

# Jurnalul Oficial al Uniunii Europene

# C 70



Ediția în limba română

## Comunicări și informări

Anul 63

4 martie 2020

Cuprins

### IV Informări

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

#### Comisia Europeană

2020/C 70/01 Rata de schimb a monedei euro — 3 martie 2020 ..... 1

INFORMĂRI PROVENIND DE LA STATELE MEMBRE

2020/C 70/02 Aviz privind zonele disponibile pentru acordarea de licențe de explorare și exploatare a hidrocarburilor ... 2

### V Anunțuri

ALTE ACTE

#### Comisia Europeană

2020/C 70/03 Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ..... 3

2020/C 70/04 Publicarea documentului unic menționat la articolul 94 alineatul (1) litera (d) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului, precum și a trimiterii la publicarea caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol ..... 12

2020/C 70/05 Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ..... 20

2020/C 70/06 Publicare a unei cereri de aprobare a unei modificări care nu este minoră a caietului de sarcini al unui produs, în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare ..... 33

RO



## IV

(Informări)

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE  
UNIUNII EUROPENE

## COMISIA EUROPEANĂ

Rata de schimb a monedei euro <sup>(1)</sup>

3 martie 2020

(2020/C 70/01)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb		
USD	dolar american	1,1117	CAD	dolar canadian	1,4857
JPY	yen japonez	119,77	HKD	dolar Hong Kong	8,6471
DKK	coroana daneză	7,4730	NZD	dolar neozeelandez	1,7728
GBP	lira sterlină	0,87010	SGD	dolar Singapore	1,5479
SEK	coroana suedeză	10,5590	KRW	won sud-coreean	1 327,59
CHF	franc elvețian	1,0646	ZAR	rand sud-african	17,3245
ISK	coroana islandeză	142,90	CNY	yuan renminbi chinezesc	7,7572
NOK	coroana norvegiană	10,3328	HRK	kuna croată	7,4853
BGN	leva bulgărească	1,9558	IDR	rupia indoneziană	15 877,00
CZK	coroana cehă	25,475	MYR	ringgit Malaiezia	4,6758
HUF	forint maghiar	336,68	PHP	peso Filipine	56,467
PLN	zlot polonez	4,3166	RUB	rubla rusească	74,0050
RON	leu românesc nou	4,8087	THB	baht thailandez	35,063
TRY	lira turcească	6,8626	BRL	real brazilian	5,0032
AUD	dolar australian	1,6911	MXN	peso mexican	21,6599
			INR	rupie indiană	81,4290

(<sup>1</sup>) Sursă: rata de schimb de referință publicată de către Banca Centrală Europeană.

## INFORMĂRI PROVENIND DE LA STATELE MEMBRE

### **Aviz privind zonele disponibile pentru acordarea de licențe de explorare și exploatare a hidrocarburilor**

(2020/C 70/02)

În temeiul articolului 20 din Legea privind explorarea și exploatarea hidrocarburilor [Narodne Novine (NN; Monitorul oficial al Republicii Croația) nr. 52/2018 și 52/2019], Ministerul Protecției Mediului și Energiei, în numele Republicii Croația, publică următorul

Guvernul Republicii Croația invită toate persoanele interesate să prezinte oferte pentru a obține licența de explorare și de exploatare a hidrocarburilor cu privire la blocurile de explorare disponibile în Marea Adriatică.

#### 1. INFORMAȚII PRIVIND BLOCURILE DE EXPLORARE

Zonele disponibile pentru explorarea și exploatarea hidrocarburilor în nordul Mării Adriatice pentru care se acordă licențe de explorare și exploatare sunt următoarele:

1. Blocul de explorare SJ-02/SJ-03
2. Blocul de explorare SJ-06/SJ-07/SrJ-09

Hărțile și coordonatele blocurilor de explorare sunt disponibile în documentația de licitație.

Blocurile de explorare pentru care sunt disponibile licențe de explorare și exploatare au făcut obiectul unei proceduri de licitație anterioare pentru explorarea și exploatarea hidrocarburilor. Rezultatul acestei proceduri cu privire la blocurile respective este că fie nu s-a acordat o licență de explorare și exploatare a hidrocarburilor, fie s-a acordat o licență de explorare și exploatare a hidrocarburilor, dar nu a fost semnat un contract pentru explorarea și exploatarea hidrocarburilor.

#### 2. CRITERII PENTRU SELECȚIA OFERTANȚILOR

În conformitate cu articolul 2 alineatul (2) din Directiva 94/22/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 30 mai 1994 privind condițiile de acordare și folosire a autorizațiilor de prospectare, explorare și extracție a hidrocarburilor (JO L 164, 30.6.1994) cu privire la siguranța națională și în conformitate cu articolul 19 din Legea privind explorarea și exploatarea hidrocarburilor, criteriile care trebuie luate în considerare pentru selectarea celui mai bun ofertant sunt următoarele:

1. competența tehnică, financiară și profesională a ofertantului;
2. modul în care ofertantul intenționează să-și desfășoare activitățile reglementate de licența de explorare și exploatare a hidrocarburilor;
3. calitatea generală a ofertei depuse;
4. condițiile financiare prezentate de ofertant în schimbul licenței de explorare și exploatare a hidrocarburilor și
5. orice lipsă de eficiență sau de responsabilitate sub orice formă de care s-a făcut vinovat ofertantul în altă țară atunci când a desfășurat activități reglementate printr-o licență de explorare și exploatare a hidrocarburilor.

Un alt criteriu pentru selecția ofertantului este taxa pentru încheierea contractului de explorare și exploatare a hidrocarburilor, a cărei valoare minimă este stabilită în decretul menționat la articolul 51 din Legea privind explorarea și exploatarea hidrocarburilor.

Dacă, în urma evaluării pe baza criteriilor stabilite în Legea privind explorarea și exploatarea hidrocarburilor, sunt reținute două sau mai multe oferte care prezintă caracteristici echivalente, pentru luarea unei decizii finale se vor lua în considerare și alte criterii relevante, obiective și nediscriminatorii.

#### 3. PROCEDURA PENTRU DEPUȘTEREA OFERTELOR

Ofertele trebuie să fie depuse în conformitate cu documentația de licitație publicată pe site-ul oficial al Agenției croate pentru hidrocarburi - [www.azu.hr](http://www.azu.hr) - și trebuie să fie prezentate Agenției croate pentru hidrocarburi în conformitate cu dispozițiile Legii privind explorarea și exploatarea hidrocarburilor și ale documentației de licitație.

Toate celelalte informații și avize relevante sunt disponibile pe site-ul Agenției croate pentru hidrocarburi [www.azu.hr](http://www.azu.hr).

V

(Anunțuri)

ALTE ACTE

## COMISIA EUROPEANĂ

**Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei**

(2020/C 70/03)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei <sup>(1)</sup>.

COMUNICARE PRIVIND APROBAREA UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„CIGALES”

Numărul de referință: PDO-ES-A0622-AM02

Data comunicării: 26 noiembrie 2019

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

**1. Modificarea caracteristicilor analitice: reducerea acidității totale și majorarea cantității totale de zaharuri***Descriere și motive*

Această modificare vizează punctul 2 litera (a) din caietul de sarcini și punctul 1.4 din documentul unic.

Modificarea se efectuează, în principal, ca urmare a schimbărilor climatice.

În ultimii ani, cantitățile mici de precipitații au dus la o scădere generală a acidității tuturor soiurilor și, prin urmare, la o creștere a conținutului de zaharuri reziduale.

Pentru a se ajunge la o maturitate fenolică optimă, este necesar ca fructele să fie recoltate în condiții care să se țină seama de scăderea acidității și de creșterea conținutului de zaharuri.

Această modificare este considerată o modificare standard deoarece nu implică o schimbare semnificativă a caracteristicilor produsului, acesta păstrându-și caracteristicile și profilul care sunt descrise în rubrica referitoare la legătură și care rezultă din interacțiunea dintre factorii naturali și cei umani. Prin urmare, modificarea nu corespunde niciunui tip de modificare dintre cele prevăzute la articolul 14 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2019/33.

**2. Modificarea caracteristicilor organoleptice: adaptarea descriptorilor senzoriali***Descriere și motive*

Această modificare vizează punctul 2 litera (b) din caietul de sarcini și punctul 1.4 din documentul unic.

Caracteristicile organoleptice ale vinurilor cu DOP au fost revizuite și modificate astfel încât să poată fi legate de descriptorii care pot fi evaluați de un juriu (grup tehnic dedicat evaluării senzoriale), în conformitate cu criteriile stabilite în standardul UNE-EN-ISO 17025.

(<sup>1</sup>) JO L 9, 11.1.2019, p. 2.

Această modificare este considerată o modificare standard deoarece nu implică o schimbare semnificativă a caracteristicilor produsului, fiind, mai degrabă, o descriere mai exactă și mai adaptată la noile tehnici de analiză senzorială. Caracteristicile și profilul produsului descrise în rubrica referitoare la legătură, rezultate din interacțiunea dintre factorii naturali și cei umani, rămân aceleași. Prin urmare, modificarea nu corespunde niciunui tip de modificare dintre cele prevăzute la articolul 14 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2019/33.

### 3. Modificarea randamentului maxim exprimat în litri de vin per 100 de kilograme de struguri

#### *Descriere și motive*

Această modificare vizează punctul 3 subpunctul b.1) și punctul 5 din caietul de sarcini, precum și punctele 1.5.1 și 1.5.2 din documentul unic.

În ultimii ani, tehnicizarea cramelor, reducerea temperaturilor și utilizarea filtrelor rotative sub vid pentru limpezirea musturilor au permis o mai bună utilizare a sucului de struguri, fără a provoca presiuni mai mari care să afecteze calitatea, rezultatul fiind un randament mai bun, și păstrarea aceluiași nivel de exigență în ceea ce privește calitatea.

Această modificare este considerată o modificare standard deoarece nu implică o schimbare semnificativă a caracteristicilor produsului, fiind doar o adaptare tehnologică. Prin urmare, modificarea nu corespunde niciunui tip de modificare dintre cele prevăzute la articolul 14 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2019/33.

### 4. Modificarea densității de plantare minime

#### *Descriere și motive*

Această modificare vizează punctul 3 subpunctul a.1) din caietul de sarcini și punctul 1.5.1 din documentul unic.

Ținând seama de vârsta medie ridicată a podgoriei din regiune și de adaptarea podgoriei, în anumite cazuri, la noua mecanizare, nu se consideră logic să se excludă parcelele vechi cu schema de plantare 3x3 din cauza sărăciei solului. Acest lucru ar determina o pierdere de potențial calitativ al producției de vin în cazul acestor podgorii mai vechi.

Această modificare este considerată o modificare standard deoarece nu implică o schimbare semnificativă a caracteristicilor produsului. Prin urmare, nu corespunde niciunui tip de modificare dintre cele prevăzute la articolul 14 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2019/33.

### 5. Modificare referitoare la ambalajele „bag-in-box” destinate exportului

#### *Descriere și motive*

Această modificare vizează punctul 8 subpunctul b.2) din caietul de sarcini. Documentul unic rămâne neschimbat.

Pentru a se răspunde cerințelor de comercializare de pe anumite piețe străine, s-a decis să se utilizeze aceste ambalaje, menținându-se totodată calitatea și caracteristicile produsului. Astfel, vinurile noastre vor putea fi mai cunoscute, iar producția noastră va putea fi mai prezentă pe piețele străine, vom avea un avantaj pentru promovarea calității vinurilor noastre în afara Spaniei. Consiliul de reglementare s-a bazat pe articolul 16 alineatul (4) din regulamentul nostru, care prevede următoarele: „Consiliul de reglementare poate autoriza utilizarea altor ambalaje și închideri speciale pentru utilizări specifice, cu condiția ca acestea să nu aibă un impact negativ asupra calității sau imaginii vinurilor protejate”.

Această modificare nu vizează decât prezentarea produsului, nu și caracteristicile sale.

### 6. Corectarea unor erori: înlocuirea termenilor „vidueños” (soiuri) cu „viñedos” (podgorii) și „caldos” (vinuri) cu „vinos” (vinuri)

#### *Descriere și motive*

Această modificare vizează terminologia utilizată la punctul 7 din caietul de sarcini. Documentul unic rămâne neschimbat.

Motivul acestei modificări este adaptarea la un limbaj mai general și inteligibil, specific sectorului.

Este vorba doar de o corectură formală.

## 7. Corectarea erorilor de la punctul 9 subpunctul b.2) - „Metodologia controalelor”

### Descriere și motive

Această corectură vizează al patrulea paragraf de la punctul 9 subpunctul b.2) din caietul de sarcini, referitor la controlul privind vinurile. Documentul unic rămâne neschimbat.

