa in negozi specializzati in molti paesi dell'UE,
- home24 è un negozio online che opera nel settore del commercio al dettaglio di mobili, arredamento e articoli per la casa in Europa continentale e in Brasile.

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

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

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione e recare il seguente riferimento:

M.10969 — XXXLUTZ / HOME24

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

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

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

Indirizzo postale:

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

Notifica preventiva di concentrazione
(Caso M.11023 — ADP / JCDECAUX / MEDIA AEROPORTS DE PARIS JV)
Caso ammissibile alla procedura semplificata

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2023/C 96/06)

1. In data 8 marzo 2023, è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾.

La notifica riguarda le seguenti imprese:

- Aéroports de Paris S.A. («ADP», Francia),
- JCDecaux S.E. («JCDecaux», Francia),
- Media Aéroports de Paris («JV», Francia).

ADP e JCDecaux acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), e dell'articolo 3, paragrafo 4, del regolamento sulle concentrazioni, il controllo comune dell'impresa comune (*joint venture*, JV).

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni.

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

- ADP: società responsabile dell'organizzazione, della gestione e dello sviluppo degli aeroporti di Parigi-Charles de Gaulle, Parigi-Orly, Parigi-Le Bourget e di alcuni aeroporti civili situati nella regione Ile-de-France e all'estero,
- JCDecaux: gruppo francese che opera in tutto il mondo nel settore della pubblicità in esterni.

3. Le attività dell'impresa comune saranno le seguenti: sfruttamento e commercializzazione delle infrastrutture pubblicitarie degli aeroporti Parigi-Charles de Gaulle, Parigi-Orly e Parigi-Le Bourget in Francia, degli aeroporti di Antalya e Bodrum-Milas in Turchia e dell'aeroporto Queen Alia di Amman in Giordania.

4. A seguito di un esame preliminare la Commissione europea ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nel campo d'applicazione del regolamento sulle concentrazioni. Tuttavia si riserva la decisione definitiva al riguardo.

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

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

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione e recare il seguente riferimento:

M.11023 — ADP / JCDECAUX / MEDIA AEROPORTS DE PARIS JV

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

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

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

⁽²⁾ GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

Indirizzo postale:

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

Notifica preventiva di concentrazione
(Caso M.10896 – ORANGE/MASMOVIL/JV)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2023/C 96/07)

1. In data 13 febbraio 2023, è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾.

La notifica riguarda le seguenti imprese:

- Orange Espagne S.A.U. («**OSP**», Spagna), controllata da Orange S.A. («**Orange**», Francia),
- MASMOVIL Ibercom S.A.U. («**MASMOVIL**», Spagna), controllata da Lorca JVCo Limited («**Lorca**», Regno Unito).

Orange e Lorca acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), e dell'articolo 3, paragrafo 4, del regolamento sulle concentrazioni, il controllo comune di un'impresa comune (*joint venture*, «**JV**») di nuova costituzione che combina OSP e MASMOVIL.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni in una società di nuova costituzione che si configura come impresa comune.

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

- **Orange** è un operatore francese di telecomunicazioni di livello mondiale presente sul mercato spagnolo delle telecomunicazioni attraverso la controllata OSP. OSP fornisce servizi di telecomunicazione mobile e fissa a clienti residenziali, imprese e grossisti in Spagna.
- **LORCA** è una holding che controlla MASMOVIL. MASMOVIL è un operatore di telecomunicazioni con sede in Spagna, che fornisce servizi di telecomunicazione fissa e mobile principalmente a clienti residenziali in Spagna.
- L'impresa comune (**JV**) di nuova costituzione riunirà le attività di OSP e MASMOVIL relative alle telecomunicazioni mobili e fisse.

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

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

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione e recare il seguente riferimento:

M.10896 – ORANGE/MASMOVIL/JV

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

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

Indirizzo postale:

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

⁽¹⁾ G U L 24 del 29.1.2004, pag. 1 («regolamento sulle concentrazioni»).

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

(2023/C 96/08)

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

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Méntrida»

PDO-ES-A0047-AM04

Data della comunicazione: 15.12.2022

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Adeguamento alla normativa vigente della terminologia relativa al parametro analitico «zuccheri residui»

Descrizione

Il parametro analitico «zuccheri residui» è rinominato «zuccheri totali espressi in glucosio e fruttosio». Tale modifica è stata apportata alla sezione relativa alle caratteristiche analitiche di tutti i prodotti finali.

La modifica interessa la sezione 2.1 del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico.

Tipo di modifica: ordinaria. La modifica costituisce un adeguamento della terminologia impiegata per le caratteristiche fisico-chimiche che non incide in alcun modo sul prodotto finale, il quale continua a mantenere le caratteristiche e il profilo descritti nella sezione relativa al legame, derivanti dall'interazione tra fattori naturali e umani. Si ritiene pertanto che detta modifica non rientri in nessuno dei tipi previsti dall'articolo 105, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013 (OCM unica).

Motivazione

Rendere il testo conforme all'articolo 20 del regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione, del 17 ottobre 2018, che prevede la determinazione degli zuccheri totali espressi in fruttosio e glucosio.

2. Modifica delle caratteristiche analitiche dei vini, riduzione dei valori di intensità cromatica

Descrizione

Riduzione dei valori di intensità cromatica.

La modifica interessa la sezione 2.1 del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico.

⁽¹⁾ GUL 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

Tipo di modifica: ordinaria. La modifica non incide in alcun modo sul prodotto finale, il quale continua a mantenere le caratteristiche e il profilo descritti nella sezione relativa al legame, derivanti dall'interazione tra fattori naturali e umani. Si ritiene pertanto che detta modifica non rientri in nessuno dei tipi previsti dall'articolo 105, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013 (OCM unica).

Motivazione

Nella zona di produzione della denominazione di origine «Méntrida» coesistono diverse varietà di uve: da un lato, il vitigno Cabernet Sauvignon, che produce in modo naturale vini dall'elevatissimo potenziale colorante e, dall'altro, il vitigno Garnacha Tinta, da cui si ottengono vini più delicati e dal colore di media intensità. Negli ultimi dieci anni, in linea generale, la richiesta dei mercati si è orientata verso vini monovarietali più fruttati e in grado di rispecchiare maggiormente i gusti delle nuove generazioni di consumatori che si avvicinano alla cultura del vino. Tale richiesta è giustificata dalla tendenza generale della domanda verso prodotti più attraenti, agili, appariscenti ed eleganti, con qualità e caratteristiche accessibili derivanti dall'impiego di trattamenti delicati dell'uva per l'ottenimento del mosto, evitando un'eccessiva estrazione di aromi e succhi dalla struttura vegetale che potrebbe conferire al vino odori e sapori erbacei indesiderabili. Gli enologi di ciascuna azienda vinicola devono disporre degli strumenti necessari per produrre vini che, nel rispetto delle caratteristiche offerte dalla zona di produzione e dalle relative varietà, rispondano alle esigenze dei mercati nazionali e internazionali. La modifica si rende inoltre necessaria per le trasformazioni che i vini e le loro caratteristiche analitiche hanno subito negli ultimi anni a causa delle variazioni apportate a sistemi di produzione e metodi di lavorazione ai fini dell'adattamento ai cambiamenti climatici. L'abbassamento del limite minimo di intensità cromatica dei vini rossi non comporta una diminuzione della qualità, ma al contrario aumenterà le possibilità offerte dalle diverse varietà di uve della zona, consentendo di produrre vini più raffinati, complessi e attraenti.

3. **Modifica delle caratteristiche analitiche dei vini bianchi e dei vini bianchi «Roble»**

Descrizione

Aumento del titolo alcolometrico effettivo minimo e del titolo alcolometrico totale minimo per i vini bianchi e i vini bianchi «Roble».

La modifica interessa la sezione 2.1 del disciplinare di produzione e la sezione 4 del documento unico.

Tipo di modifica: ordinaria. La modifica non incide in alcun modo sul prodotto finale, il quale continua a mantenere le caratteristiche e il profilo descritti nella sezione relativa al legame, derivanti dall'interazione tra fattori naturali e umani. Si ritiene pertanto che detta modifica non rientri in nessuno dei tipi previsti dall'articolo 105, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013 (OCM unica).

Motivazione

Le modifiche relative al titolo alcolometrico sono adeguamenti minori dovuti all'uso di nuove tecnologie enologiche e alle particolari esigenze commerciali dei consumatori.

4. **Inclusione del vino bianco invecchiato in botte**

Descrizione

Si propone di includere nella categoria «vino» il tipo «VINO BIANCO INVECCHIATO IN BOTTE».

La modifica interessa la sezione 2.1 del disciplinare di produzione e la sezione 4 del documento unico.

Tipo di modifica: ordinaria. La modifica non incide in alcun modo sul prodotto finale, il quale continua a mantenere le caratteristiche e il profilo descritti nella sezione relativa al legame, derivanti dall'interazione tra fattori naturali e umani. Si ritiene pertanto che detta modifica non rientri in nessuno dei tipi previsti dall'articolo 105, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013 (OCM unica).

Motivazione

La modifica ha lo scopo di soddisfare l'attuale domanda di questo tipo di prodotto sia sul mercato interno che su quello internazionale. Questa opzione rappresenta un ampliamento della gamma di vini bianchi con sfumature organolettiche, complessità e proprietà di conservazione molto apprezzabili.

5. **Abbassamento del limite di acidità volatile per i vini bianchi**

Descrizione

Le modifiche relative all'acidità volatile del «vino bianco» e del «vino bianco 'Roble'» comportano una variazione del valore a 12,5 mEq/l.

La modifica interessa la sezione 2.1 del disciplinare di produzione e la sezione 4 del documento unico.

Tipo di modifica: ordinaria. La modifica non incide in alcun modo sul prodotto finale, il quale continua a mantenere le caratteristiche e il profilo descritti nella sezione relativa al legame, derivanti dall'interazione tra fattori naturali e umani. Si ritiene pertanto che detta modifica non rientri in nessuno dei tipi previsti dall'articolo 105, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013 (OCM unica).

Motivazione

Si tratta di adeguamenti minori dovuti all'uso di nuove tecnologie enologiche e alle particolari esigenze commerciali dei consumatori.

6. **Inclusione del vino rosso invecchiato in botte**

Descrizione

Si propone di includere nella categoria «vino» il tipo «VINO ROSSO INVECCHIATO IN BOTTE».

La modifica interessa la sezione 2.1 del disciplinare di produzione e la sezione 4 del documento unico.

Tipo di modifica: ordinaria. La modifica non incide in alcun modo sul prodotto finale, il quale continua a mantenere le caratteristiche e il profilo descritti nella sezione relativa al legame, derivanti dall'interazione tra fattori naturali e umani. Si ritiene pertanto che detta modifica non rientri in nessuno dei tipi previsti dall'articolo 105, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013 (OCM unica).

Motivazione

La modifica ha lo scopo di soddisfare l'attuale domanda di vini giovani con leggeri sentori di legno sia sul mercato interno che su quello internazionale, nonché i requisiti tecnici per la loro gestione in depositi di maggiore volume. Questa opzione rappresenta un ampliamento della gamma di vini rossi con sfumature organolettiche, complessità e proprietà di conservazione molto apprezzabili.

7. **Ridefinizione delle caratteristiche organolettiche**

Descrizione

Riformulazione delle caratteristiche organolettiche dei vini.

La modifica interessa la sezione 2.2 del disciplinare di produzione e la sezione 4 del documento unico.

Tipo di modifica: ordinaria. Tale modifica costituisce un adeguamento delle caratteristiche organolettiche ai fini di una migliore verifica attraverso l'analisi sensoriale; queste caratteristiche non implicano una modifica del prodotto, il quale continua a mantenere le caratteristiche e il profilo descritti nella sezione relativa al legame, derivanti dall'interazione tra fattori naturali e umani. Si ritiene pertanto che detta modifica non rientri in nessuno dei tipi previsti dall'articolo 105, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013 (OCM unica).

Motivazione

Le modifiche proposte alle caratteristiche organolettiche dei vini della DOP «Méntrida», che integrano le valutazioni analitiche dei vari prodotti, mirano a semplificare e chiarire le sensazioni e le espressioni necessarie per caratterizzarli e valutarli correttamente. L'attuazione della norma UNE-EN-ISO 17065 nel quadro delle mansioni di certificazione rende necessaria una modifica della descrizione organolettica dei vini protetti, affinché le loro caratteristiche possano essere collegate a descrittori valutabili mediante un panel di degustazione che rispetti i principi della norma UNE-EN-ISO 17025. Tali modifiche sono inoltre giustificate dalla necessità di rendere il disciplinare di produzione semplice e accessibile per i consumatori, facilitandone la comprensione nel contesto della sua diffusione attraverso i nuovi sistemi di comunicazione e informazione e contribuendo così ad avvicinarli alla cultura del vino.

8. Definizione delle caratteristiche organolettiche a seguito dell'inclusione del «vino rosso invecchiato in botte» e del «vino bianco invecchiato in botte»

Descrizione

È stata inserita la descrizione organolettica dei nuovi tipi di vino.

La modifica interessa la sezione 2.2 del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico.

Tipo di modifica: ordinaria. La modifica non incide in alcun modo sul prodotto finale, il quale continua a mantenere le caratteristiche e il profilo descritti nella sezione relativa al legame, derivanti dall'interazione tra fattori naturali e umani. Si ritiene pertanto che detta modifica non rientri in nessuno dei tipi previsti dall'articolo 105, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013 (OCM unica).

Motivazione

L'inclusione di due nuovi tipi di vino rende necessario definirne le caratteristiche organolettiche.

9. Adeguamento della resa per l'estrazione del mosto o del vino e per la separazione dalle vinacce

Descrizione

Tenendo conto del peso del raspo nel caso specifico della vendemmia meccanica, si propone di modificare il valore della resa dell'estrazione del mosto o del vino affinché non superi i 74 litri di mosto o di vino per 100 kg di vendemmia.

La modifica interessa la sezione 3 del disciplinare di produzione e la sezione 5.1 del documento unico.

Tipo di modifica: ordinaria. La modifica non incide in alcun modo sul prodotto finale, il quale continua a mantenere le caratteristiche e il profilo descritti nella sezione relativa al legame, derivanti dall'interazione tra fattori naturali e umani. Si ritiene pertanto che detta modifica non rientri in nessuno dei tipi previsti dall'articolo 105, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013 (OCM unica).

Motivazione

Quando la vendemmia è effettuata meccanicamente è possibile compensare l'incidenza del peso del raspo sul volume di uva vendemmiata.

10. Adeguamento delle pratiche enologiche specifiche dei vini bianchi e rossi invecchiati in botte

Descrizione

Sono state inserite le pratiche enologiche applicabili a questi nuovi tipi di vino.

La modifica interessa la sezione 3 del disciplinare di produzione e la sezione 5.1 del documento unico.

Tipo di modifica: ordinaria. La modifica non incide in alcun modo sul prodotto finale, il quale continua a mantenere le caratteristiche e il profilo descritti nella sezione relativa al legame, derivanti dall'interazione tra fattori naturali e umani. Si ritiene pertanto che detta modifica non rientri in nessuno dei tipi previsti dall'articolo 105, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013 (OCM unica).

Motivazione

Al fine di includere le caratteristiche chimiche e organolettiche dei vini bianchi invecchiati in botte e dei vini rossi invecchiati in botte, è necessario aggiungere le pratiche enologiche applicabili a questi vini.

11. Estensione della zona delimitata

Descrizione

La zona delimitata è stata estesa a nove comuni, tutti appartenenti alla provincia di Toledo. All'estremità nord-occidentale dell'attuale delimitazione e in posizione confinante con i comuni di El Real de San Vicente e Castillo de Bayuela, si propone di includere i comuni di La Iglesuela, Almendral de la Cañada, Hinojosa de San Vicente, Marrupe, Sotillo de las Palomas, Buenaventura, Navamorcuende e Sartajada, collegati alla regione di Sierra de San Vicente e al fiume Tiétar al confine nord-occidentale della Comunità autonoma di Castiglia-La Mancia. All'estremità sud-occidentale dell'attuale delimitazione e in posizione confinante con il comune di San Martín de Pusa, si propone di includere il comune di Santa Ana de Pusa, situato nella regione di La Jara e in evidente continuità con le zone circostanti il fiume Pusa.

La modifica interessa la sezione 4 del disciplinare di produzione e la sezione 6 del documento unico.

Tipo di modifica: ordinaria. La modifica non incide in alcun modo sul prodotto finale, il quale continua a mantenere le caratteristiche e il profilo descritti nella sezione relativa al legame, derivanti dall'interazione tra fattori naturali e umani. Si ritiene pertanto che detta modifica non rientri in nessuno dei tipi previsti dall'articolo 105, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013 (OCM unica).

Motivazione

È necessario aggiornare i suddetti comuni in quanto nelle loro aree coltivate sono impiantati vigneti della varietà Garnacha Tinta che risalgono a oltre 50 anni fa e non godevano di sufficiente attrattiva commerciale in altri periodi antecedenti. Si tratta inoltre di zone adiacenti ai comuni definiti nel disciplinare vigente in cui si assicurano la continuità agrologica del contesto ambientale e, di conseguenza, le medesime condizioni di coltivazione dei vigneti attuali. L'area è caratterizzata da sufficienti risorse eliotermiche e precipitazioni favorevoli, che garantiscono un livello ottimale di maturazione dell'uva e concentrazione di zuccheri, pertanto i nuovi impianti viticoli aggiunti presentano le condizioni necessarie per uno sviluppo qualitativo analogo a quello dei vigneti e centri viticoli limitrofi. Le caratteristiche dei terreni e il clima dei nove comuni da includere sono simili a quelli dei comuni che già compongono questa denominazione di origine.

Lo sviluppo delle superfici viticole di questi comuni è sempre stato finalizzato ad altri usi o persino all'abbandono delle terre. Tuttavia l'attrattiva commerciale delle uve provenienti da viti antiche e con basse rese ha suscitato un nuovo interesse per la produzione di vini di alta qualità, il che giustifica la volontà di riconoscerli e valorizzarli all'interno della zona di produzione della DOP «Méntrida».

12. Inclusione di nuove varietà

Descrizione

Inclusione delle varietà rosse Garnacha Peluda, Garnacha Tintorera e Moravia Agria e della varietà bianca Garnacha Blanca.

La modifica interessa la sezione 6 del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico poiché i suddetti vitigni sono introdotti come varietà secondarie.