A fost identificată o eroare în al patrulea paragraf de la punctul 9 litera b.2), referitor la controlul privind vinurile, care a fost corectată după cum urmează:

- „Calificarea vinurilor
- Procedeu de calificare,...

s-a înlocuit cu:

- „Controlul vinurilor
- Verificarea procesului de calificare,...

### DOCUMENT UNIC

## 1. Denumirea produsului

Cigales

## 2. Tipul indicației geografice

DOP – denumire de origine protejată

## 3. Categoriile de produse vitivinicole

1. Vin
5. Vin spumant de calitate

## 4. Descrierea vinului (vinurilor)

VIN - VINURI ALBE ȘI ROZE

Vinuri albe:

- La nivel vizual, vinurile albe au un aspect între limpede și strălucitor, cu nuanțe galben-verzui, galben-pai, galben deschis sau auriu. Intensitate medie.
- La nivel olfactiv, vinurile au o intensitate medie spre mică, un miros pur (fără mirosuri dezagreabile), arome medii de fructe de livadă, de citrice și/sau de plante, uneori cu note de mirodenii și/sau de prăjit dacă vinul a fost maturat în butoi.
- La nivel gustativ, au o intensitate medie, sunt echilibrate și au un conținut potrivit de aciditate și de alcool. Prezintă arome din aceeași gamă cu cele observate la nivel olfactiv (fructe de livadă, citrice și/sau plante). Unele vinuri pot prezenta note de mirodenii și/sau de prăjit (vinuri păstrate în recipiente de lemn). Final mediu.

Vinuri roze:

- La nivel vizual, au un aspect între limpede și strălucitor, cu nuanțe roz-violaceu, roz-căpșună sau roz-somon. Intensitate medie.
- La nivel olfactiv, vinurile au o intensitate medie, un miros pur (fără mirosuri dezagreabile sau nepotrivite), arome de fructe roșii, de fructe de livadă, de citrice și/sau de plante proaspete. Prezintă note de mirodenii și/sau de prăjit dacă vinul a fost maturat în butoi.
- La nivel gustativ, au o intensitate medie, sunt echilibrate, au un conținut mediu de aciditate și de alcool și prezintă arome asemănătoare celor observate la nivel olfactiv (fructe roșii, fructe de livadă, citrice și/sau plante proaspete, cu note de mirodenii și/sau de prăjit dacă vinul a fost maturat în butoi). Final mediu.

Parametrii fizici și chimici definiți la prezentul punct trebuie să respecte limitele stabilite de legislația Uniunii.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă în volume (în % vol.)	
Tăria alcoolică dobândită minimă în volume (în % vol.)	11
Aciditatea totală minimă	3,5 grame/litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	10,83
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	150

#### VIN - VINURI ROȘII TINERE

- La nivel vizual, au un aspect între limpede și strălucitor, cu nuanțe care variază de la roșu grenă la roșu cărămiziu. Intensitate medie spre mică.
- La nivel olfactiv, vinurile au o intensitate medie, un miros pur (fără mirosuri dezagreabile sau nepotrivite), arome fructate (fructe negre proaspete și/sau foarte coapte) și/sau de plante, cu note de mirodenii și/sau de prăjit dacă vinul a fost maturat în butoi.
- La nivel gustativ, au o intensitate medie, sunt foarte echilibrate din punctul de vedere al acidității și al conținutului de alcool și prezintă o astringență medie. Gust ușor amar. Final mediu, cu gust rezidual fructat din aceeași gamă cu aromele percepute la nivel olfactiv (de fructe negre, de fructe uscate, de plante) și cu note de mirodenii și/sau de prăjit.

În toate cazurile, parametrii fizici și chimici definiți la prezentul punct trebuie să respecte limitele stabilite de legislația Uniunii.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă în volume (în % vol.)	
Tăria alcoolică dobândită minimă în volume (în % vol.)	12
Aciditatea totală minimă	3,5 grame/litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	10,83
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	140

#### VINURI ROȘII CU MENȚIUNEA „ROBLE”

- La nivel vizual, au un aspect între limpede și strălucitor, cu nuanțe roșu-violaceu, roșu grenă și roșu cărămiziu.
  - La nivel olfactiv, mirosul este pur (fără mirosuri dezagreabile sau nepotrivite), cu arome ușor fructate și cu note de mirodenii și/sau de prăjit, de intensitate medie, specifice lemnului.
  - La nivel gustativ, aceste vinuri sunt seci, prezintă o intensitate medie, arome ușor fructate și note moderate de mirodenii și/sau de prăjit, specifice lemnului. Final mediu.
- (\*) În cazul vinurilor comercializate în primul an de după anul de recoltă; vinurile cu o vechime mai mare de un an nu pot depăși limita calculată după cum urmează: 1 gram per litru până la 10 % vol. și 0,06 grame per litru pentru fiecare grad peste 10 %.

În toate cazurile, parametrii fizici și chimici definiți la prezentul punct trebuie să respecte limitele stabilite de legislația Uniunii.



Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă în volume (în % vol.)	
Tăria alcoolică dobândită minimă în volume (în % vol.)	12
Aciditatea totală minimă	3,5 în miliechivalenți per litru
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	10,83
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	140

VINURI ROȘII „CRIANZA”, „RESERVA” și „GRAN RESERVA”

„CRIANZA”:

- La nivel vizual, au un aspect între limpede și strălucitor, cu nuanțe roșu grenă și roșu cărămiziu.
- La nivel olfactiv, mirosul este pur (fără mirosuri dezagreabile sau nepotrivate), cu note de mirodenii și/sau de prăjit, specifice lemnului, de intensitate medie și cu arome foarte ușor fructate.
- La nivel gustativ, aceste vinuri prezintă o intensitate moderată, un gust foarte net, un final mediu și o aromă retronazală de mirodenii și/sau de prăjit.

„RESERVA”:

- La nivel vizual, au un aspect între limpede și strălucitor, cu nuanțe roșu grenă, roșu-rubin, roșu cărămiziu și roșu arămiu sau chiar chihlimbariu.
- La nivel olfactiv, mirosul este pur (fără mirosuri dezagreabile sau nepotrivate) și prezintă arome din familia mirodeniilor și/sau balsamice, de intensitate medie.
- La nivel gustativ, aceste vinuri sunt seci și bogate în taninuri și prezintă o intensitate medie, un gust foarte net și o un final mediu.

„GRAN RESERVA”:

- La nivel vizual, au un aspect între limpede și strălucitor, cu nuanțe care variază de la roșu-rubin la roșu cărămiziu.
- La nivel olfactiv, vinurile prezintă o intensitate medie, un miros pur (fără mirosuri dezagreabile sau nepotrivate) și arome de intensitate medie din familia mirodeniilor și/sau balsamice.
- La nivel gustativ, aceste vinuri conțin puține taninuri, prezintă o corpolență moderată și un final mediu.

(\*) În cazul vinurilor comercializate în primul an după recoltă; vinurile cu o vechime mai mare de un an nu pot depăși limita calculată după cum urmează: 1 g/l până la 10 % vol. și 0,06 g/l și per grad peste acest procentaj.

În toate cazurile, parametrii fizici și chimici definiți la prezentul punct trebuie să respecte limitele stabilite de legislația Uniunii.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă în volume (în % vol.)	
Tăria alcoolică dobândită minimă în volume (în % vol.)	12
Aciditatea totală minimă	3,5 grame/litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	10,83
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	140

## VIN - VINURI DULCI (ALBE, ROZE ȘI ROȘII)

Aromele și corpolența acestor vinuri se amplifică în timpul degustării, datorită zaharurilor reziduale pe care le conțin, iar caracteristicile lor organoleptice amintesc de cele ale diferitelor tipuri de vinuri descrise în paragrafele precedente ale acestui punct.

În toate cazurile, parametrii fizici și chimici definiți la prezentul punct trebuie să respecte limitele stabilite de legislația Uniunii.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă în volume (în % vol.)	
Tăria alcoolică dobândită minimă în volume (în % vol.)	11
Aciditatea totală minimă	11
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	10,83
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	200

## VIN SPUMANT DE CALITATE (ALB/ROZE)

— La nivel vizual, au un aspect între limpede și strălucitor, cu nuanțe de galben (galben-pai până la galben auriu) atunci când vinul este produs din soiuri albe sau roșii și cu nuanțe de roșu (roz deschis până la roz-căpșună) atunci când este produs din soiuri roșii sau roșii și albe; bule de dimensiune medie, formarea unei coroane și persistență scurtă spre medie sau medie.

— La nivel olfactiv, vinurile au o intensitate medie, un miros pur (fără mirosuri dezagreabile sau nepotrivite) și arome fructate de intensitate medie.

— La nivel gustativ, aceste vinuri se caracterizează printr-o senzație fructată, un final mediu și gust de fructe uscate ca aromă retronazală.

În toate cazurile, parametrii fizici și chimici definiți la prezentul punct trebuie să respecte limitele stabilite de legislația Uniunii.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă în volume (în % vol.)	
Tăria alcoolică dobândită minimă în volume (în % vol.)	9
Aciditatea totală minimă	3,5 grame/litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	10,83
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	160

5. **Practici vitivinicole**a. *Practici oenologice esențiale*

## PRACTICI OENOLOGICE

## Practică oenologică specifică

Struguri sănătoși, tărie alcoolică minimă probabilă: 10° Baumé (soiuri albe) și 10,5° Baumé (soiuri roșii).

Randament maxim la extracție: 72 l la 100 kg de struguri.

Pentru producerea vinurilor dulci, se păstrează o parte din zaharurile naturale ale strugurilor, fermentația fiind întreruptă prin metode autorizate, cu excepția adăugării de alcool.

Vinurile spumante sunt produse în mod tradițional.

#### PRACTICI OENOLOGICE

##### Restricție referitoare la vinificare

- Vinul alb este produs doar din principalele soiuri albe (Verdejo) și din soiurile autorizate (Albillo Mayor, Viura și Sauvignon Blanc), soiul alb principal reprezentând minimum 50 % din amestec.
- Vinul roze este produs din principalele soiuri albe și roșii și din soiurile autorizate, soiurile principale reprezentând minimum 50 % din amestec.
- Vinul roșu este produs din principalele soiuri roșii (Tempranillo și Garnacha Tinta și Gris) și din soiurile autorizate (Cabernet Sauvignon, Merlot și Syrah), soiurile principale reprezentând minimum 50 % din amestec.
- Vinul dulce (alb, roze și roșu) este produs din principalele soiuri albe și roșii și din soiurile autorizate, cu păstrarea unei părți din zaharurile naturale ale strugurilor, soiurile principale reprezentând minimum 50 % din amestec.
- Vinul spumant este produs din principalele soiuri albe și roșii și din soiurile autorizate, soiurile principale reprezentând minimum 50 % din amestec în cazul vinurilor seci, al vinurilor demiseci și al vinurilor cu mențiunea „brut” sau „brut natur”.

#### PRACTICI OENOLOGICE

##### Practică de cultivare

Densitatea minimă de plantare este de 1 000 de butuci per hectar.

##### b. *Producții și randamente maxime*

###### SOIURI ROȘII

7 000 de kilograme de struguri la hectar

###### SOIURI ROȘII

50,40 hectolitri la hectar

###### SOIURI ALBE

9 000 de kilograme de struguri la hectar

###### SOIURI ALBE

64,80 hectolitri la hectar

## 6. Arealul geografic delimitat

Arealul geografic al DOP „Cigales” se întinde pe o suprafață de 574 km<sup>2</sup>, cuprinzând partea nordică a depresiunii Duero, pe cele două maluri ale râului Pisuerga.

Arealul cuprinde următoarele localități:

— Provincia Valladolid:

Cabezón de Pisuerga, Cigales, Corcos del Valle, Cubillas de Santa Marta, Fuensaldaña, Mucientes, Quintanilla de Trigueros, San Martín de Valvení, Santovenia de Pisuerga, Trigueros del Valle și Valoria la Buena, precum și domeniul „El Berrocal”, care aparține localității Valladolid, fiind situat între limita provinciei Valladolid, drumul Valladolid-Fuensaldaña-Mucientes și râul Pisuerga.

— Provincia Palencia:

Dueñas.

## 7. Soiul/soiurile de struguri de vin principal/principale

VERDEJO

TEMPRANILLO - TINTA DEL PAIS

GARNACHA TINTA

GARNACHA ROJA - GARNACHA GRIS

## 8. Descrierea legăturii (legăturilor)

VIN

Arealul geografic al DOP „Cigales” este ideal pentru cultura viței-de-vie: traversată de râul Pisuerga, podgoria se află într-un punct intermediar al cursului acestuia, între clima rece din amonte și clima temperată de la locul de vărsare. Legătura dintre climă și sol favorizează obținerea unor struguri cu o aciditate și o proporție a zaharurilor foarte echilibrate. Soiurile foarte bine adaptate zonei și viticultura practică timp de mai multe decenii permit obținerea unor vinuri foarte echilibrate.

O altă caracteristică este faptul că 30 % din podgorie are o vechime mai mare de 60 de ani, ceea ce, împreună cu condițiile sus-menționate, permite o maturare foarte intensă și echilibrată a strugurilor, adecvată pentru vinurile „Crianza”.

VIN SPUMANT DE CALITATE

Diferitele experiențe din ultimii ani au permis obținerea unor vinuri spumante de o calitate înaltă (bule mici și persistente, integrarea aromelor secundare etc.), care păstrează caracteristicile specifice ale vinurilor din regiune. Soiurile tipice ale regiunii (foarte bine adaptate) produc vinuri spumante de o mare finețe și foarte proaspete, atât în timpul degustării, cât și ca aromă retronazală.

Condițiile climatice din regiune, care permit obținerea unei materii prime cu o aciditate, un extract uscat și arome echilibrate, conferă vinului o corpolență care compensează aciditatea.

## 9. Condiții suplimentare esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)

*Cadrul juridic:*

în legislația națională

*Tipul condiției suplimentare:*

ambalarea în arealul geografic delimitat

*Descrierea condiției:*

Având în vedere că îmbutelierea vinurilor cu DOP „Cigales” este una dintre etapele esențiale pentru a se garanta conservarea caracteristicilor obținute în cursul procesului de producție și, după caz, de învechire, astfel cum sunt definite acestea în caietul de sarcini, această operațiune trebuie să se efectueze în unitățile de îmbuteliere din cramele situate în arealul de producție delimitat în caietul de sarcini.

*Cadrul juridic:*

în legislația națională

*Tipul condiției suplimentare:*

dispoziții suplimentare privind etichetarea

*Descrierea condiției:*

Mențiunea tradițională „DENUMIRE DE ORIGINE” poate fi utilizată în locul mențiunii „DENUMIRE DE ORIGINE PROTEJATĂ”.

Cu excepția vinurilor dulci și spumante, este obligatoriu ca pe etichetă să figureze anul de recoltă, chiar dacă vinurile nu sunt învechite.

Mențiunile „CRIANZA”, „RESERVA”, „GRAN RESERVA” și „ROBLE” pot fi utilizate cu condiția să se respecte legislația în vigoare.

**Link către caietul de sarcini al produsului**

[www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+CIGALES+en+vigor+%28Rev+1%29\\_mod+1+BOE+%284%29.pdf/2cc9c566-2d4c-d08b-261d-9c1334822c29?](http://www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+CIGALES+en+vigor+%28Rev+1%29_mod+1+BOE+%284%29.pdf/2cc9c566-2d4c-d08b-261d-9c1334822c29?)

---

**Publicarea documentului unic menționat la articolul 94 alineatul (1) litera (d) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului, precum și a trimiterii la publicarea caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol**

(2020/C 70/04)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la respectiva cerere în temeiul articolului 98 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului <sup>(1)</sup>, în termen de două luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„CSOPAK”/„CSOPAKI”

PDO-HU-02378

**Data cererii: 20 noiembrie 2017**

**1. Denumirea propusă pentru înregistrare**

Csopak

Csopaki

**2. Tipul de indicație geografică**

DOP - Denumire de origine protejată

**3. Categoriile de produse vitivinicole**

1. Vin

**4. Descrierea vinului (vinurilor)**

*Hegybor*

Culoare: între galben-verzui și galben-pai.

Miros: note florale, cu caracteristici de citrice și de drupe.

Gust: răcoritor și acid. Vin alb sec armonios, cu un echilibru de acizi și alcool.

Caracteristici analitice generale

Tăria alcoolică totală maximă (în % de volum)	14
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % de volum)	11,5
Aciditatea totală minimă	4,8 g/l, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	18
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	200

<sup>(1)</sup> JO L 347, 20.12.2013, p. 671.

*Dűlős bor*

Culoare: între galben-verzui și galben-pai.

Miros: o paletă florală de arome complexe, dar care poate fi descrisă ca fiind neutră.

Gust: o paletă florală de arome complexe, dar care poate fi descrisă ca fiind neutră, cu un buchet multiplu, persistent. Vin alb sec armonios, cu un echilibru de acizi și alcool.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % de volum)	14
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % de volum)	12
Aciditatea totală minimă	5,2 g/l, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	18
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	200

## 5. Practici oenologice

### a. Practici oenologice esențiale

#### *Hegybor*

Practici oenologice specifice

Elemente esențiale:

- maximum 15 % din struguri pot fi din soiul „Furmint”
- se pot utiliza doar struguri sănătoși
- învechire de cel puțin patru luni în rezervor și/sau în butoi
- învechire de cel puțin o lună în sticlă
- mustul poate fi fermentat folosind numai drojdie care nu modifică aroma naturală și gustul caracteristic al vinurilor „Olasz rizling” sau „Furmint”.
- randament maxim în suc: 70 %

#### *Hegybor*

Restricție relevantă privind producerea vinurilor

Se interzic următoarele:

- îndulcirea

#### *Dűlős bor*

Practici oenologice specifice

Elemente esențiale:

- maximum 15 % din struguri pot fi din soiul „Furmint”
- se pot utiliza doar struguri sănătoși
- învechire de cel puțin șase luni în rezervor și/sau în butoi
- învechire de cel puțin trei luni în sticlă
- mustul poate fi fermentat folosind numai drojdie care nu modifică aroma naturală și gustul caracteristic al vinurilor „Olasz rizling” sau „Furmint”.
- randament maxim în suc: 65 %

*Dűlős bor*

Restricție relevantă privind producerea vinurilor

Se interzic următoarele:

- îmbogățirea
- acidificarea
- reducerea acidității
- utilizarea unei enzime pectice
- îndulcirea

Norme privind producția de struguri

Practică de cultivare

1. Norme privind conducerea viței-de-vie: Guyot, în cordon mediu-înalt, cordon jos, umbrelă și goblet.
2. Norme privind densitatea viței-de-vie în plantația viticolă.
  - a. Pentru plantațiile viticole existente la 1 august 2016:
    - i. densitatea butucilor de viță-de-vie: cel puțin 3 300 de butuci/ha;
    - ii. butuci uscați: maximum 10 %.
  - b. Pentru plantațiile viticole plantate după 1 august 2016:
    - i. densitatea butucilor de viță-de-vie: cel puțin 4 000 de butuci/ha;
    - ii. butuci uscați: maximum 10 %.
    - iii. distanța între butucii de viță-de-vie: cel puțin 0,6 m
3. Pentru vinurile descrise ca „*dűlős borok*”, media de vârstă a butucilor de viță-de-vie dintr-o plantație viticolă trebuie să fie de 10 ani.
4. Metoda de recoltare: manuală
5. Calitatea strugurilor (conținut minim de zahăr exprimat ca tărie alcoolică naturală):

*Hegybor*: Conținutul minim de zahăr al strugurilor exprimat în grade ale sistemului maghiar de măsură pentru must [(MM°), la 17,5 °C]: 17,0

Tăria alcoolică potențială a strugurilor [(% vol), la 20 °C]: 10,6

*Dűlős bor*: Conținutul minim de zahăr al strugurilor exprimat în grade ale sistemului maghiar de măsură pentru must [(MM°), la 17,5 °C]: 18,9

Tăria alcoolică potențială a strugurilor [(% vol), la 20 °C]: 12

b. *Producții maxime*

*Hegybor*

63 hl/ha

*Hegybor*

9 000 kg de struguri la hectar

*Dűlős bor*

39 hl/ha

*Dűlős bor*

6 000 kg de struguri la hectar

6. **Aria geografică delimitată**

Ariile clasificate în conformitate cu cadastrul viticol în clasele I și II din limitele administrative ale localităților Csopak, Paloznak, Lovas, Alsóörs și Felsőörs.



## 7. Soiul/soiurile de struguri de vin principal(e)

olasz rizling – olaszrizling

furmint – sziget

olasz rizling – grasevina

olasz rizling – nemes rizling

olasz rizling – riesling italian

olasz rizling – risling vlassky

olasz rizling – taljanska grasevina

olasz rizling – welschrieslig

furmint – zapfner

furmint – som

furmint – posipel

furmint – mosler

furmint – moslavac bijeli

furmint – furmint bianco

## 8. Descrierea legăturii (legăturilor)

### 1. Descrierea ariei delimitate

#### (a) Factori naturali

Aria de producție delimitată pentru vinurile „Csopak” / „Csopaki” cuprinde primul șir de dealuri de pe malul lacului Balaton, între localitățile Csopak și Alsóörs, aflat în secțiunea nordică a bazinului estic. Ariile principale de cultivare a viței-de-vie sunt suprafețele înclinate de la poalele dealurilor, precum și coama dealurilor cu înclinație moderată. Substratul solurilor plantațiilor viticole cuprinde două tipuri de rocă. Partea sedimentară de pe coama dealurilor este compusă din roci de înălțime din perioada cuprinsă între permianul superior și triasicul inferior, cu o pătură de pietriș din cuaternar. Subsolurile bogate în calcar sunt acoperite cu soluri forestiere argiloase și de loess, având diferite grosimi. Stratul inferior al suprafețelor înclinate de la poala dealurilor este compus din gresie roșie din permian, o formațiune pedologică unică tipică pentru zona Csopak, acoperită cu resturi de gresie roșie. Regiunea vitivinicolă este caracterizată de soluri bogate în calciu, magneziu și potasiu.

Clima zonei Csopak este determinată de aerul rece, care coboară prin văile dealurilor Bakony, precum și de Lacul Balaton, care se află în sudul regiunii. Dealurile viticole din zona Csopak sunt acoperite de păduri dese și străbătute de văi înguste și adânci (cum ar fi văile Nosztori și Koloska). De aceea, în zilele de vară, sub influența brizei de seară care suflă în direcția lacului, căldura umedă care se ridică de pe Lacul Balaton face loc aerului răcoros de pădure, care pătrunde în plantațiile de viță-de-vie.

Csopak are o medie anuală de 1 950-2 000 de ore de soare și o temperatură medie anuală de 11-12 °C. Precipitațiile medii anuale sunt de 650-700 mm, din care în medie 350 mm cad în perioada de vegetație. Un aspect esențial al climei din zona Csopak este că ultima zi de îngheț de primăvară este în jur de 5 aprilie, ceea ce este considerat ca fiind foarte devreme.

#### (b) Factori umani

De peste 2 200 de ani, cultivarea viței-de-vie și producerea vinului dețin un rol important în zona Csopak. Oamenii care locuiesc în zonă au amenajat aceste terenuri în vederea cultivării viței-de-vie; de mii de ani, viticultorii care trăiau aici au cultivat viță-de-vie doar pe dealurile înșorite, protejate de îngheț, și nu în zonele joase mlăștinoase, expuse la îngheț și boli.

De asemenea, pivnițele locale tradiționale au un impact semnificativ asupra calității vinurilor. Datorită structurii solului din zona Csopak, pivnițele locale nu sunt construite în totalitate în pământ, ceea ce duce la fluctuații semnificative de temperatură în cursul anului. În consecință, vinurile se răcesc în cursul iernii, păstrându-se prospețimea acestora. Vara, când pivnițele se încălzesc la o temperatură între 15 și 19 °C, are loc precipitarea naturală a tartrurilor termosensibile și instabile. Ca urmare a acestui proces natural, producătorii de vin locali pot stabili vinul cu ușurință, păstrând astfel mai bine bogăția aromelor lor.

## 2. Descrierea vinurilor

Vinurile „Csopak” / „Csopaki” au un miros discret, fiind caracterizate totodată printr-o bogăție a buchetului și a gustului care îi garantează eleganța. O caracteristică comună importantă a mirosului și a gustului este nota predominantă de piatră umedă și lipsa elementelor de aromă de must. În ceea ce privește gustul, predomină o structură acidă matură și complexă, ceea ce asigură caracterul acidulat și prospețimea vinurilor „Csopak” / „Csopaki”.

## 3. Prezentarea și demonstrarea legăturii cauzale

Datorită precipitațiilor și a capacității de retenție a apei din solul superior al zonei Csopak, aprovizionarea cu apă a viței-de-vie în timpul perioadei de vegetație este adecvată în zilele călduroase de vară. Din acest motiv, dezvoltarea strugurilor în perioada critică a verii este neîntreruptă, iar factorii de stres sunt absenți, ceea ce duce la lipsa aromelor de must sau a acizilor imaturi. Structura acidă matură, expresivă și prezența puternică în gust a unor note de piatră umedă se datorează conținutului bogat în minerale al solului din zona Csopak.