Tipo di modifica: ordinaria. La modifica non incide in alcun modo sul prodotto finale, il quale continua a mantenere le caratteristiche e il profilo descritti nella sezione relativa al legame, derivanti dall'interazione tra fattori naturali e umani. Si ritiene pertanto che detta modifica non rientri in nessuno dei tipi previsti dall'articolo 105, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013 (OCM unica).

Motivazione

La domanda di varietà bianche è in crescita: ciò è dovuto all'idoneità della zona geografica alla produzione di vini di alta qualità bianchi, bianchi «Roble», invecchiati in botte, «Crianza» e spumanti. In tal senso si propone l'inclusione della varietà Garnacha Blanca. Analogamente, le varietà rosse Garnacha Peluda (sinonimo di Garnacha Gris), Garnacha Tintorera e Moravia Agria adattate alla zona di produzione devono essere incluse nel gruppo di varietà ammesse a beneficiare della DOP «Méntrida», al fine di rafforzare l'offerta di prodotti di qualità specifica e diversificare l'identità territoriale dei suoi vini. Si tratta di varietà autorizzate in Castiglia-La Mancia, introdotte in questa zona geografica prima del 2000 pur con una scarsa rappresentazione in termini di superficie, e oggi considerate un notevole serbatoio di materiale vegetale idoneo e adattato dal punto di vista agrologico, il che consente di ottenere vini con la qualità richiesta dalla denominazione di origine «Méntrida».

13. Modifiche del limite di resa

Descrizione

La tolleranza massima per le variazioni occasionali della resa in determinate campagne è fissata a ± 15 % rispetto ai valori massimi stabiliti, in funzione delle caratteristiche climatiche di tali campagne. Inoltre le rese massime per ettaro sono ridotte del 20 % per le uve destinate alla produzione di vini recanti la dicitura «Vino de Pueblo».

La modifica interessa le sezioni 5 e 8 del disciplinare di produzione e la sezione 5.2 del documento unico.

Tipo di modifica: ordinaria. La modifica non incide in alcun modo sul prodotto finale, il quale continua a mantenere le caratteristiche e il profilo descritti nella sezione relativa al legame, derivanti dall'interazione tra fattori naturali e umani. Si ritiene pertanto che detta modifica non rientri in nessuno dei tipi previsti dall'articolo 105, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013 (OCM unica).

Motivazione

Lo scopo della modifica proposta è adeguare le rese massime per ettaro di ogni campagna per tenere conto di eventuali circostanze straordinarie che possono verificarsi a seguito di eventi inattesi di natura ambientale. A tale riguardo, qualora il raccolto della DOP sia inferiore alle previsioni a seguito di avversità atmosferiche aventi un impatto locale, la produzione complessiva della DOP potrà essere compensata tramite un aumento delle rese massime consentite. Per contro, nei casi eccezionali in cui il raccolto sia superiore alle previsioni, le rese massime consentite potranno essere ridotte di conseguenza al fine di mantenere la qualità complessiva della produzione vinicola della DOP. I valori di resa per ettaro di cui sopra possono essere modificati in determinate campagne dal Consejo Regulador, previo parere tecnico favorevole, entro i seguenti limiti:

- aumento fino al 15 % delle rese stabilite, prima dell'inizio della vendemmia;
- riduzione fino al 15 % delle rese stabilite, entro il 30 giugno della campagna in corso.

Per quanto riguarda la riduzione della resa dei vini recanti la dicitura «Vino de Pueblo», la modifica è finalizzata a una maggiore specializzazione e identificazione con le zone e le tecniche di coltivazione volte a rafforzare la qualità specifica.

14. Riconoscimento di un'unità geografica più ampia della zona di produzione

Descrizione

Viene riconosciuta l'unità geografica più ampia «Toledo», che deve figurare sull'etichetta del corrispondente vino a denominazione di origine «Mérida» con un carattere di dimensione uguale o inferiore a quello del nome della denominazione.

La modifica interessa la sezione 8 del disciplinare di produzione e la sezione 9 del documento unico.

Tipo di modifica: ordinaria. La modifica consiste nell'inserimento di un ulteriore elemento dell'etichettatura previsto dall'articolo 55 del regolamento (UE) 2019/33 e, per quanto sia prevista la possibilità di indicare un altro nome geografico, non comporta una modifica del nome protetto «Mérida»; l'indicazione dell'unità geografica più ampia è di natura complementare e fornisce al consumatore informazioni supplementari sulla provenienza del prodotto. Inoltre tale menzione facoltativa di etichettatura non comporta in nessun caso una restrizione alla commercializzazione e pertanto si ritiene che non rientri in nessuno dei tipi di cui all'articolo 105, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013 (OCM unica).

Motivazione

Per i vini recanti la denominazione di origine «Mérida», conformemente alla decisione del 18.10.2019 della Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural che definisce l'unità geografica più ampia «Toledo» per i vini a denominazione di origine protetta «Mérida» e stabilisce le norme per l'uso di tale dicitura, è possibile utilizzare l'indicazione dell'unità geografica «Toledo», come unità geografica più ampia della zona di produzione, corrispondente al nome della zona amministrativa della provincia in cui è situata l'intera zona di produzione, al fine di chiarire l'ubicazione di tale zona e fornire ai consumatori informazioni supplementari sull'origine del prodotto. L'inclusione nell'etichetta di tale informazione mira a integrare e ampliare le informazioni relative all'origine dei vini. Tali informazioni promuoveranno l'immagine degli stessi presso i consumatori e rafforzeranno notevolmente il legame territoriale, culturale e tradizionale della produzione vinicola nella zona settentrionale della provincia di Toledo.

15. Riconoscimento di unità geografiche più piccole

Descrizione

Sono inclusi come unità geografiche più piccole tutti i nomi dei comuni che compongono la delimitazione geografica della DOP «Mérida». Tali unità geografiche più piccole devono essere accompagnate dalla dicitura «Vino de Pueblo» sull'etichetta ed è necessario apporre controetichette e/o sigilli specifici.

La modifica interessa la sezione 8 del disciplinare di produzione e la sezione 9 del documento unico.

Tipo di modifica: ordinaria. La modifica è da considerarsi ordinaria perché consiste nell'inserimento di un ulteriore elemento dell'etichettatura previsto dall'articolo 55 del regolamento (UE) 2019/33 e, per quanto sia prevista la possibilità di indicare altri nomi geografici, non comporta una modifica del nome protetto «Méntrida»; l'indicazione delle unità geografiche più piccole è di natura complementare e fornisce al consumatore informazioni supplementari sulla provenienza del prodotto. Inoltre tale menzione facoltativa di etichettatura non comporta in nessun caso una restrizione alla commercializzazione. La modifica proposta non rientra pertanto in nessuno dei tipi di modifiche dell'Unione di cui all'articolo 105, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013 (OCM unica).

Motivazione

Il riferimento a unità geografiche più piccole situate all'interno della zona di produzione delimitata ha lo scopo di integrare, ampliare e specificare meglio le informazioni sull'origine del vino, rafforzando così il suo legame con il territorio. Tali informazioni promuoveranno l'immagine dei vini presso i consumatori. I vini protetti dalla DOP «Méntrida» possono usufruire nell'etichettatura delle indicazioni facoltative relative al nome di un'unità geografica più piccola; si include la possibilità di fare riferimento al nome dei comuni dell'ambito geografico, rispondendo così a una richiesta del settore, dato che il consumatore attuale conferisce un valore sempre maggiore all'indicazione di provenienza del prodotto.

16. Aggiornamento dei riferimenti normativi e degli organismi di certificazione autorizzati

Descrizione

Il riferimento ai regolamenti abrogati è sostituito con quello ai regolamenti vigenti nel primo, secondo e terzo paragrafo della sezione 8 e nel terzo e nono paragrafo della sezione 9.2.

La modifica interessa le sezioni 8 e 9 del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico.

Tipo di modifica: ordinaria. La modifica costituisce un aggiornamento. Si ritiene pertanto che detta modifica non rientri in nessuno dei tipi previsti dall'articolo 105, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013 (OCM unica).

Motivazione

Aggiornare i riferimenti normativi.

DOCUMENTO UNICO

1. Nome del prodotto

Méntrida

2. Tipo di indicazione geografica

DOP - Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

4. Descrizione del vino (dei vini)

1. Vino bianco secco, vino bianco secco «Roble» e vino bianco secco invecchiato in botte

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini bianchi sono di colore giallo chiaro/paglierino, limpido e brillante, con sfumature leggermente dorate in funzione della varietà e, se del caso, del tempo trascorso nelle botti. Gli aromi sono puliti, di intensità media o forte. Aromi fruttati, con eventuali note legnose. Sono sapidi e aromatici; i vini invecchiati in botte sono persistenti al palato e hanno un finale lungo.

* Il valore del titolo alcolometrico totale massimo deve rientrare nei limiti di legge stabiliti dalla pertinente normativa dell'UE.

** Anidride solforosa totale: sarà adattata alle disposizioni dell'allegato I, parte B, del regolamento delegato (UE) 2019/934 della Commissione.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,5
Acidità totale minima	5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	12,5
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

2. Vino bianco, vino bianco «Roble», vino bianco invecchiato in botte, vino semisecco, semidolce e dolce

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Fase visiva e fase olfattiva simili a quelle dei vini secchi della stessa varietà.