Razele soarelui, reflectate de suprafața lacului de mică adâncime în timpul verii, încălzesc în mod uniform dealurile și creează condiții de înmugurire perenă a viței-de-vie. Deoarece ultima zi de îngheț este foarte devreme în zona Csopak, există mai puține șanse de îngheț de primăvară; în consecință, creșterea lăstarilor este uniformă și în fiecare an se dezvoltă frunze cu dimensiuni adecvate, ceea ce are ca rezultat coacerea optimă a strugurilor.

Pe lângă plantațiile viticole, un rol esențial al culturii viței-de-vie îl joacă pădurile din jur, stabilite de-a lungul a mii de ani, deoarece organismele prădătoare care ierneză în aceste păduri (insecte cum ar fi acarienii prădători) mențin sub control nivelul dăunătorilor. Din acest motiv, faza inițială deosebit de importantă de dezvoltare a strugurilor nu este prelungită, permițând dezvoltarea unei bariere de frunze mai mari și mai sănătoase.

Verile calde și sistemul mediteranean de presiune înaltă asigură faptul că, după zilele lungi de toamnă, în serile reci cu brize din direcția Dealurilor Baknony, vița-de-vie intră rapid în faza de întuneric a fotosintezei, având ca rezultat o creștere rapidă a concentrației de zahăr din struguri. Această constrângere naturală unică conferă corpolența vinurilor „Csopak” / „Csopaki”.

Structura acidă elegantă și aromele fructate caracteristice ale vinurilor din zona Balatonfüred-Csopak se datorează, de asemenea, aerului rece care coboară din pădurile din jur. Pe pantele dealurilor unde se cultivă vița-de-vie, selectate de-a lungul secolelor, mișcarea constantă a aerului și conducerea joasă a viței-de-vie au ca rezultat uscarea rapidă a picăturilor de rouă de pe ciorchinii de struguri, care împiedică apariția mucegaiului și asigură o recoltă de struguri sănătoși.

Toți acești factori naturali, împreună cu meșteșugul producătorilor de vin care trăiesc în regiune, acumulat de-a lungul a sute de ani și moștenit din tată în fiu, asigură producerea unor vinuri de calitate, corpolute și expresive, produse din struguri maturi și sănătoși.

## 9. Condiții suplimentare esențiale

### Norme privind indicațiile 1

Cadrul juridic:

Legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

- Mențiunea tradițională „de origine protejată” poate fi utilizată, de asemenea, în locul termenului „denumire de origine protejată”.
- Mențiune tradițională autorizată pentru utilizare: *válogatott szüretelésű bor* (vin din recoltă selecționată).

### Norme privind indicațiile 2

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

- a) Alte expresii a căror utilizare este restricționată, expresii care indică metoda de producție și alte expresii a căror utilizare este reglementată: „szűretlen” (nefiltrat), „szemelt” (selecționat), „termőhelyen palackozva” (îmbuteliat la locul de producție)
- b) În cazul tipului de vin *hegybor*, termenii „Hegybor”, „Első Osztályú Hegybor” (calitatea I) sau „Elsőrangú Hegybor” (premium) pot fi menționați pe etichetă.
- c) În cazul tipului de vin *dűlős*, termenii „Első Osztályú Dűlőbor” (calitatea I) și „Elsőrangú Dűlőbor” (premium) pot fi menționați pe etichetă.
- d) Termenul „monopol dűlő” (monopol) poate fi menționat pe etichetele de *dűlős bor* numai dacă strugurii sunt cultivați într-o plantație viticolă demarcată de către un singur membru al unei comunități viticole.
- e) Denumirea „Balaton borrhéjő” (regiunea vitivinicolă Balaton) poate figura pe etichetă.
- f) nu este necesară indicarea soiului

### Pot fi indicate unități geografice mai mici

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

- a) numai în ceea ce privește *dűlős bor*
- b) identitatea originii: 100 %
- c) Pot să figureze denumirile „dűlő” (plantație viticolă) și „aldűlő” (parcelă viticolă): a se vedea mai jos.
- d) Pentru denumirile de plantații viticole *Kis-hegy* sau *Öreg-hegy* poate să figureze, de asemenea, denumirea satului corespunzător

Pot fi indicate următoarele unități geografice mai mici:

Localitatea	Plantația viticolă	Parcela viticolă
Csopak	Hegyalja	
	Hegyalja	Szita-hegy
	Nagy-kút	
	Bene	
	Falu-kertje	
	Berek-hát	
	Kocsikapu	
	Nádas-kút	
	Nádas-kút	Haraszt
	Kis-hegy	
	Kis-hegy	Kertmög
	Siralomvágó	
	Lőcze-domb	Sáfrán-kert

Localitatea	Plantația viticolă	Parcela viticolă
Paloznak	Kis-hegy	
	Kis-hegy	Hajnóczy
	Slikker	
	Sáfrán-kert	
	Nagy-hegy	
	Malom-hát	
	Malom-hát	Szil
	Vörös-part	
Lovas	Öreg-hegy	
	Öreg-hegy	Balogh
	Öreg-hegy	Soós
	Téglaházi	
	Téglaházi	Szilfa
	Suhatag	
	Kis-hegy	
Felsőörs	Kis-hegy	
	Pocca	
	Pocca	Nemes-erdei
	Hosszú	
	Főszőlők	
	Öreg-hegy	
	Káptalan-földek	
Alsóörs	Kis-telek	
	Suhatag	
	Gólye-mál	
	Máli	
	Telekfő	
	Telekfő	Kemencs
	Telekfő	Lok

*Producția în afara ariei de producție delimitate*

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Derogare de la cerința privind producția în aria geografică delimitată

Descrierea condiției:

Pentru producția de vin „Csopak” / „Csopaki”, prelucrarea strugurilor, fermentarea mustului și învechirea vinului pot avea loc numai în satele din aria de producție delimitată, precum și în Balatonarács, Balatonfüred, Aszófő și Balatonszőlős. (Localități din cadrul aceleiași unități administrative, ca și în cazul prevăzut la articolul 6 alineatul (4) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 607/2009.).

**Link către caietul de sarcini al produsului**

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

---

**Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei**

(2020/C 70/05)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei <sup>(1)</sup>.

COMUNICARE PRIVIND APROBAREA UNEI MODIFICĂRI STANDARD

**„Coteaux du Layon”**

**PDO-FR-A0826-AM02**

**Data comunicării: 13 noiembrie 2019**

**DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE**

**1. Denumiri geografice**

La capitolul I secțiunea II punctul 1, după cuvântul „comună”, se adaugă „(sau comunele delegate, în măsura în care acestea există)”.

Anumite comune ale căror nume pot urma DOC „Coteaux du Layon” au fuzionat recent. Cu toate acestea, ele au rămas comune delegate în cadrul noilor comune formate în urma acestor fuziuni. Atât timp cât există ca atare, aceste comune își mențin o identitate teritorială cunoscută și recunoscută pe plan administrativ.

Se modifică numai capitolul II. În restul caietului de sarcini, nu se face distincție între comune și comune delegate în cazul acestor „comune” ale căror nume pot urma denumirea de origine controlată.

Documentul unic nu este vizat de această modificare.

**2. Arealul geografic**

Arealul geografic se modifică după cum urmează:

„(a) - Toate etapele producției se desfășoară în arealul geografic delimitat, al cărui perimetru cuprinde teritoriile următoarelor comune din departamentul Maine-et-Loire, pe baza Codului Geografic Oficial din 2018: Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (foste teritorii ale comunelor delegate Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d’Anjou, Rablay-sur-Layon și Thouarcé), Chalonnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (foste teritorii ale comunelor delegate Chanzeaux și La Jumellière), Cléré-sur-Layon, Doué-en-Anjou (foste teritorii ale comunelor delegate Brigné, Concourson-sur-Layon, Saint-Georges-sur-Layon și Les Verchers-sur-Layon), Lys-Haut-Layon (foste teritorii ale comunelor delegate La Fosse-de-Tigné, Nueil-sur-Layon, Tancoigné, Tigné și Trémont), Passavant-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Terranjou (foste teritorii ale comunelor delegate Chavagnes și Martigné-Briand), Val-du-Layon (foste teritorii ale comunelor delegate Saint-Aubin-de-Luigné și Saint-Lambert-du-Lattay)

Documentele cartografice care reprezintă arealul geografic pot fi consultate pe site-ul Institutului Național pentru Origine și Calitate (*Institut national de l’origine et de la qualité* - INAO).”

(b) - În cazul vinurilor care ar putea purta mențiunea „Premier cru” completată de denumirea geografică complementară „Chaume”, toate etapele producției se desfășoară în arealul geografic al cărui perimetru cuprinde teritoriul următoarei comune din departamentul Maine-et-Loire, pe baza Codului Geografic Oficial din 2018: Rochefort-sur-Loire.

Documentele cartografice care reprezintă arealul geografic pot fi consultate pe site-ul Institutului Național pentru Origine și Calitate (*Institut national de l’origine et de la qualité* - INAO).”

Modificare de redactare: noua listă a entităților administrative ține seama de fuziuni sau de alte modificări efectuate prin zonarea administrativă, intervenite după aprobarea caietului de sarcini. Pentru a se spori securitatea juridică, această listă este raportată la versiunea în vigoare a Codului Geografic Oficial, editat în fiecare an de INSEE. Perimetrul arealului geografic rămâne strict identic.

(1) JOL 9, 11.1.2019, p. 2.

În sfârșit, se menționează punerea la dispoziție, pe site-ul INAO, a documentelor cartografice care reprezintă arealul geografic, pentru o mai bună informare a publicului.

Punctul 6 din documentul unic, referitor la aria geografică, se modifică în consecință.

### 3. Arealul parcelat delimitat

La capitolul I secțiunea IV punctul 2 primul paragraf din caietul de sarcini al DOP „Coteaux du Layon”, după cuvintele „5 septembrie 2007”, se adaugă cuvintele „și 19 ianuarie 2017”.

Scopul acestei modificări este adăugarea datei la care autoritatea națională competentă a aprobat o modificare a arealului parcelat delimitat în cadrul arealului geografic de producție. Delimitarea parcelelor constă în identificarea, în cadrul arealului geografic de producție, a parcelelor propice pentru obținerea produsului cu denumire de origine protejată în cauză.

Documentul unic nu este vizat de această modificare.

### 4. Zona situată în imediata vecinătate

La capitolul I secțiunea IV punctul 3 litera (a), lista comunelor se înlocuiește cu următorul text:

- „— Departamentul Deux-Sèvres: Argenton-l'Église, Bouillé-Loretz, Brion-près-Thouet, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Oiron, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars, Tourtenay, Val en Vignes (foste teritorii ale comunelor delegate Bouillé-Saint-Paul și Cersay);
- Departamentul Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil;
- Departamentul Loire-Atlantique: Ancenis, Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (fost teritoriu al comunei delegate Anetz), Vallet;
- Departamentul Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Blaison-Saint-Sulpice (foste teritorii ale comunelor delegate Blaison-Gohier și Saint-Sulpice), Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brézé, Brissac Loire Aubance (foste teritorii ale comunelor delegate Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital și Vauchrézien), Brossay, Cernusson, Chacé, Champtocé-sur-Loire, Chemillé-en-Anjou (fost teritoriu al comunei delegate Valanjou), Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Denezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou (foste teritorii ale comunelor delegate Forges, Meigné și Montfort), Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Les Garennes sur Loire (foste teritorii ale comunelor delegate Juigné-sur-Loire și Saint-Jean-des-Mauvrets), Gennes-Valde-Loire (foste teritorii ale comunelor delegate Chênehutte-Trêves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies și Le Thoueil), Huillé, Ingrandes-Le Fresne sur Loire (fost teritoriu al comunei delegate Ingrandes), Jarzé Villages (fost teritoriu al comunei delegate Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon (foste teritorii ale comunelor delegate Cerqueux-sous-Passavant și Vihiers), Mauges-sur-Loire (foste teritorii ale comunelor delegate La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine și Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (fost teritoriu al comunei delegate Fontaine-Milon), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée-d'Anjou (foste teritorii ale comunelor delegate Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré, Saint-Laurent-des-Autels și La Varenne), Parnay, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Cyr-en-Bourg, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Sigismond, Saumur, Savennières, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou (fost teritoriu al comunei delegate Notre-Dame-d'Allençon), Tuffalun (foste teritorii ale comunelor delegate Ambillou-Château, Louerre și Noyant-la-Plaine), Turquant, Les Ulmes, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vaudelnay, Verrie, Verrières-en-Anjou (foste teritorii ale comunelor delegate Pellouailles-les-Vignes și Saint-Sylvain-d'Anjou), Villevêque;
- Departamentul Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.”