Gusto: vino equilibrato rispetto al titolo alcolometrico, all'acidità e al tenore di zuccheri residui.

* Il valore del titolo alcolometrico totale massimo deve rientrare nei limiti di legge stabiliti dalla pertinente normativa dell'UE.

** Anidride solforosa totale: sarà adattata alle disposizioni dell'allegato I, parte B, del regolamento delegato (UE) 2019/934 della Commissione.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,5
Acidità totale minima	5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	12,5
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

3. Vino rosato secco, semisecco, semidolce e dolce

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Colore dal rosa pallido al rosa fragola, brillante e vivo. Aroma potente che ricorda la fragola, il lampone e la frutta.

Fresco, fruttato ed equilibrato.

I vini commercializzati senza filtrazione né stabilizzazione sono definiti in fase visiva come «leggermente torbidi o velati», mentre in fase gustativa possono essere più densi e carnosi.

Titolo alcolometrico effettivo minimo dei vini secchi: 11,5 % vol.

- * Il valore del titolo alcolometrico totale massimo deve rientrare nei limiti di legge stabiliti dalla pertinente normativa dell'UE.
- ** Anidride solforosa totale: sarà adattata alle disposizioni dell'allegato I, parte B, del regolamento delegato (UE) 2019/934 della Commissione.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	5 in 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)	

4. Vino rosso, vino rosso «Roble» e vino rosso invecchiato in botte, vino rosso secco e vino rosso «Crianza», «Reserva» e «Gran Reserva»

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Titolazione elevata. Colore rosso ciliegia, granata scuro o amarena, con sfumature violacee accese sul bordo o dal rosso rubino al rosso ciliegia, con sfumature aranciate e terracotta. Fruttati (mora, ribes) o con note floreali, a volte speziate o legnose. Vino sapido e aromatico, con tannini ben integrati. Dopo il passaggio in botti di rovere l'ingresso in bocca è potente, la struttura e il corpo sono apprezzabili con un retrogusto fruttato intenso e caratteristiche note legnose. Finale lungo e intenso.

- * Il valore del titolo alcolometrico totale massimo deve rientrare nei limiti di legge stabiliti dalla pertinente normativa dell'UE.
- ** Acidità volatile con possibile superamento di 1 mEq/l per ogni grado di alcol sopra all'11 % vol e ogni anno di invecchiamento, fino a 16,6 mEq/l al massimo.
- * Anidride solforosa: 200 mg/l se zuccheri > 5 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	13,3
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

5. Vino rosso, vino rosso «Roble» e vino rosso invecchiato in botte, vino semisecco, semidolce e dolce

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Fase visiva e fase olfattiva simili a quelle dei vini secchi della stessa varietà.

Gusto: vino equilibrato rispetto al titolo alcolometrico, all'acidità e al tenore di zuccheri residui.

* Il valore del titolo alcolometrico totale massimo deve rientrare nei limiti di legge stabiliti dalla pertinente normativa dell'UE.

** Anidride solforosa totale: sarà adattata alle disposizioni dell'allegato I, parte B, del regolamento delegato (UE) 2019/934 della Commissione.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	13,3
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

6. Vino spumante rosso, bianco e rosato

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Bollicine persistenti. Possiede aromi puliti e fruttati. Il vino «Reserva» presenta aromi intensi. Vino equilibrato al palato, dotato di una struttura gradevole.

I vini bianchi sono di color oro pallido o dorati nel caso dei vini «Reserva». I vini rosati hanno tonalità rosate o di terracotta nel caso dei vini «Reserva». I vini rossi presentano tonalità violette e brillanti nonché sfumature legnose nel caso dei vini «Reserva».

* Il valore del titolo alcolometrico totale massimo deve rientrare nei limiti di legge stabiliti dalla pertinente normativa dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10
Acidità totale minima	3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	13,3
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	185

5. Pratiche di vinificazione

5.1. Pratiche enologiche specifiche

Pratica enologica specifica

Sono applicate pressioni inferiori a 2,5 kg/cm² per l'estrazione del mosto e del vino e la separazione dalle vinacce, affinché la resa non superi i 70 litri di vino finito per 100 kg di vendemmia o i 74 litri di vino finito per 100 kg di vendemmia nel caso in cui quest'ultima avvenga meccanicamente.

Nei vini bianchi i mosti, al netto delle parti solide del grappolo, fermentano a temperature inferiori a 20 °C. Per i vini rossi la durata minima di macerazione del mosto con le bucce è di 48 ore.

Per i vini che richiedono un invecchiamento la fermentazione alcolica avviene a una temperatura non superiore a 30 °C. Durante il processo di invecchiamento sono conservati in botti di rovere con capacità massima di 330 litri.

Per poter recare l'indicazione «vino bianco invecchiato in botte», i vini devono essere sottoposti a un invecchiamento di almeno due mesi in botti di capacità non inferiore a 200 litri e non superiore a 2 000 litri (5 000 litri per i vini rossi invecchiati in botte).

5.2. *Rese massime*

1. Piante coltivate ad alberello

7 150 chilogrammi di uve per ettaro

2. Piante coltivate ad alberello con vendemmia manuale

50 ettolitri per ettaro

3. Piante coltivate ad alberello con vendemmia meccanica

53 ettolitri per ettaro

4. Piante coltivate a spalliera

12 850 chilogrammi di uve per ettaro

5. Piante coltivate a spalliera con vendemmia manuale

90 ettolitri per ettaro

6. Piante coltivate a spalliera con vendemmia meccanica

95 ettolitri per ettaro

7. Vini recanti la dicitura «Vino de Pueblo» e ottenuti da piante coltivate ad alberello

5 720 chilogrammi di uve per ettaro

8. Vini recanti la dicitura «Vino de Pueblo» e ottenuti da piante coltivate ad alberello con vendemmia manuale

40 ettolitri per ettaro

9. Vini recanti la dicitura «Vino de Pueblo» e ottenuti da piante coltivate ad alberello con vendemmia meccanica

42 ettolitri per ettaro

10. Vini recanti la dicitura «Vino de Pueblo» e ottenuti da piante coltivate a spalliera

10 280 chilogrammi di uve per ettaro

11. Vini recanti la dicitura «Vino de Pueblo» e ottenuti da piante coltivate a spalliera con vendemmia manuale

72 ettolitri per ettaro

12. Vini recanti la dicitura «Vino de Pueblo» e ottenuti da piante coltivate a spalliera con vendemmia meccanica

76 ettolitri per ettaro

6. Zona geografica delimitata

Situata a nord della provincia di Toledo: provincia di Toledo: Albarreal de Tajo, Alcabón, Aldeaencabo, Almendral de la Cañada, Almorox, Arcicollar, Argés (solo i poligoni 3 e 5), Barciencia, Bargas, Buenaventura, Burujón, Camarena, Camarenilla, Cardiel de los Montes, Carmena, Carpio de Tajo (El), Carranque, Carriches, Casar de Escalona (El), Casarrubios del Monte, Castillo de Bayuela, Cazalegas, Cebolla, Cerralbos (Los), Chozas de Canales, Domingo Pérez, Erustes, Escalona, Escalonilla, Fuensalida, Garciotún, Gerindote, Guadamur (solo i poligoni 17 e 18), Hinojosa de San Vicente, Hormigos, Huecas, Illán de Vacas, La Iglesuela, Lominchar, Lucillos, Malpica de Tajo, Maqueda, Marrupe, Mata (La), Méntrida, Mesegar, Montearagón, Navamorcuende, Nombela, Novés, Nuño Gómez, Olías del Rey, Otero, Palomeque, Paredes, Pelahustán, Portillo, Quismondo, Real de San Vicente, Recas, Rielves, San Martín de Pusa, Santa Ana de Pusa, Santa Cruz del Retamar, Santa Olalla, Sartajada, Sotillo de las Palomas, Talavera de la Reina, Toledo, Torre de Esteban Hambrán (La), Torrijos, Val de Santo Domingo, Valmojado, Ventas de Retamosa (Las), Villamiel, Viso (El) e Yunclillos.

7. Varietà principale/i di uve da vino

GARNACHA TINTA

8. Descrizione del legame/dei legami

8.1. Vino

Il clima continentale estremo, caratterizzato da lunghi inverni freddi, estati calde e precipitazioni molto scarse, nonché il terreno sabbioso, acido e povero di calce consentono di ottenere vini con titolo alcolometrico elevato e con una notevole concentrazione di estratto secco, carnosì, corposi e caldi.

8.2. Vino spumante di qualità

Il contesto geografico permette di coltivare le varietà di cui alla sezione 6 del presente disciplinare, che conferiscono ampiezza ed equilibrio ai vini. Al contempo, la siccità e le ore di irraggiamento solare creano un titolo alcolometrico naturale che consente di produrre vini con titoli alcolometrici definiti. I vini indicati al punto precedente sono utilizzati come vini di base per la produzione di vini spumanti. Di conseguenza le indicazioni di questo paragrafo si applicano anche a tali vini.

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

Quadro normativo

Normativa nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

La denominazione «Toledo» può essere utilizzata come unità geografica più ampia; tale indicazione figurerà sull'etichetta del corrispondente vino a denominazione di origine «Méntrida», con un carattere di dimensione uguale o inferiore a quello del nome della denominazione.

I vini protetti dalla DOP «Méntrida» possono fare uso nell'etichettatura della dicitura «Vino de Pueblo», seguita dal nome geografico di un comune tra quelli compresi nella zona geografica delimitata dalla DOP «Méntrida».

Link al disciplinare del prodotto

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/MOD_AM04_PC_MENTRIDA_20220607.pdf

Pubblicazione di una domanda di modifica del disciplinare di una denominazione nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio

(2023/C 96/09)

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

DOMANDA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

«Vins de la Corrèze»

PGI-FR-A1127-AM03

Data della domanda: 20.12.2017

1. **Norme applicabili alla modifica**

Articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 - modifica non minore

2. **Descrizione e motivi della modifica**

2.1. *Modifica della denominazione*

Il gruppo richiedente ha presentato una domanda di protezione come DOP della denominazione «Corrèze» per taluni vini attualmente prodotti sotto l'IGP «Vins de la Corrèze».

Le autorità francesi hanno ritenuto che tale domanda soddisfacesse le condizioni normative applicabili e trasmettono, parallelamente alla presente domanda, una domanda di registrazione come DOP della denominazione «Corrèze».

La denominazione «Vins de la Corrèze» diventa «Pays de Brive», con riferimento al territorio di produzione che riunisce sia gli elementi storici relativi alla produzione viticola come IGP del dipartimento sia le condizioni pedoclimatiche favorevoli a tale produzione. Ciò consente, tra l'altro, di evitare l'eventuale confusione con la DOP «Corrèze». Le occorrenze nel disciplinare di produzione e nel documento unico sono tutte modificate di conseguenza.

Il nome dell'indicazione geografica protetta corrisponde alla zona circostante la città di Brive-la-Gaillarde e alla regione naturale formata dal bacino della Brive, il che coincide con la zona storica d'impianto del vigneto. A differenza del resto del Limousin, l'altitudine della zona supera solo raramente i 300 m.

2.2. *Soppressione della categoria dei vini ottenuti da uve appassite fuori pianta*

Il disciplinare dell'IGP è modificato in modo da omettervi i vini che saranno ormai prodotti unicamente come denominazione di origine protetta «Corrèze».

Di conseguenza, sono soppresse tutte le disposizioni del disciplinare relative a tali prodotti:

- punti 3.2 «Norme analitiche specifiche» e 3.3. «Descrizione organolettica». La sezione «Descrizione del vino (dei vini)» del documento unico è aggiornata di conseguenza;
- sezione 4 «Zone geografiche». La sezione «Zona geografica delimitata» del documento unico è aggiornata;

(1) GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

- sezione 5 «Varietà»: il riferimento all'elenco delle varietà classificate è soppresso, dal momento che all'elenco delle varietà principali ne vengono aggiunte sette (cfr. di seguito per i dettagli relativi a tali modifiche).
- sezione 6 «Allevamento della vite». Il punto «Pratiche colturali» del documento unico è modificato di conseguenza;
- sezione 7 «Raccolta». La sezione «Descrizione del vino (dei vini)» del documento unico è modificata di conseguenza (tenore minimo di zuccheri nelle uve al momento della raccolta);
- sezione 8 «Resa massima di produzione». Il punto «Rese massime» del documento unico è aggiornato di conseguenza;
- sezione 9 «Trasformazione». Tale modifica interessa il punto «Pratiche enologiche» del documento unico;
- sezione 10 «Data dell'immissione in commercio». Il documento unico non è interessato da tale modifica;
- capitolo 2 «Requisiti nazionali»: gli obblighi di dichiarazione e i principali aspetti da controllare con riferimento ai vini ottenuti da uve appassite fuori pianta sono soppressi. Il documento unico non è interessato da tale modifica.

Al punto «Disposizioni supplementari in materia di etichettatura» del documento unico, infine, il riferimento alla menzione «vino ottenuto da uve appassite» per i vini ottenuti da uve appassite fuori pianta è soppresso.

2.3. *Soppressione della categoria dei vini spumanti*

Il disciplinare dell'IGP è modificato per omettervi le disposizioni riguardanti i vini spumanti, a seguito del relativo annullamento da parte del Consiglio di Stato.

Di conseguenza, sono sopresse tutte le disposizioni del disciplinare relative a tali prodotti.

I punti del disciplinare interessati dalla modifica e il relativo impatto sul documento unico sono indicati di seguito:

- paragrafo 1 del punto 3.1 del capitolo 1 [documento unico interessato alla sezione «Categorie di prodotti vitivinicoli» e «Descrizione del vino (dei vini)»];
- sezione 5 del capitolo 1 (documento unico non interessato);
- sezione 11 del capitolo 1 (documento unico interessato al punto «Legame con la zona geografica»).

2.4. *Modifica della zona geografica di produzione*

La zona di produzione dell'IGP, che abbracciava l'intero territorio del dipartimento della Corrèze, è circoscritta ad un numero inferiore di comuni (66), che corrispondono al bacino della Brive. La sezione 4 «Zone geografiche» del disciplinare elenca tali comuni, che sono ripresi nel documento unico nella sezione «Zona geografica delimitata».

216 comuni sono soppressi (sulla base del codice geografico ufficiale):

Affieux, Aix, Albignac, Albussac, Alleyrat, Ambrugeat, Les Angles-sur-Corrèze, Argentat-sur-Dordogne, Arnac-Pompadour, Aubazines, Auriac, Bar, Bassignac-le-Bas, Bassignac-le-Haut, Beaumont, Bellechassagne, Benayes, Beynat, Beyssac, Beyssenac, Bonnefond, Bort-les-Orgues, Bugeat, Camps-Saint-Mathurin-Léobazel, Chamberet, Chamboulive, Chameyrat, Champagnac-la-Noaille, Champagnac-la-Prune, Chanac-les-Mines, Chanteix, Chapelle-Spinasse, La Chapelle-aux-Brocs, La Chapelle-Saint-Géraud, Le Chastang, Chaumeil, Chavanac, Chaveroche, Chenaillet-Mascheix, Chirac-Bellevue, Clergoux, Combressol, Concèze, Condat-sur-Ganaveix, Confolent-Port-Dieu, Cornil, Corrèze, Couffy-sur-Sarsonne, Courteix, Dampniat, Darazac, Darnets, Davignac, Egletons, L'Église-aux-Bois, Espagnac, Espartignac, Estivaux, Eyburie, Eygurande, Eyrein, Favars, Feyt, Forgès, Gimel-les-Cascades, Gouilles,

Gourdon-Murat, Grandsaigne, Gros-Chastang, Gumond, Hautefage, Le Jardin, Lacelle, Lagnac-sur-Rondelles, Lafage-sur-Sombre, Lagarde-Marc-la-Tour, Lagleygeolle, Lagraulière, Laguenne-sur-Avalouze, Lamazière-Basse, Lamazière-Haute, Lamongerie, Lanteuil, Lapeau, Laroche-près-Feyt, Latronche, Laval-sur-Luzège, Lestards, Liginac, Lignareix, Lostanges, Le Lonzac, Lubersac, Madranges, Marcillac-la-Croisille, Margerides, Masseret, Maussac, Meilhards, Ménoire, Mercœur, Merlines, Mestes, Meymac, Meyrignac-l'Eglise, Millevaches, Monceaux-sur-Dordogne, Monestier-Merlines, Monestier-Port-Dieu, Montaignac-Saint-Hippolyte, Montgibaud, Moustier-Ventadour, Naves, Neuvic, Neuville, Orgnac-sur-Vézère, Orliac-de-Bar, Palazinges, Palisse, Pandrignes, Péret-Bel-Air, Pérols-sur-Vézère, Perpezac-le-Noir, Le Pescher, Peyrelevade, Peyrissac, Pierrefitte, Pradines, Reygade, Rilhac-Treignac, Rilhac-Xaintrie, La Roche-Canillac, Roche-le-Peyroux, Rosiers-d'Egletons, Sadroc, Saint-Angel, Saint-Augustin, Saint-Bonnet-Elvert, Saint-Bonnet-l'Enfantier, Saint-Bonnet-les-Tours-de-Merle, Saint-Bonnet-près-Bort, Saint-Chamant, Saint-Cirgues-la-Loutre, Saint-Clément, Saint-Eloy-les-Tuileries, Saint-Etienne-aux-Clos, Saint-Etienne-la-Geneste, Saint-Exupéry-les-Roches, Sainte-Fortunade, Saint-Fréjoux, Saint-Geniez-ò-Merle, Saint-Germain-Lavolps, Saint-Germain-les-Vergnes, Saint-Hilaire-Foissac, Saint-Hilaire-les-Courbes, Saint-Hilaire-Luc, Saint-Hilaire-Peyroux, Saint-Hilaire-Taurieux, Saint-Jal, Saint-Julien-aux-Bois, Saint-Julien-le-Pèlerin, Saint-Julien-le-Vendômois, Sainte-Marie-Lapanouze, Saint-Martial-de-Gimel, Saint-Martial-Entraygues, Saint-Martin-la-Méanne, Saint-Martin-Sepert, Saint-Merd-de-Lapeau, Saint-Merd-les-Oussines, Saint-Mexant, Saint-Pantaléon-de-Lapeau, Saint-Pardoux-Corbier, Saint-Pardoux-la-Croisille, Saint-Pardoux-le-Neuf, Saint-Pardoux-le-Vieux, Saint-Pardoux-l'Ortigier, Saint-Paul, Saint-Priest-de-Gimel, Saint-Privat, Saint-Rémy, Saint-Salvador, Saint-Setiers, Saint-Sornin-Lavolps, Saint-Sulpice-les-Bois, Saint-Sylvain, Saint-Victour, Saint-Ybard, Saint-Yrieix-le-Déjalat, Salon-la-Tour, Sarran, Sarroux - Saint Julien, Ségur-le-Château, Seilhac, Sérandon, Sérilhac, Servières-le-Château, Sexcles, Sornac, Soudaine-Lavinadière, Soudeilles, Soursac, Tarnac, Thalamy, Toy-Viam, Treignac, Troche, Tudeils, Tulle, Ussel, Uzerche, Valiergues, Veix, Veyrières, Viam, Vigeois, Vitrac-sur-Montane.