La capitolul I secțiunea IV punctul 3 litera (b), lista comunelor se înlocuiește cu următorul text:

„Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (foste teritorii ale comunelor delegate Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon și Thouarcé), Brissac Loire Aubance (foste teritorii ale comunelor delegate Brissac-Quincé și Vauchrézien), Chalonnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (fost teritoriu al comunei delegate Chanzeaux), Denée, Doué-en-Anjou (foste teritorii ale comunelor delegate Brigné și Les Verchers-sur-Layon), Mauges-sur-Loire (foste teritorii ale comunelor delegate Montjean-sur-Loire și La Pommeraye), Mozé-sur-Louet, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou (foste teritorii ale comunelor delegate Chavagnes, Martigné-Briand și Notre-Dame-d'Allençon) și Val-du-Layon (foste teritorii ale comunelor delegate Saint-Aubin-de-Luigné și Saint-Lambert-du-Lattay).”

Astfel, se poate ține seama de diferitele fuziuni între comune care au intervenit de la ultima versiune a caietului de sarcini. Perimetrul zonei situate în imediata vecinătate rămâne strict identic.

Punctul 9 din documentul unic, referitor la condițiile complementare, se modifică în consecință.

#### 5. Dispoziție privind agromediul

La capitolul I secțiunea VI punctul 2 se adaugă următorul text: „Între rânduri este obligatoriu un strat vegetal controlat, spontan sau semănat; în absența acestui strat vegetal, operatorul desfășoară lucrări ale solului pentru a controla vegetația spontană sau justifică utilizarea unor produse pentru controlul biologic aprobate de autoritățile publice în sectorul viticulturii. În cazul în care pe o parcelă se folosesc erbicide pentru controlul biologic, se interzice utilizarea altor erbicide.”

Această modificare vine odată cu evoluția actuală a practicilor operatorilor în favoarea agroecologiei în toată podgoria Anjou. Modificarea reflectă luarea în considerare din ce în ce mai mult a preocupărilor legate de mediu în procedurile tehnice. Favorizând prezența unui strat vegetal sau prin realizarea unei pliviri mecanice sau prin utilizarea produselor pentru controlul biologic, modificarea determină reducerea utilizării erbicidelor chimice. Această reducere a erbicidelor trebuie să permită consolidarea protecției solurilor viticole și conservarea funcțiilor naturale ale acestora (fertilitate, biodiversitate, epurare biologică), ceea ce contribuie la calitatea și autenticitatea vinurilor și consolidează ideea de teritoriu.

Documentul unic nu este vizat de această modificare.

#### 6. Lansarea culesului

La capitolul I secțiunea VII punctul 1, se elimină propoziția „Data de începere a culesului este fixată în conformitate cu dispozițiile articolului D. 645-6 din Codul rural și al pescuitului maritim.”.

Nu mai este necesară stabilirea unei date pentru începerea culesului, întrucât operatorii dispun în prezent de o gamă largă de instrumente care le permit să evalueze cât mai corect gradul de coacere a strugurilor. Fiecare operator dispune de o serie de dispozitive și echipamente, atât personale, cât și colective, care permit determinarea cu precizie a datei optime de inițiere a recoltării fiecărei parcele, în funcție de obiectivele de producție.

Documentul unic nu este vizat de această modificare.

#### 7. Capacitatea de vinificare

La capitolul I secțiunea IX punctul 1 litera (d), propoziția: „Orice operator dispune de o capacitate de vinificare de cel puțin 1,4 ori mai mare decât randamentul mediu al exploatației în ultimii cinci ani.” se înlocuiește cu propoziția: „Orice operator dispune de o capacitate de vinificare de cel puțin 1,4 ori mai mare decât volumul mediu vinificat în ultimii cinci ani.”

În caietul de sarcini s-a făcut referire nu la o capacitate volumetrică (exprimată în hl sau m<sup>3</sup>), ci la un randament, adică la un volum al recoltei împărțit la suprafața de producție (exprimat, de exemplu, în hl/ha). Modificarea propusă permite remedierea acestei neconcordanțe în ceea ce privește cantitățile, fără nicio modificare de fond (minimumul este fixat tot la de 1,4 ori volumul mediu vinificat de exploatație în anii precedenți).

Documentul unic nu este vizat de această modificare.

#### 8. Circulația vinurilor

La capitolul I secțiunea IX punctul 5, se elimină litera (b), care se referă la data introducerii în circulație a vinurilor între antrepozitarii autorizați.

Documentul unic nu este vizat de această modificare.

#### 9. Legătura cu arealul geografic

Legătura a fost revizuită pentru a se actualiza numărul de comune vizate (13 în loc de 27). În descrierea legăturii s-a precizat că temperaturile medii sunt temperaturi anuale.

Punctul 8 din documentul unic, referitor la legătură, se modifică în consecință.



## 10. Măsură tranzitorie

În capitolul I secțiunea XI, se adaugă următorul text: „Dispozițiile referitoare la obligația de a avea un strat vegetal controlat, spontan sau semănat între rânduri sau, în absența acestui strat vegetal, obligația operatorului de a realiza lucrări de pregătire a solului sau de a utiliza produse pentru controlul biologic în scopul de a controla vegetația spontană nu se aplică în cazul parcelelor viticole deja plantate la data aprobării prezentului caiet de sarcini care au o distanță între rânduri de maximum 1,70 m.”

Măsura tranzitorie permite să nu se penalizeze parcelele cu viță-de-vie deja plantate, al căror management actual nu este adaptat la dispozițiile privind agromediul. În cazul plantațiilor de viță de vie cu densitate mare, caracterizate de o distanță între rânduri de maximum 1,70 metri, menținerea unui strat de iarbă permanent sau desfășurarea unor lucrări de pregătire a solului poate cauza probleme tehnice (mecanizare, echipamente, unelte). În ceea ce privește vița-de-vie joasă, stratul de iarbă sporește, de asemenea, riscul înghețurilor de primăvară. În plus, cu cât densitatea de plantare este mai mare, cu atât mai mare este concurența dintre vița-de-vie și stratul vegetal pentru aprovizionarea cu apă. În schimb, plantațiile de viță-de-vie care vor fi realizate după aprobarea caietului de sarcini vor trebui să respecte, în cunoștință de cauză, dispozițiile privind agromediul introduse, indiferent de densitatea viței-de-vie și de distanța dintre rânduri.

Documentul unic nu este vizat de această modificare.

## 11. Ținerea registrelor

La capitolul II secțiunea II punctul 3, cuvântul „potențială” se înlocuiește cu „naturală”, iar cuvântul „grad” se înlocuiește cu „tărie alcoolică naturală în volume”.

Pentru consecvență cu termenii utilizați în toate caietele de sarcini din zona Anjou Saumur, formularea „tărie alcoolică naturală în volume” înlocuiește expresiile „tărie potențială” sau „grad”. Aceste modificări îmbunătățesc claritatea caietelor de sarcini respective. Armonizarea dispozițiilor privind ținerea registrelor este menită să faciliteze elaborarea planului de inspecție și controlul respectivelor registre.

Documentul unic nu este vizat de această modificare.

## 12. Principalele aspecte care trebuie controlate

Capitolul III a fost revizuit pentru a se asigura consecvența în redactarea principalelor aspecte care trebuie controlate în caietele de sarcini din zona Anjou Saumur.

Documentul unic nu este vizat de această modificare.

### DOCUMENT UNIC

#### 1. Denumirea produsului

Coteaux du Layon

#### 2. Tipul indicației geografice

DOP – Denumire de origine protejată

#### 3. Categoriile de produse vitivinicole

1. Vin

#### 4. Descrierea vinului (vinurilor)

Coteaux du Layon

Vinuri albe liniștite cu zaharuri reziduale, obținute din struguri din soiul Chenin B recoltați supracopti. Vinurile sunt rafinate și elegante, au arome complexe și sunt adecvate pentru învechire. În gură, vinurile prezintă o combinație de suavitate și prospețime, forță și finețe.

Vinurile prezintă:

O tărie alcoolică naturală minimă în volume de 14 %.

În cazul vinurilor cu o tărie alcoolică naturală în volume mai mică de 18 %, tăria alcoolică dobândită minimă este de 10 % și de 11 %.

Un conținut de zaharuri fermentabile (glucoză + fructoză), după fermentare, de minimum 34 g/l.

Conținutul de aciditate totală și conținutul total de dioxid de sulf sunt cele prevăzute de legislația Uniunii.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% din volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% din volume)	
Aciditatea totală minimă	
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	25
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

#### Selectarea boabelor nobile

Vinurile care poartă mențiunea „Sélection de grains nobles” pun în valoare toate calitățile unei concentrații extreme a strugurilor. Aceste vinuri originale se axează pe tăria aromatică și pe persistența aromatică. Aromele fructate și florale se confundă cu arome specifice supracoacerii, precum cele de fructe uscate sau confiate sau cu arome de miere. Echilibrul dintre aciditate, alcool și onctuositate oferă acestor vinuri posibilitatea de a dobândi o complexitate și mai mare de-a lungul anilor.

Vinurile prezintă:

O tărie alcoolică naturală minimă în volume de 19 %.

Un conținut de zaharuri fermentabile (glucoză + fructoză), după fermentare, de minimum 34 g/l.

În cazul vinurilor cu o tărie alcoolică naturală în volume mai mică de 18 %, tăria alcoolică dobândită minimă este de 10 % și de 11 %.

Conținutul de aciditate totală și conținutul total de dioxid de sulf sunt cele prevăzute de legislația Uniunii.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% din volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% din volume)	
Aciditatea totală minimă	
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	25
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

#### „Coteaux du Layon” + numele unei comune

Vinurile cu denumirea de origine controlată „Coteaux du Layon” urmată de numele comunei de proveniență a strugurilor prezintă, în general, un conținut de zaharuri fermentabile ușor mai ridicat. Diferențele în ceea ce privește natura solurilor și expunerea se reflectă în anumite nuanțe ale vinurilor. Astfel, vinurile produse din struguri proveniți de pe pantele ușor expuse spre nord din Rochefort-sur-Loire accentuează mineralitatea, în timp ce vinurile produse din struguri proveniți de pe pantele cu expunere sudică din Beaulieu-sur-Layon, Fayed'Anjou și Saint-Aubin-de-Luigné sunt marcate frecvent de note caracteristice legate de dezvoltarea „putregaiului nobil” sub acțiunea *Botrytis cinerea*. Vinurile produse din struguri proveniți de pe versanții cu pantă lină, situați pe malul stâng al râului Layon, pe teritoriul comunelor Rablay-sur-Layon și Saint-Lambert-du-Lattay, sunt vinuri puternice și armonioase.

Vinurile prezintă:

O tărie alcoolică naturală minimă în volume de 15 %.

Un conținut de zaharuri fermentabile (glucoză + fructoză), după fermentare, de minimum 34 g/l.

În cazul vinurilor cu o tărie alcoolică naturală în volume mai mică de 19 %, tăria alcoolică dobândită minimă este de 11 % și de 12 %.

Conținutul de aciditate totală și conținutul total de dioxid de sulf sunt cele prevăzute de legislația Uniunii.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% din volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% din volume)	
Aciditatea totală minimă	
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	25
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

„Premier cru” „Chaume”

Vinurile cu mențiunea „Premier cru” completată de denumirea geografică complementară „Chaume” sunt caracterizate în special de finețe și eleganță și de o mare complexitate aromatică frumos exprimată în care sunt deseori prezente notele de fructe confiate și de pastă de gutuie.

Vinurile prezintă:

O tărie alcoolică naturală minimă în volume de 16,5 %.

Un conținut de zaharuri fermentabile (glucoză + fructoză), după fermentare, de minimum 80 g/l.

Conținutul de aciditate totală și conținutul total de dioxid de sulf sunt cele prevăzute de legislația Uniunii.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% din volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% din volume)	11
Aciditatea totală minimă	
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	25
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

## 5. Practici vitivinicole

### a. Practici oenologice esențiale

Utilizarea de bucăți de lemn

Practică oenologică specifică

Se interzice utilizarea de bucăți de lemn.

Îmbogățirea

Practică oenologică specifică

Îmbogățirea este autorizată în conformitate cu normele stabilite în caietul de sarcini.

În cazul vinurilor care ar putea purta mențiunea „Sélection de grains nobles”, este interzisă orice operațiune de îmbogățire.

În cazul vinurilor care ar putea purta mențiunea „Premier cru” completată de denumirea geografică complementară „Chaume”, se interzice orice operațiune de îmbogățire și orice tratament termic al recoltei care implică temperaturi mai mici de -5 °C.

Practică oenologică specifică

În cazul vinurilor care ar putea purta mențiunea „Premier cru” completată de denumirea geografică complementară „Chaume”, este interzisă utilizarea buncărelor cu șnec pentru recepția strugurilor, a zdrobitorilor cu pompă sau a preselor continue.

Vinurile fac obiectul unui proces de maturare în condițiile prevăzute în caietul de sarcini.

În afara dispozițiilor sus-menționate, vinurile trebuie să respecte obligațiile stabilite la nivelul Uniunii și în Codul rural și al pescuitului maritim în ceea ce privește practicile oenologice.