2.5. *Modifica dell'elenco delle varietà autorizzate*

Le disposizioni relative all'assortimento varietale sono riviste per renderle più precise e prevedere una lista limitativa delle varietà autorizzate che tenga conto delle varietà impiantate e delle pratiche attuali. Alla sezione 5 «Assortimento varietale» del disciplinare, il riferimento all'elenco delle varietà classificate è soppresso, analogamente alla distinzione tra varietà secondarie e varietà principali. Rimane, pertanto, solo un elenco limitato di varietà autorizzate:

- per i vini rosati, non era definito alcun elenco di varietà. È ora stilato un elenco comune a quello per i vini rossi, che corrisponde al precedente elenco delle varietà principali per i vini rossi, cui sono aggiunte le varietà fer N, jurançon N, gamay N, pinot N e tannat N;
- per i vini bianchi, le varietà che figuravano nel precedente elenco delle varietà principali sono riprese e integrate dalle varietà sauvignon gris G e muscat à petits grains blancs B.

Tali varietà sono aggiunte alla sezione «Varietà principale/i di uve da vino» del documento unico.

2.6. *Fermentazione malolattica per i vini rossi fermi*

È aggiunto l'obbligo per i vini rossi di aver terminato la fermentazione malolattica al momento dell'immissione al consumo con un tenore massimo di acido malico pari a 0,4 g/l. I motivi di tale integrazione sono due:

- la fermentazione malolattica conferisce maggior morbidezza e rotondità ai vini;
- va garantita la stabilità e la qualità dei vini, visto il rischio che avvenga una fermentazione malolattica dopo l'imbottigliamento.

Il disciplinare è modificato alla sezione 9 del capitolo 1 e il documento unico è interessato alla sezione «Descrizione del vino (dei vini)».

2.7. *Legame con l'origine*

Il legame con l'origine è rivisto onde assicurarne la coerenza con la modifica della denominazione, la revisione della zona geografica e la soppressione delle disposizioni relative ai vini spumanti e ai vini che possono beneficiare della menzione supplementare «Vini ottenuti da uve appassite fuori pianta».

Il disciplinare è modificato alla sezione 11 del capitolo 1 e il documento unico è interessato alla sezione 8.

2.8. *Correzione di un errore materiale*

È corretto un errore materiale relativo al nome dell'organismo incaricato del controllo, figurante nel capitolo 3 del disciplinare. La versione del disciplinare trasmessa nel 2011, infatti, indicava al primo paragrafo del capitolo 3 Qualisud e al secondo paragrafo dello stesso capitolo Qualifrance.

Tale modifica non interessa il documento unico.

2.9. *Miglioramenti redazionali*

A tutte le occorrenze di «vini di uve stramature» sono aggiunte le parole «sulla pianta», come precisazione redazionale. La modifica è ripresa nel documento unico esclusivamente al punto «Legame con la zona geografica». La sezione «Descrizione del vino (dei vini)» del documento unico è integrata per tali prodotti con due elementi:

- è ripreso il divieto, che già figurava al punto «Pratiche enologiche specifiche» del documento unico, di qualunque ricorso all'arricchimento o a tecniche di concentrazione quali l'utilizzo di forni o celle di appassimento, la crioconcentrazione o l'osmosi inversa;
- è precisata la descrizione organolettica, chiarendo che si tratta di vini bianchi amabili e dolci, nonché molto aromatici, con note di miele e burro, conformemente alla descrizione che figura al punto 3.3 «Descrizione organolettica» del disciplinare.

2.10. *Descrizione dei vini*

La descrizione dei vini è modificata al fine di completarla.

Tale modifica del disciplinare incide sulla sezione 4 del documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Pays de Brive

2. **Tipo di indicazione geografica**

IGP - Indicazione geografica protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

16. Vino di uve stramature

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

1. *Vini fermi rossi, rosati e bianchi*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini bianchi secchi, di colore giallo pallido con riflessi verdolini, sono caratterizzati da aromi floreali e di frutta. Al palato, sono fruttati e minerali, potenti e vivaci. I vini bianchi semiseccchi, leggermente zuccherati, hanno un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso, sono caratterizzati da aromi di frutti gialli e di agrumi. Fruttati e beverini, mantengono comunque una certa vivacità. I vini rossi sono spesso caratterizzati da un colore variabile dal

rubino al granato, con riflessi violacei più o meno intensi. I vini rossi prodotti sugli scisti sono potenti e vivaci, con aromi di ribes nero e spezie, mentre quelli prodotti sui suoli argilloso-calcarei sono morbidi e armoniosi, con aromi di frutta candita. Ad eccezione dei vini che riportano le menzioni «primeur» o «nouveau», i vini rossi devono aver terminato la fermentazione malolattica. Nella fase dell'immissione in commercio, ciascun lotto di vino rosso presenta un tenore di acido malico inferiore o uguale a 0,4 g/l. I vini rosati sono caratterizzati da un colore dal chiaro all'intenso e presentano aromi di fiori e frutti gialli. Al palato, regalano una freschezza che può essere modulata da una zuccherosità variabile. Nei casi in cui i valori non siano precisati, sono rispettati i limiti previsti dalla normativa europea vigente.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	In milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

2. *Vini di uve stramature*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini bianchi, amabili e dolci (vini di uve stramature, appassite sulla pianta), sono caratterizzati da un colore giallo intenso e brillante con riflessi dorati, e da una ricchezza aromatica basata su note fruttate (mela cotogna, pesca) e floreali con note di miele e burro. La rotondità e la generosità al palato sono modulate da una zuccherosità variabile. Il titolo alcolometrico volumico totale minimo è del 15 % e il tenore minimo di zuccheri fermentescibili è pari a 51 g/l. Nei casi in cui i valori non siano precisati, sono rispettati i limiti previsti dalla normativa europea vigente.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12
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**

a. *Pratiche enologiche specifiche*

Pratica enologica specifica

Per i vini di uve stramature, è vietato qualunque ricorso all'arricchimento o a tecniche di concentrazione quali l'utilizzo di forni o celle di appassimento, la crioconcentrazione o l'osmosi inversa.

b. *Rese massime*

1. Vini fermi e vini di uve stramature

80 ettolitri per ettaro

6. Zona geografica delimitata

La raccolta delle uve, la vinificazione e l'elaborazione dei vini a indicazione geografica «Pays de Brive» hanno luogo nel territorio dei seguenti comuni del dipartimento della Corrèze:

Allassac, Altiliac, Astaillac, Ayen, Beaulieu-sur-Dordogne, Bilhac, Branceilles, Brignac la Plaine, Brive la Gaillarde, Chabrignac, La Chapelle-aux-Saints, Chartrier-Ferrière, Chasteaux, Chauffour-sur-Vell, Collonges-la-Rouge, Cosnac, Cublac, Curemonte, Donzenac, Estivals, Jugeals-Nazareth, Juillac, Larche, Lascaux, Ligneyrac, Liourdres, Lissac-sur-Couze, Louignac, Malemort, Mansac, Marcillac-la-Croze, Meyssac, Nespouls, Noailhac, Noailles, Nonards, Objat, Perpezac le Blanc, Puy-d'Arnac, Queyssac-les-Vignes, Rosier de Juillac, Saillac, Saint Aulaire, Saint-Bazile-de-Meyssac, Saint Bonnet la Riviere, Saint-Cernin-de-Larche, Saint Cyprien, Saint Cyr la Roche, Sainte-Féréole, Saint-Julien-Maumont, Saint Pantaléon de Larche, Saint Robert, Saint-Solve, Saint Viance, Ségonzac, Sioniac, Turenne, Ussac, Varetz, Vars sur Roseix, Végennes, Vignols, Voutezac, Yssandon.

7. Varietà principale/i di uve da vino

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Chardonnay B

Chenin B

Cot N - Malbec

Fer N - Fer Servadou, Braucol, Mansois, Pinenc

Gamay N

Jurançon noir N - Dame noire

Merlot N

Muscat à petits grains blancs B - Muscat, Moscato

Pinot noir N

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Sauvignon gris G - Fié gris

Segalin N

Semillon B

Tannat N

8. Descrizione del legame/dei legami

Situato nella parte sudoccidentale del dipartimento della Corrèze, il bacino della Brive forma una depressione di 60 chilometri di lunghezza e di 10-20 chilometri di larghezza, allungata lungo un asse nord-ovest/sud-est. I suoi confini naturali sono il Massiccio centrale cristallino a nord e ad est, il Périgord blanc a sud-ovest e il Causse de Martel a sud.