#### Densitatea

##### Practică de cultivare

Vița-de-vie prezintă o densitate minimă de plantare de 4 000 butuci/ha. Distanța dintre rânduri nu poate fi mai mare de 2,50 m, iar distanța dintre butucii de pe același rând nu poate fi mai mică de 1 m. Parcelele de viță-de-vie cu o densitate de plantare mai mică de 4 000 de butuci/ha, dar de minimum 3 300 de butuci/ha beneficiază de dreptul de utilizare a denumirii de origine controlate pentru recolta pe care o produc, sub rezerva respectării dispozițiilor referitoare la palisare și la înălțimea frunzișului prevăzute în caietul de sarcini. În cazul acestor parcele de viță-de-vie, distanța dintre rânduri nu poate fi mai mare de 3 m, iar distanța dintre butucii de pe același rând nu poate fi mai mică de 1 m.

În cazul vinurilor care ar putea purta mențiunea „Premier cru” completată de denumirea geografică complementară „Chaume”, vița-de-vie prezintă o densitate minimă de plantare de 4 500 de butuci pe hectar. Distanța dintre rânduri nu poate fi mai mare de 2,20 metri, iar distanța dintre butucii de pe același rând nu poate fi mai mică de 1 metru.

#### Tăierea și palisarea viței-de-vie

##### Practică de cultivare

Vița-de-vie este tăiată, până cel târziu la data de 30 aprilie, prin tăiere mixtă, lăsându-se maximum 12 ochi per butuc și 4 ochi pe coarda de rod.

În cazul vinurilor care ar putea purta mențiunea „Premier cru” completată de denumirea geografică complementară „Chaume”, vița-de-vie este tăiată până cel târziu la data de 30 aprilie, prin tăiere mixtă, lăsându-se maximum 12 ochi per butuc. În stadiul fenologic corespunzător unui număr de 11 sau 12 frunze, numărul de lăstari cu rod din anul respectiv per butuc este de maximum 10.

Înălțimea frunzișului ridicat pe spalier este cel puțin egală cu de 0,6 ori distanța dintre rânduri și este măsurată între limita inferioară a frunzișului, stabilită la cel puțin 0,40 m deasupra solului, și limita superioară de cârnire, stabilită la cel puțin 0,20 m deasupra firului superior al spalierului.

În plus, parcelele de viță-de-vie cu o densitate de plantare mai mică de 4 000 de butuci per hectar, dar mai mare sau egală cu 3 300 de butuci per hectar trebuie să respecte următoarele reguli în ceea ce privește palisarea: înălțimea minimă a stâlpilor de palisare deasupra solului este de 1,90 metri; spalierii includ 4 niveluri de fire; înălțimea minimă a firului superior este de 1,85 metri deasupra solului. Aceste dispoziții speciale nu se aplică vinurilor cu mențiunea „Premier cru” completată de denumirea geografică complementară „Chaume”.

#### Irigarea

##### Practică de cultivare

Este interzisă irigarea.

#### Recoltarea

##### Practică de cultivare

Vinurile sunt obținute din struguri supracopți. Vinurile care ar putea purta mențiunea „Sélection de grains nobles” (selecție de boabe nobile) prezintă, în plus, o concentrare pe butuc prin acțiunea putregaiului nobil.

Recoltarea strugurilor se face manual, prin selecții succesive.

În cazul vinurilor care ar putea purta mențiunea „Premier cru” completată de denumirea geografică complementară „Chaume”, este interzisă utilizarea remorcilor autodescărătoare cu șnec și a remorcilor autodescărătoare dotate cu pompă cu palete, iar înălțimea strugurilor în recipientele utilizate pentru transportul strugurilor culeși este de maximum 1 metru.

#### b. *Randamente maxime*

„Coteaux du Layon”

40 de hectolitri la hectar

„Coteaux du Layon” urmată de numele comunei de proveniență a strugurilor

35 de hectolitri la hectar

„Coteaux du Layon” urmată de mențiunea „Premier cru” completată de denumirea geografică complementară „Chaume”

30 de hectolitri la hectar

## 6. Arealul geografic delimitat

(a) Toate etapele producției se desfășoară în arealul geografic delimitat, al cărui perimetru cuprinde teritoriile următoarelor comune din departamentul Maine-et-Loire, pe baza Codului Geografic Oficial din 2018: Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (foste teritorii ale comunelor delegate Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon și Thouarcé), Chalonnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (foste teritorii ale comunelor delegate Chanzeaux și La Jumellière), Cléré-sur-Layon, Doué-en-Anjou (foste teritorii ale comunelor delegate Brigné, Concourson-sur-Layon, Saint-Georges-sur-Layon și Les Verchers-sur-Layon), Lys-Haut-Layon (foste teritorii ale comunelor delegate La Fosse-de-Tigné, Nueil-sur-Layon, Tancoigné, Tigné și Trémont), Passavant-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Terranjou (foste teritorii ale comunelor delegate Chavagnes și Martigné-Briand), Val-du-Layon (foste teritorii ale comunelor delegate Saint-Aubin-de-Luigné și Saint-Lambert-du-Lattay)

(b) În cazul vinurilor care ar putea purta mențiunea „Premier cru” completată de denumirea geografică complementară „Chaume”, toate etapele producției se desfășoară în arealul geografic al cărui perimetru cuprinde teritoriul următoarei comune din departamentul Maine-et-Loire, pe baza Codului Geografic Oficial din 2018: Rochefort-sur-Loire.

## 7. Soiurile de struguri de vin principale

Chenin B

## 8. Descrierea legăturii (legăturilor)

### 1 - Informații privind arealul geografic

#### a) Descrierea factorilor naturali care contribuie la legătură

Podgoria „Coteaux du Layon” ocupă versanții unui peisaj colinar de-a lungul râului Layon, care curge în adâncitura unei mici văi cu orientare sud-vestică/nord-estică în amonte, apoi cu orientare nord-vestică până la confluența râului Layon cu fluviul Loara, începând de pe teritoriul comunei Verchers-sur-Layon. În 2018, arealul geografic se întindea pe teritoriul a 13 comune din departamentul Maine-et-Loire, răspândite pe cele două maluri ale cursului de apă Layon.

Comunele Beaulieu-sur-Layon, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné și Saint-Lambert-du-Lattay, comunele din care provin strugurii și al căror nume poate completa denumirea de origine controlată, constituie nucleul acestei podgorii și sunt grupate de o parte și de alta a râului Layon în aval. Pe teritoriul comunei Rochefort-sur-Loire se înalță colina „Chaume”, formată de un meandru orientat spre sud.

Parcelele delimitate în mod precis pentru recoltarea strugurilor prezintă soluri formate pe un substrat de șisturi mai mult sau mai puțin degradat, care pot fi acoperite de formațiuni detritice din cenomanian sau pliocen, în funcție de topografie. Local, unele parcele prezintă soluri rezultate din formațiuni eruptive acide (rioliți) sau bazice (șpilitite), soluri pietroase pe pudinguri și gresie din carbonifer și soluri puțin adânci prezentând intercalări de cuarț și ftanite din silurian.

Topografia joacă un rol important în configurarea mediului natural, iar cele două maluri ale râului Layon nu prezintă aceeași topografie. Versanții de pe malul drept sunt foarte abrupti, cu pante care ajung uneori la 40 %, dominând deseori cursul de apă de la peste 60 de metri. Pe malul stâng, pantele sunt, în general, mult mai line, iar vârfurile lor domină rareori cursul de apă de la mai mult de 20 de metri.

Cu toate acestea, toate aceste parcele au caracteristici comune. Beneficiază de o deschidere optimă a peisajului, iar solurile lor prezintă un bun comportament termic. Aceste soluri sunt lipsite de semne de hidromorfie, iar rezervele lor de apă sunt foarte moderate.

Arealul geografic este o enclavă slab irigată, protejată de umiditatea oceanică datorită reliefulor mai înalte ale regiunilor Choletais și Mauges. Precipitațiile anuale sunt cuprinse între aproximativ 550 mm și 600 mm, însă în Choletais depășesc 800 mm. Pe parcursul ciclului vegetativ al viței-de-vie, precipitațiile sunt cu 100 mm mai reduse decât în restul departamentului. Temperaturile medii anuale sunt relativ ridicate (aproximativ 12 °C) și sunt mai mari cu 1 °C decât cele înregistrate la nivelul întregului departament Maine-et-Loire. Mezoclima specifică arealului geografic este evidențiată de tendința meridională a florei, în cadrul căreia sunt prezenți stejari de stâncă și coconari.

b) Descrierea factorilor umani care contribuie la legătură

Existența unei podgorii este recunoscută în Anjou încă din secolul I d.H., fără întrerupere. În 1529, Bourdigné vorbește despre această podgorie ca fiind capodopera lui Noe. Vița-de-vie prosperă în aici începând cu secolul al VI-lea. În 1600, în lucrarea sa „Théâtre d'agriculture et mesnage des champs”, Olivier de Serres făcea o observație neobișnuită: „În general, în toate provinciile acestui regat (...), pentru tăierea strugurilor este necesar să se aștepte până la căderea frunzelor de viță-de-vie; și, mergând mai departe, către Anjou, Maine, și prin împrejurimi, chiar strugurii care, copti, încep să cadă pe pământ, acest lucru fiind cauzat atât de tardivitatea climei, cât și de caracterul natural al strugurilor, care se hrănesc până la îngheț...” Prin urmare, este necesar să se concluzioneze că recoltarea târzie a strugurilor este o uzanță îndelungată.

Cu toate acestea, podgoria Anjou își dobândește renumele începând cu secolul al XII-lea și cu secolul al XIII-lea, datorită familiei Plantagenet. Influența regatului lui Henric al II-lea și al Eleanorei de Aquitania permite „vinului de Anjou” să ajungă pe cele mai frumoase mese. Podgoria „Coteaux du Layon” s-a dezvoltat în cursul secolului al XVI-lea, odată cu sosirea brokerilor olandezi care, apreciind că aceste vinuri pot fi transportate pe mare, au reușit să obțină recunoașterea calităților soiului Chenin B în afara granițelor. Podgoria a înregistrat o amplă dezvoltare în special în 1780, an în care au fost realizate lucrări de amenajare a râului Layon pentru navele mari ale flotei olandeze.

În ceea ce privește soiul Chenin B, acesta pare să fie originar din regiune. Fiind un soi rustic, potențialul său variază foarte mult în funcție de natura solului pe care este plantat. De asemenea, viticultorii au înțeles foarte repede valoarea recoltării acestui soi într-un stadiu avansat de coacere și în aplicând anumite tehnici. În 1845, în al său „Tratat privind soiurile de viță-de-vie”, contele Odart menționa: „Trebuie adăugată, de asemenea, condiția potrivit căreia strugurii nu trebuie culeși decât într-un stadiu avansat de coacere, cum ar fi cel al strugurilor recoltați la Toussaint (1 noiembrie), atunci când pelița, înmuiată de ploii, se degradează.”

Prin urmare, stadiul avansat de coacere face parte integrantă din recoltă. În 1816, în *Topographie de tous les vignobles connus* („Topografie a tuturor podgoriilor cunoscute”) Jullien preciza că: „În anii buni, strugurii se culeg în mai multe reprize; primele două tranșe, care cuprind numai strugurii cei mai copti, furnizează vinurile care sunt expediate în străinătate; vinurile obținute din a treia repriză de recoltare sunt utilizate pentru consumul din țară...”

În această podgorie, câteva comune s-au bucurat dintotdeauna o mare notorietate, iar William Guthrie (1708-1770), geograf englez, în traducerea lucrării „Nouvelle Géographie Universelle”, publicată în 1802, enumera deja majoritatea comunelor care beneficiază în prezent de posibilitatea ca numele lor să completeze denumirea de origine controlată. Decretul privind recunoașterea denumirii de origine controlată „Coteaux du Layon”, în vigoare din 18 februarie 1950, a oferit această posibilitate pentru comunele Beaulieu-sur-Layon, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné și Saint-Lambert-du-Lattay.

Denumirea geografică complementară „Chaume” se referă la o pantă cu expunere sudică, cu topografie originală, în centrul unui meandru, situată pe teritoriul comunei Rochefort-sur-Loire și înconjurată de comunele Beaulieu-sur-Layon și Saint-Aubin-de-Luigné. Aflată în proprietatea lui Foulques Nerra, lăsată moștenire la începutul secolului al XI-lea abației din Ronceray d'Angers, această pantă a dobândit foarte rapid o foarte mare notorietate. Mai recent, în special începând cu anii 1980, producătorii au adaptat cât mai bine tehnicile de tăiere și de conducere a viței-de-vie, au ajuns să stăpânească mai bine normele privind recoltarea și culesul la gradul optim de coacere și au adus îmbunătățiri tehnice în ceea ce privește controlul și durata maturării. Acest angajament colectiv a avut drept rezultat recunoașterea mențiunii „Premier cru”.