La regione, dalla scarsa altitudine e ben riparata, gode di un clima oceanico meridionale simile al clima aquitano, con precipitazioni poco abbondanti. Le estati sono calde e gli inverni moderatamente freddi, con un fattore limitante legato alle gelate primaverili tardive e a quelle autunnali precoci.

La zona costituisce un mosaico in cui, da nord-est a sud-est, si alternano suoli bruni acidi su arenarie o scisti, suoli bruni calcici su calcari marnosi e suoli bruni calcarei poco spessi sul Causse.

Che si tratti di suoli tartufigeni argilloso-calcarei, di scisti ardesiaci o di terreni sedimentari ai piedi del massiccio cristallino, tali suoli permettono tutti di ottenere vini espressivi.

Il legame di causalità si fonda su una caratteristica attribuibile all'origine geografica del prodotto. Per i diversi prodotti della IGP, il legame causale si basa sull'adattamento delle varietà alle caratteristiche dei suoli, da cui derivano le qualità specifiche dei vini. Di conseguenza:

- i vini rossi sono spesso caratterizzati da un colore variabile dal rubino al granato, con riflessi violacei più o meno intensi. I vini rossi prodotti sugli scisti e sulle arenarie principalmente a partire dalle varietà merlot e cabernet franc sono potenti e vivaci, con aromi di ribes nero e spezie. Quelli prodotti sui suoli argilloso-calcarei, in particolare con le varietà cabernet franc, gamay e merlot, sono vini rossi morbidi e armoniosi, con aromi di frutta candita;
- i vini rosati prodotti con tutte le varietà a bacca rossa nell'intera zona sono caratterizzati da un colore dal chiaro all'intenso e presentano aromi di fiori e di frutti gialli. Al palato, i vini prodotti sugli scisti e sulle arenarie si distinguono per la freschezza;
- i vini bianchi secchi, di colore giallo pallido con riflessi verdolini, sono caratterizzati da aromi floreali e di frutti. Quelli prodotti sui suoli argilloso-calcarei a partire principalmente dalle varietà chardonnay e sauvignon sono caratterizzati da freschezza e note fruttate, mentre quelli prodotti sugli scisti e sulle arenarie, a base soprattutto di chenin, presentano una certa vivacità e note più minerali;
- i vini bianchi semiseccchi, generalmente prodotti sugli scisti e leggermente zuccherati, hanno un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso, sono caratterizzati da aromi di frutti gialli e di agrumi. Fruttati e beverini, mantengono comunque una certa vivacità dovuta in particolare alla varietà chenin;
- i vini amabili e dolci, principalmente bianchi, (vini di uve stramature, appassite sulla pianta) sono prodotti soprattutto sugli scisti da varietà chenin e muscat à petit grains e sono caratterizzati da un colore giallo intenso e brillante, con riflessi dorati, e da una ricchezza aromatica basata su note fruttate (mela cotogna, pesca) e floreali con note di miele e burro. La rotondità e la generosità al palato sono modulate da una zuccherosità variabile.

Benché apparentemente modeste, le zone viticole della parte sudoccidentale della Corrèze svolgono un ruolo propulsivo importante nel mantenimento dell'agricoltura e nello sviluppo locale, in particolare grazie all'enoturismo.

La qualità dei vini e la perpetuità dei vigneti da cui sono ottenuti sono assicurate dalle competenze e dall'impegno di persone appassionate, in grado di valorizzare le difficoltà presentate dall'ambiente adeguando le loro tecniche, ma preservando nel contempo le caratteristiche tradizionali dei vini.

9. Ulteriori condizioni essenziali

Dimensione dei caratteri e logo

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Il logo IGP figura in etichetta quando la menzione «IGP» è sostituita dalla menzione tradizionale «Vin de pays».

Le dimensioni dei caratteri del nome della varietà non superano il doppio di quelle dei caratteri del nome dell'IGP e il nome della varietà rientra nello stesso campo visivo del nome dell'IGP.

Menzioni supplementari

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Il nome dell'IGP può essere completato con il nome di una o più varietà e/o dalle menzioni «primeur» o «nouveau». Nella normativa francese, il termine «nouveau» è un sinonimo esatto di «primeur».

Link al disciplinare del prodotto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-7796fed6-5bfe-452f-ba94-be152bd4657f

Publicazione 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 96/10)

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

Documento unico

«Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły»

N. UE: PGI-PL-02811 – 9.11.2021

DOP () IGP (X)

1. Nome

«Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły»

2. Stato membro o paese terzo

Polonia

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 il nome di cui al punto 1

Il prodotto «Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły» è ottenuto da frutti maturi di pruno europeo (*Prunus domestica* L.) della varietà «Węgierka Zwyczajna» sottoposti a cottura fino a ottenere una mescolanza densa di colore marrone scuro.

Il prodotto «Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły» ha la consistenza di una mescolanza densa di frutta che contiene frammenti di buccia, dalla superficie brillante e più solida. Presenta un colore marrone scuro con sfumature borgogna, all'interno il composto è più chiaro e contiene frammenti visibili della buccia viola delle prugne. Il sapore è leggermente agrodolce, con una punta di amaro proveniente dal nocciolo. L'aroma è fruttato, prevalentemente di prugne, con note caramellate e affumicate.

Il prodotto «Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły» non contiene zuccheri aggiunti oltre agli zuccheri naturali della frutta. Possiede un tenore di zuccheri totali pari a 40 g per 100 g di prodotto, che può variare di +/- 20 %.

Presenta un contenuto solido pari a 40 % Brix, che può variare di +/- 20 %.

Il prodotto «Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły» è una mescolanza molto addensata ottenuta mediante cottura, con una consistenza gradevolmente morbida e spalmabile. Sono necessari almeno 3 kg di prugne per ottenere 1 kg di prodotto finito.

Il prodotto finito è commercializzato in barattoli di vetro chiusi da un coperchio di metallo. Il prodotto è pastorizzato.

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

Il prodotto «Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły» è ottenuto esclusivamente dai frutti del pruno europeo (*Prunus domestica* L.) della varietà «Węgierka Zwyczajna». Al fine di mantenere la qualità del prodotto, per ogni partita di «Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły» non meno del 75 % della frutta utilizzata nel prodotto deve provenire dalla zona geografica definita al punto 4. I produttori devono innanzitutto utilizzare la materia prima proveniente da tale zona geografica.

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Grazie alle condizioni climatiche descritte al punto 5, la frutta prodotta nella zona geografica definita al punto 4 si distingue per un tenore di zuccheri naturale superiore a quello della frutta coltivata fuori da questa zona, il che emerge chiaramente dalla qualità del prodotto finale. In caso di penuria di materia prima proveniente dall'area geografica identificata, i produttori possono utilizzare per ogni partita al massimo il 25 % di frutta proveniente da zone al di fuori della zona geografica delimitata senza con ciò compromettere la qualità del prodotto «Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły».

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

Tutte le fasi di produzione del prodotto «Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły» devono avere luogo nella zona geografica delimitata, in particolare:

- la coltivazione della materia prima (per almeno il 75 %);
- la preparazione della caldaia di rame;
- la preparazione del focolare;
- la cottura della confettura di prugne;
- il filtraggio della confettura di prugne (rimozione dei noccioli).

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

Il prodotto «Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły» deve essere confezionato e pastorizzato nella zona geografica delimitata in quanto potrebbe essere soggetto a contaminazioni durante il trasporto, il che ne comprometterebbe la qualità. Il prodotto non può essere trasportato prima che si sia raffreddato. Tuttavia quando è freddo diventa molto denso e potrebbe essere difficile confezionarlo in barattoli, e riscaldandolo si rischia che si bruci. Pertanto, nella zona geografica delimitata, la confettura viene confezionata in barattoli ad alte temperature in modo da facilitare il confezionamento ed eliminare le bolle d'aria. Il confezionamento fuori dalla zona geografica comporta il rischio che il prodotto «Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły» sia mescolato ad altre confetture di prugne di qualità differenti.

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

Tutti i produttori di «Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły» devono usare un marchio comune (figura 1) da apporre sulla confezione (sul coperchio del barattolo). Il consorzio dei produttori della confettura di prugne della valle della bassa Vistola mette a disposizione dei produttori il logo del prodotto senza discriminazioni nei confronti dei produttori non associati.



4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona in cui si produce la IGP «Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły» è ubicata nella valle della bassa Vistola, ossia nella provincia di Kujawsko-Pomorskie, nei distretti seguenti: distretto di Bydgoszcz (comuni di Dąbrowa Chełmińska, Osielsko, Dobrcz, Fordon – distretto urbano di Bydgoszcz), distretto di Chełmno (comune della città di Chełmno, comune rurale di Chełmno, comuni di Unisław, Kijewo Królewskie, Stolno), distretto di Grudziądz (comune della città di Grudziądz, comune rurale di Grudziądz, comune di Rogóźno), distretto di Świecie (comuni di Pruszcz, Świecie, Dragacz, Jeżewo, Warlubie, Nowe), e nella provincia di Pomorskie, nei distretti seguenti: distretto di Kwidzyn (Kwidzyn, Sadlinki, Ryjewo), distretto di Sztum (comune di Sztum) e distretto di Tczew (comuni di Pelplin e Gniew).

5. Legame con la zona geografica

Il legame tra il prodotto «Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły» e la regione si basa sulla reputazione di qualità del prodotto fondata su una lunga tradizione di produzione, sulla specifica qualità delle materie prime impiegate per la sua produzione e sull'eccezionale abilità dei produttori locali.

Le condizioni specifiche del suolo e del clima nella valle della bassa Vistola hanno favorito lo sviluppo della frutticoltura. Sin dal XVIII secolo la varietà predominante è il pruno europeo (*Prunus domestica* L.) della varietà «Węgierka Zwykła» con un ecotipo locale che si caratterizza per la resistenza a condizioni climatiche avverse e alle malattie, nonché per un elevato tenore di zuccheri.

La zona geografica presenta terreni fangosi (loess) con una tessitura franco-limosa, vari tipi di fluvisol franco-sabbiosi e morbidi con un più elevato tenore di rame che garantiscono raccolti abbondanti, un più elevato tenore di acidità e di carotenoidi nei frutti. Nella zona la fase fenologica primaverile ha luogo 1,5-2 settimane prima con una conseguente estensione del periodo vegetativo che determina un maggiore tenore di zuccheri naturali nei frutti maturi. A causa della scarsa pluviometria che caratterizza la valle della bassa Vistola, gli alberi di prugne della varietà «Węgierka Zwykła» sono soggetti a deficit idrico e pertanto a stress ossidativo. La pianta riduce la crescita dei frutti, nei quali aumenta quindi la concentrazione di zuccheri, vitamine, polifenoli, fibre e minerali, e produce maggiori quantità di carotenoidi e di acido ascorbico.

I suoli della valle della bassa Vistola presentano un tenore di rame superiore rispetto alla media nazionale. La presenza di rame nel terreno migliora la qualità e la quantità dei raccolti di prugne della varietà «Węgierka Zwykła» e favorisce la resistenza a malattie crittogamiche e batteriche. I frutteti della valle della bassa Vistola non necessitano pertanto di maggiori spruzzature chimiche rispetto agli alberi di prugne che crescono in altre regioni.

Grazie alla specifica qualità e all'abbondante quantità di materia prima utilizzata per produrre 100 g di «Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły» e a motivo della lunga cottura, il prodotto presenta un tenore di zuccheri naturali più elevato rispetto ad altre confetture di prugne senza aggiunta di zuccheri.

Il prodotto «Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły» si distingue da altre confetture di prugne presenti sul mercato per il fatto di essere ottenuto con una quantità quasi doppia di materia prima rispetto al minimo previsto per legge (si usano 3 kg di frutta per produrre 1 kg di «Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły»).

La cottura per molte ore della «Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły» con i noccioli delle prugne conferisce al prodotto la caratteristica punta di amaro che non si trova in altre confetture di prugne.

L'estensione della zona di coltivazione, storicamente più vasta di altre regioni della Polonia, insieme agli abbondanti raccolti di prugne della varietà «Węgierka Zwykła», hanno contribuito allo sviluppo delle tecniche di trasformazione impiegate nella zona. Uno dei procedimenti più antichi di conservazione delle prugne consisteva nel farle bollire fino a ottenere una purea che veniva addensata mediante evaporazione in caldaie calde. Questo procedimento di trasformazione dei frutti è attestato in documenti risalenti al XVI secolo. Il prodotto ottenuto si chiamava *powidła* (confettura di prugne). Indagini sul campo, condotte dal personale del Museo etnografico di Toruń, nella valle della bassa Vistola, hanno confermato la presenza di numerosi edifici utilizzati come locali di essiccazione della frutta, nei quali la fonte di calore erano i focolari dove vi era un posto per collocare le caldaie utilizzate per produrre la confettura di prugne, il che prova che tali edifici servivano anche per tale scopo. Le prugne della varietà «Węgierka Zwykła» erano utilizzate per preparare la confettura di prugne destinata al consumo familiare, le eccedenze sarebbero state vendute nei mercati delle principali città della regione (ad esempio, a Świecie e a Bydgoszcz). Le confetture di prugne e i frutti venivano trasportati in imbarcazioni lungo la Vistola o su carri trainati da cavalli fino al porto di Danzica.

Per ottenere il prodotto «Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły» si utilizzavano le prugne del pruno europeo della varietà «Węgierka Zwykła» in quanto l'ecotipo locale era caratterizzato da un'elevata resistenza alle condizioni climatiche avverse e alle malattie, e perché la polpa delle prugne si separa facilmente dal nocciolo durante la cottura. La presenza dei noccioli serviva ad evitare che la mescolanza si bruciasse e aggiungeva una punta di amaro al sapore della confettura. Alla fine della cottura, per separare i noccioli dalla mescolanza di frutti si usavano speciali colini di terracotta (i più rinomati provenivano dalle botteghe dei vasai di Gruczno sulla Vistola, nella valle della bassa Vistola). La confettura così ottenuta veniva versata in recipienti di terracotta per essere poi cotta nei forni usati per la cottura del pane. Quando sulla superficie della confettura di prugne si formava una crosticina, i recipienti venivano estratti dal forno e conservati in cantine fresche. La confettura «Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły» così ottenuta poteva conservarsi fino a due anni dalla data di produzione senza perdere il suo sapore.

Dopo la Seconda Guerra Mondiale, quando la trasformazione delle prugne da parte di imprese private fu vietata, lo stabilimento di trasformazione di Fordon (oggi un distretto di Bydgoszcz) divenne il più grande centro di raccolta di prugne in cui si produceva principalmente confettura di prugne. La frutticoltura acquisì maggiore importanza economica per gli abitanti della valle della bassa Vistola, non solo per il microclima favorevole, ma anche per la domanda di prugne proveniente dallo stabilimento di Fordon e dai ristoranti locali, nonché per la vicinanza alla rotta commerciale lungo la Vistola. Le caldaie di rame (in polacco *kocioł kuprowy* dal latino *cuprum*, rame), i mescolatori (in polacco *bocian*) e i focolari sono divenuti elementi tipici permanenti del paesaggio dei villaggi circostanti.

La produzione della confettura di prugne nella valle della bassa Vistola è stata l'argomento di una tesi di dottorato intitolata *Stirring the pot in Poland: traditional plum jam, regional identity, and rural development in the Lower Vistula Valley*, presso la Cornell University. I risultati della ricerca hanno dimostrato che gli abitanti dei comuni della valle della bassa Vistola coltivano con entusiasmo le varietà tradizionali e che le loro attività contribuiscono a preservare la biodiversità e a tutelare il carattere specifico della zona geografica plasmatosi nel corso dei secoli.

Una ricerca svolta presso l'Università Kazimierz Wielki di Bydgoszcz sull'analisi del patrimonio gastronomico e lo sviluppo del turismo ha evidenziato inoltre che il prodotto della frutticoltura «Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły» è divenuto sostanzialmente il marchio della valle della bassa Vistola.

La produzione di «Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły» è ancora oggi importante per la comunità locale, come conferma il fatto che il prodotto si trova nelle fiere e nelle numerose dimostrazioni di produzione della confettura di prugne, durante le quali lo si può assaggiare ed acquistare. Tra queste spicca il Festival della Prugna (*Święto Śliwki*) che si svolge dal 2001 a Strzelce Dolne e che è un evento molto popolare. Nel giro di pochi anni il festival ha richiamato decine di migliaia di visitatori da tutta la Polonia, crescendo fino a diventare un evento di due giorni, tanto che i giornalisti chiamano la valle della bassa Vistola con l'epiteto «capitale polacca della prugna». L'emittente televisiva locale, la TVP Bydgoszcz, e PIK, la filiale locale della Polskie Radio, l'emittente radiofonica statale, promuovono l'evento gratuitamente da 20 anni. La presidenza del voivodato di Kujawsko-Pomorskie riporta informazioni su questo evento in relazione al prodotto «Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły» nel materiale turistico promozionale.

Numerosi sono gli articoli pubblicati nella stampa locale e nazionale, i riferimenti presenti nei libri che descrivono le tradizioni della regione e i premi vinti in varie competizioni che attestano il grande apprezzamento di cui gode il prodotto «Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły». Nelle pubblicazioni della Camera polacca dei prodotti regionali e locali, l'IGP «Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły» è considerata un marchio riconosciuto della zona. Il prodotto ha ricevuto per due volte il primo premio nella sua categoria ai premi del *Nasze Kulinarne Dziedzictwo* (Il nostro patrimonio gastronomico). Per vari decenni il prodotto è stato promosso nei materiali di Natura 2000, in quanto ottenuto con un metodo di trasformazione tradizionale della valle della bassa Vistola, così come nei materiali pubblicati dal Fondo nazionale per la tutela dell'ambiente e il trattamento delle acque. Al fine di preservare il patrimonio del prodotto, il Museo etnografico di Toruń ha raccolto materiale riguardante la confettura di prugne e la coltivazione degli alberi di prugne nella valle della bassa Vistola nell'ambito delle proprie attività di protezione del patrimonio immateriale. Il materiale raccolto è stato pubblicato nel 2020 in un CD dal titolo *Smażenie powideł metodą tradycyjną* (Metodo di produzione tradizionale della confettura di prugne). L'iniziativa è intesa come progetto educativo cui partecipano etnologi e produttori dell'IGP «Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły» che intendono raggiungere il più ampio pubblico possibile di residenti e di scuole locali, dove il progetto viene presentato nel corso delle lezioni, al fine di mantenere viva la tradizione della produzione della confettura di prugne.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/wnioski-przekazane-komisji-europejskiej>

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



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

IT