## 2 - Informații privind calitatea și caracteristicile produsului

Vinurile sunt rafinate și elegante. În gură, acestea constituie o combinație de suavitate și prospețime, forță și finețe, iar aromele lor sunt complexe. Apte pentru o învechire îndelungată, aceste vinuri sunt o bucurie pentru degustătorii pasionați.

Vinurile cu denumirea de origine controlată „Coteaux du Layon” urmată de numele comunei de proveniență a strugurilor prezintă, în general, un conținut de zaharuri fermentabile ușor mai ridicat. Diferențele în ceea ce privește natura solurilor și expunerea se reflectă în anumite nuanțe ale vinurilor. Astfel, vinurile produse din struguri proveniți de pe coastele cu o ușoară expunere nordică din Rochefort-sur-Loire accentuează demineralitatea, în timp ce vinurile produse din struguri proveniți de pe coastele cu expunere sudică din Beaulieu-sur-Layon, Fayed'Anjou și Saint-Aubin-de-Luigné sunt frecvent marcate de note caracteristice legate de dezvoltarea „putregaiului nobil” sub acțiunea Botrytis cinerea. Vinurile produse din struguri proveniți de pe versanții cu pantă lină, situați pe malul stâng al râului Layon, pe teritoriul comunelor Rablay-sur-Layon și Saint-Lambert-du-Lattay, sunt vinuri puternice și armonioase.

Vinurile care poartă mențiunea „Sélection de grains nobles” pun în valoare toate calitățile unei concentrații extreme a strugurilor. Aceste vinuri originale se axează pe tăria aromatică și pe persistența aromatică. Aromele fructate și florale se confundă cu arome specifice supracoacerii, precum cele de fructe uscate sau confiate sau cu arome de miere. Echilibrul dintre aciditate, alcool și onctozitate oferă acestor vinuri posibilitatea de a dobândi o complexitate și mai mare de-a lungul anilor.

Vinurile cu mențiunea „Premier cru” completată de denumirea geografică complementară „Chaume” sunt caracterizate în special de finețe și eleganță și de o mare complexitate aromatică frumos exprimată în care sunt deseori prezente notele de fructe conifere și de pastă de gutuie.

### 3 - *Interacțiuni cauzale*

Combinăția dintre solurile superficiale și o topografie care permite o bună expunere a parcelelor cu viță-de-vie asigură o aprovizionare cu apă regulată, dar limitată a soiului Chenin B, care își poate exprima perfect plenitudinea. Respectând uzanțele, arealul parcelat delimitat include doar parcelele care sunt situate pe coastele dealurilor și care prezintă soluri puțin adânci. Aceste situații necesită o gestionare optimă a plantei, un control al vigorii acesteia și al potențialului de producție, subliniate în caietul de sarcini de practicarea unui randament scăzut asociat unei tăieri scurte.

Mezoclima cu tendință meridională, amplasarea podgoriei pe pante uneori accentuate, combinate cu o conducere adaptată a podgoriei, favorizează concentrarea boabelor prin veștejirea sau uscarea pe tulpină (stafidire pe butuc) caracteristică podgoriei.

Prezența cursului de apă permite, de asemenea, depășirea stadiului simplu de coacere pentru a atinge stadiul de supra-coacere, datorită formării în cursul dimineților a ceții indispensabile dezvoltării de *Botrytis cinerea* și, prin urmare, a „putregaiului nobil”, în special pentru vinurile cu mențiunea „Sélection de grains nobles”.

Așteptarea supra-coacerii strugurilor și răbdarea de a efectua recoltarea în a doua parte a toamnei și realizarea de selecții manuale succesive în cadrul aceleiași parcele pentru a alege boabele concentrate în mod natural sau atinse de „putregaiul nobil” („rôties”) reflectă deopotrivă priceperea producătorilor și o aptitudine excepțională a soiului Chenin B. Prin menținerea recoltării manuale tradiționale a strugurilor, viticultorii contribuie, de asemenea, la conservarea originalității și a caracteristicilor acestei podgorii colinare.

Maturarea vinurilor, care este definită în caietul de sarcini și care se poate realiza cel puțin până la data de 1 iulie a anului următor anului recoltei, în cazul vinurilor cu mențiunea „Premier cru”, sau până la data de 1 iunie a celui de al doilea an de recoltă în cazul vinurilor cu mențiunea „Sélection de grains nobles”, fiind astfel favorizată o bună aptitudine pentru învechirea în sticle, contribuie la consolidarea complexității aromatice percepute în momentul degustării. Un dicton popular local zice: „Vinurile «Coteaux du Layon» nu mor niciodată, dopul este cel care moare.”

Godard Faultrier, istoric specializat în istoria provinciei Anjou, din secolul al XIX-lea, scria: „Dacă vreun locuitor din Anjou ar fi ajuns pe insula Java înainte de revoluție și ar fi fost invitat în palatul guvernatorului Companiei Olandeze a Indiilor de Est, ar fi simțit, îmi imaginez, o veritabilă bucurie să vadă vinul de Anjou gâlgâind în cupa acestui conducător care nu apărea în public, potrivit lui Voltaire, decât în haine purpurii regale, și ar fi recunoscut după culoarea de chihlimbar a licorii că aceasta face parte din vinurile noastre «Coteaux du Layon» cele mai alese.”

Producătorii, conștienți de faptul că dispun de un teritoriu de excepție pe care îl întrețin cu cea mai mare grijă, au dezvoltat, de-a lungul generațiilor, reputația vinurilor lor, în prezent internațională.

## 9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Zona situată în imediata vecinătate

Cadrul juridic:

Legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Derogare privind producția în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

a) Zona situată în imediata vecinătate, definită prin derogare pentru vinificarea, elaborarea și învechirea vinurilor, este constituită din:

„— Departamentul Deux-Sèvres: Argenton-l'Église, Bouillé-Loretz, Brion-près-Thouet, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Oiron, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars, Tourtenay, Val en Vignes (foste teritorii ale comunelor delegate Bouillé-Saint-Paul și Cersay);

— Departamentul Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil;

— Departamentul Loire-Atlantique: Ancenis, Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (fost teritoriu al comunei delegate Anetz), Vallet;

- Departamentul Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Blaison-Saint-Sulpice (foste teritorii ale comunelor delegate Blaison-Gohier și Saint-Sulpice), Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brézé, Brissac Loire Aubance (foste teritorii ale comunelor delegate Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital și Vauchrézien), Brossay, Cernusson, Chacé, Champocé-sur-Loire, Chemillé-en-Anjou (fost teritoriu al comunei delegate Valanjou), Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Dénezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou (foste teritorii ale comunelor delegate Forges, Meigné și Montfort), Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Les Garennes sur Loire (foste teritorii ale comunelor delegate Juigné-sur-Loire și Saint-Jean-des-Mauvrets), Gennes-Valde-Loire (foste teritorii ale comunelor delegate Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies și Le Thourel), Huillé, Ingrandes-Le Fresne sur Loire (fost teritoriu al comunei delegate Ingrandes), Jarzé Villages (fost teritoriu al comunei delegate Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon (foste teritorii ale comunelor delegate Cerqueux-sous-Passavant și Vihiers), Mauges-sur-Loire (foste teritorii ale comunelor delegate La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine și Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (fost teritoriu al comunei delegate Fontaine-Milon), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mürs-Erigné, Orée-d'Anjou (foste teritorii ale comunelor delegate Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré, Saint-Laurent-des-Autels și La Varenne), Parnay, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Cyr-en-Bourg, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Sigismond, Saumur, Savennières, Soucelles, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou (fost teritoriu al comunei delegate Notre-Dame-d'Allençon), Tuffalun (foste teritorii ale comunelor delegate Ambillou-Château, Louerre și Noyant-la-Plaine), Turquant, Les Ulmes, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vaudelnay, Verrie, Verrières-en-Anjou (foste teritorii ale comunelor delegate Pellouailles-les-Vignes și Saint-Sylvain-d'Anjou), Villevêque;
- Departamentul Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.”

(b) În cazul vinurilor care ar putea purta mențiunea „Premier cru” completată de denumirea geografică complementară „Chaume”, zona situată în imediata vecinătate, definită prin derogare pentru vinificarea, producerea și maturarea vinurilor, este constituită din teritoriul următoarelor comune din departamentul Maine-et-Loire, pe baza Codului geografic oficial din 2018: Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (foste teritorii ale comunelor delegate Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon și Thouarcé), Brissac Loire Aubance (foste teritorii ale comunelor delegate Brissac-Quincé și Vauchrézien), Chalonnes-sur-Loire, Chateaufonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (fost teritoriu al comunei delegate Chanzeaux), Denée, Doué-en-Anjou (foste teritorii ale comunelor delegate Brigné și Les Verchers-sur-Layon), Mauges-sur-Loire (foste teritorii ale comunelor delegate Montjean-sur-Loire și La Pommeraye), Mozé-sur-Louet, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou (foste teritorii ale comunelor delegate Chavagnes, Martigné-Briand și Notre-Dame-d'Allençon) și Val-du-Layon (foste teritorii ale comunelor delegate Saint-Aubin-de-Luigné și Saint-Lambert-du-Lattay).

Etichetarea: mențiuni complementare - comuna de proveniență a strugurilor

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Denumirea de origine controlată poate fi urmată de numele comunei de proveniență a strugurilor, în conformitate cu dispozițiile stabilite în caietul de sarcini.

Numele comunei de proveniență a strugurilor este înscris cu caractere ale căror dimensiuni nu depășesc nici în înălțime, nici în lățime dimensiunile caracterelor cu care este înscrisă denumirea de origine controlată.

Etichetarea: mențiunea „Sélection de grains nobles”

Cadrul juridic:

Legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea



Descrierea condiției:

Denumirea de origine controlată, urmată sau nu de numele comunei de proveniență a strugurilor, poate fi completată de mențiunea „Sélection de grains nobles”, în conformitate cu dispozițiile stabilite în caietul de sarcini.

Vinurile care poartă mențiunea „Sélection de grains nobles” sunt prezentate în mod obligatoriu cu indicarea anului de recoltă.

Etichetarea: mențiunea „Premier cru”

Cadrul juridic:

Legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Mențiunea „Premier cru” este rezervată vinurilor cu DOC completată cu denumirea geografică complementară „Chaume”, în conformitate cu dispozițiile stabilite în caietul de sarcini.

Denumirea geografică complementară „Chaume” nu figurează pe același rând cu mențiunea „Premier cru”.

Denumirea geografică complementară „Chaume” este înscrisă cu caractere ale căror dimensiuni nu depășesc nici în înălțime, nici în lățime dimensiunile caracterelor cu care este înscrisă denumirea de origine controlată.

Etichetarea: denumire geografică „Val de Loire”

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Denumirea de origine controlată poate fi completată de denumirea geografică „Val de Loire”, în conformitate cu normele stabilite în caietul de sarcini pentru utilizarea denumirii geografice respective. Dimensiunile caracterelor utilizate pentru denumirea geografică „Val de Loire” nu depășesc nici în înălțime, nici în lățime două treimi din dimensiunile caracterelor cu care este înscrisă denumirea de origine controlată.

Etichetarea: precizarea unei unități geografice mai mici și mențiunea facultativă

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Pe etichetele vinurilor cu denumire de origine controlată poate figura numele unei unități geografice mai mici, cu condiția:

- să fie vorba despre un loc înscris în cadastru;
- să figureze în declarația de recoltă.

Denumirea locului înscris în cadastru trebuie să fie imprimată cu caractere ale căror dimensiuni nu depășesc nici în înălțime, nici în lățime jumătatea dimensiunii caracterelor cu care este înscrisă denumirea de origine controlată.

Etichetarea: dimensiunea caracterelor

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Toate mențiunile facultative a căror utilizare, în temeiul dispozițiilor Uniunii, poate fi reglementată de statele membre sunt înscrise pe etichete utilizând caractere ale căror dimensiuni nu depășesc nici în înălțime, nici în lățime dublul dimensiunilor caracterelor cu care este înscrisă denumirea de origine controlată.

**Link către caietul de sarcini**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-7ab93419-47c9-4eb0-94fd-ae83a8828145](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-7ab93419-47c9-4eb0-94fd-ae83a8828145)

---

**Publicare a unei cereri de aprobare a unei modificări care nu este minoră a caietului de sarcini al unui produs, în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare**

(2020/C 70/06)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de modificare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului <sup>(1)</sup> în termen de trei luni de la data acestei publicări.

CERERE DE APROBARE A UNEI MODIFICĂRI CARE NU ESTE MINORĂ A CAIETULUI DE SARCINI AL UNEI DENUMIRI DE ORIGINE PROTEJATE/INDICAȚII GEOGRAFICE PROTEJATE

**Cerere de aprobare a unei modificări în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012**

**„RISO NANO VIALONE VERONESE”**

**Nr. UE: PGI-IT-01529-AM03 – 22 iunie 2018**

**DOP ( ) IGP (X)**

**1. Grupul solicitant și interesul legitim**

Consorzio di tutela della IGP Riso Nano Vialone Veronese [Asociația de protecție a IGP Riso Nano Vialone Veronese]

Via V. Veneto 4  
PO Box 69  
37063 Isola Della Scala (VR)  
ITALY

E-mail: info@risovialonenanoveronese.it; risoveronese.igp@gmail.com

Email certificat: risonano.vr@pec.it

Asociația de protecție a IGP Riso Nano Vialone Veronese este abilitată să depună o cerere de modificare în temeiul articolului 13 alineatul (1) din Decretul Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere nr. 12511 din 14 octombrie 2013.

**2. Statul membru sau țara terță**

Italia

**3. Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării (modificărilor)**

- Denumirea produsului
- Descrierea produsului
- Aria geografică
- Dovada originii
- Metoda de producție
- Legătura
- Etichetarea
- Altele [ambalare, modificări editoriale].

**4. Tipul modificării (modificărilor)**

- Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate, care nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

(<sup>1</sup>) JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

- Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate pentru care nu a fost publicat un document unic (sau un echivalent al acestuia), modificare ce nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

## 5. Modificare (modificări)

### Descrierea produsului

— Următoarea frază de la articolul 2 din caietul de sarcini al produsului:

„IGP «Riso Nano Vialone Veronese» trebuie să fie obținut exclusiv din soiul de orez Vialone Nano, specia Japonica.”

se modifică după cum urmează:

„IGP «Riso Nano Vialone Veronese» trebuie să fie obținut exclusiv din orez nedecorticat din soiul Vialone Nano.”

Referirea la specia Japonica a fost eliminată; se subînțelege că specia este Japonica, având în vedere că se utilizează numai semințe Vialone Nano pentru a obține IGP.

— Următorul text a fost adăugat la articolul 2 din caietul de sarcini al produsului:

„Atunci când este comercializat pentru consum, orezul «Riso Nano Vialone Veronese» trebuie să fie clasificat într-unul dintre următoarele tipuri de produse:

— semialbit sau semibrun: obținut prin șlefuire care implică eliminarea parțială a embrionului (germenului) și a pericarpului;

— alb: obținut prin șlefuire care implică eliminarea completă a pericarpului.”

Pe lângă tipul de orez alb, a fost inclus tipul de orez semialbit sau semibrun. Includerea tipului semialbit sau semibrun permite extinderea gamei de orez cu certificare IGP „Riso Nano Vialone Veronese”. Există elemente de natură istorică (de exemplu, liste de prețuri, pachete de orez și materiale publicitare) care atestă producerea acestor tipuri de produse în aria delimitată, chiar și înainte de 2009.

În plus, a fost furnizată o explicație succintă a modului în care este obținut fiecare tip de orez, pentru a îmbunătăți claritatea caietului de sarcini.

— Următoarea propoziție a fost adăugată la articolul 2 din caietul de sarcini pentru a introduce caracteristicile „Riso Nano Vialone Veronese”. Modificarea afectează și punctul 3.2 din documentul unic.

„Riso Nano Vialone Veronese” prezintă următoarele caracteristici:

— Articolul 2 din caietul de sarcini al produsului:

Următorii parametri cuprinși anterior la articolul 6 au fost mutați la articolul 2 ca urmare a unei noi modificări a caietului de sarcini al produsului în ansamblu.

„Lungime	între 5,6 mm și 5,8 mm;
Lățime	între 3,4 mm și 3,6 mm;
Grosime	între 2,0 mm și 2,2 mm;
Formă (lungime/lățime)	între 1,5 și 1,7;
Perlă centrală	extinsă;
Bandă	absentă.”

În plus, parametrii privind lungimea, lățimea, grosimea și raportul lungime/lățime se modifică după cum urmează:

„Lungime	între 5,4 mm și 5,8 mm;
Lățime	între 3,2 mm și 3,5 mm;
Grosime	între 2,0 mm și 2,2 mm;
Raportul lungime/lățime	între 1,6 și 1,8.”

Caracteristicile iau în considerare efectele schimbărilor climatice, care implică schimbări de temperatură în perioada de înflorire a orezului „Riso Nano Vialone Veronese”, care determină modificarea lungimii și a lățimii cariopsei.

- În acest articol au fost adăugate informații cu privire la procentajul de impurități varietale. Acestea au fost incluse inițial la articolul 6 și au fost mutate la articolul 2; valoarea anterioară de 2 % a fost majorată la 3 %.

Fraza adăugată are următorul conținut: „Procentajul de impurități varietale ale orezului nu trebuie să depășească 3 %”.

Creșterea limitei de impurități varietale la 3 % este legată de mutațiile naturale ale soiului ca urmare a reapariției caracteristicilor soiului de origine. În plus, limita de 3 % este, în orice caz, sub valoarea de referință stabilită de legislația națională.

- Următorul alineat a fost mutat de la articolul 6 la articolul 2 din caietul de sarcini, întrucât este mai relevant pentru conținutul acestui articol.

„Pe lângă caracteristicile soiului menționate anterior, «Riso Nano Vialone Veronese» trebuie să respecte următorii parametri fizici și chimici:

Amiloză:	cel puțin 21 % substanță uscată;
Perioadă de gelatinizare:	între 15 și 20 de minute;
Indice de consistență:	cel puțin 0,85 kg/cm <sup>2</sup> ;
Indice de viscozitate:	cel mult 2,5 g/cm.”

- Următoarea frază a fost adăugată la articolul 2 din caietul de sarcini al produsului:

Caracteristicile de mai sus au fost stabilite pe baza caracteristicilor orezului care este gata pentru a fi introdus pe piață.

Această dispoziție a fost adăugată pentru a clarifica un punct care nu a fost definit anterior în caietul de sarcini și care a condus la incertitudini în rândul operatorilor de la intrarea în vigoare a caietului de sarcini.

Articolul 6 – Caracteristici privind consumul – din caietul de sarcini în vigoare

- A fost eliminat următorul text:

„Pentru a fi comercializat pentru consum, «Riso Nano Vialone Veronese» trebuie să aibă următoarele caracteristici ale bobului:

Culoarea pericarpului	albă
Lungime	lungime medie
Formă	rotundă
Lățime	medie
Dinte	pronunțat
Cap	robust
Secțiune	rotunjită”

Caracteristicile indicate în caietul de sarcini al produsului în ceea ce privește culoarea pericarpului, lungimea, forma, dintele, lățimea, capul și secțiunea se suprapun cu ceea ce este prevăzut în legislația națională pentru soiul Vialone Nano; prin urmare, repetarea acestora în caietul de sarcini este inutilă, deoarece sunt identice pentru IGP „Riso Nano Vialone Veronese”.

- Fraza următoare:

„Limitele în ceea ce privește defectele admisibile pentru comercializarea orezului sunt stabilite în listele ministeriale emise anual prin decret și publicate în Monitorul Oficial al Republicii Italiene.”

a fost eliminată.

Această dispoziție a fost eliminată întrucât limita defectelor permisă pentru orez este stabilită prin lege în fiecare an.

- Următoarea frază se elimină:

„Nu este permisă utilizarea niciunui insecticid sau fumigant pentru conservarea orezului albit.”

Dispoziția a fost eliminată deoarece s-a considerat că este important să se ofere consumatorului final un produs care nu prezintă insecte și paraziți. Efectuarea unor tratamente de dezinfectare înainte ca orezul să fie împachetat nu poate fi, așadar, exclusă, cu condiția ca acestea să nu afecteze caracteristicile de calitate ale orezului.

— Următoarea frază se elimină:

„Ministerul Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere poate, la cererea Asociației de protecție a IGP «Riso Nano Vialone Veronese», să adauge sau să modifice parametrii fizici și chimici pentru a defini mai bine identitatea denumirii.”

Această dispoziție nu este aplicabilă deoarece modificările caietului de sarcini sunt reglementate de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

Punctul 4.2. din rezumat:

— Următoarele informații:

„Specie cu ciclu de vegetație semiprecoce, cu înălțime medie, cu bobul mic, mutic, perlat;

Filiația: Nano x Vialone.

Grup varietal: Japonica;

Primul an de cultivare: 1937;

Ciclu de vegetație: 155 de zile;

Lungimea tulpinii: 95,2 cm;

Culoarea nodurilor: violet;

Culoarea internodurilor: violet în dungi;

Limb foliar: culoare violet în dungi, port pendent;

Culoarea învelișului: violet;

Culoarea urechiușelor: violet;

Culoarea articulației: violet;

Ligula: lungime: 17,0 mm, tip bifid, culoare violet; portul frunzelor: descendent;

Panicul: lungime: 17,8 cm, port pendent, tip deschis, pronunțat exert, aristă mutică;

Culoarea stigmatului: pigmentată;

Culoarea glumei: violet maro;

Culoarea glumelelor: carenă violet-marro, calotă violet-marro, apex violet-marro;

Spiculeț: fără ariste, pilozitate medie, lungime 8,1 mm, lățime 4,1 mm, greutate la 1 000 de boabe: 37,9 g;

Toleranță la frig: plantulă: înaltă; durata înfloritului: medie; toleranță la apă adâncă (40-50): ridicată;

Viteza de dezvoltare a plantulei: ridicată; nivel de fertilitate necesar: mediu; randament la prelucrare: 55%.”

a fost eliminată deoarece nu are legătură directă cu denumirea, ci mai degrabă cu caracteristicile soiului. În plus, acest punct a fost pus în conformitate cu conținutul caietului de sarcini al denumirii „Riso Nano Vialone Veronese”.

— „Greutate la 1 000 de boabe: 31,1 g” a fost eliminată deoarece nu apare în caietul de sarcini al produsului și nu afectează specificitatea desemnării.

### **Aria geografică**

Articolul 3 din caietul de sarcini al produsului

— Fraza:

„Orezul nedecorticat destinat producției de orez cu indicația geografică protejată «Riso Nano Vialone Veronese» trebuie să fie cultivat pe terenurile destinate irigației de pe câmpia Veronese.”

se reformulează astfel:

„«Riso Nano Vialone Veronese» trebuie să fie produs pe teritoriile administrative ale următoarelor localități [...]”

Scopul noii formulări, în care termenul „orez nedecorticat” a fost înlocuit cu denumirea produsului, este de a face referire la zona de producție a orezului și nu se mai referă numai la aria cultivării. Articolul 5 din caietul de sarcini actual prevede deja că operațiunile de șlefuire se desfășoară în aceeași arie în care se cultivă orezul; prin urmare, modificarea nu implică restricții geografice suplimentare în ceea ce privește producerea „Riso Nano Vialone Veronese”.

- Cuvintele „*pe teren adecvat pentru irigare de pe câmpia veroneză*” au fost mutate la articolul 5 primul alineat - Metoda de producție, pentru a completa informațiile deja furnizate.

#### **Dovada originii**

- Articolul 4 de mai jos a fost adăugat în legătură cu procedurile pe care operatorii trebuie să le urmeze pentru a garanta originea produsului:

„Articolul 4 — Dovada originii

Fiecare etapă a procesului de producție este monitorizată prin înregistrarea tuturor intrărilor și a ieșirilor. În acest mod se asigură trasabilitatea produsului, precum și prin înscrierea producătorilor și a ambalatorilor pe listele păstrate în acest scop de către organismul de control, precum și prin declararea în timp util a cantităților produse către organismul de control.

Toate persoanele fizice sau juridice înscrise pe listele respective, sunt supuse unor controale efectuate de organismul de control, în conformitate cu dispozițiile din caietul de sarcini al produsului și din planul de inspecție aferent.

Articolul 4 înlocuiește articolul 8 care conține dispoziții care, în prezent, nu sunt aplicabile ca urmare a modificărilor normative referitoare la controale. Scopul articolului 4 este de a elimina din caietul de sarcini o serie de activități, astfel cum se indică la articolul 8 din caietul de sarcini în vigoare, încredințate asociației pentru protecție în ceea ce privește controalele care nu mai sunt aplicabile, deoarece privesc numai producătorii și organismul de certificare.”

#### **Metoda de producție**

Articolul 5 — Metoda de producție — fostul articol 4 din caietul de sarcini al produsului actual

- Fraza:

„Riso Nano Vialone Veronese» trebuie să fie cultivat pe terenurile cu rotație a culturilor.”

se modifică după cum urmează:

„Riso Nano Vialone Veronese» trebuie cultivat pe terenuri cu rotație a culturilor și adecvate pentru irigare în aria de producție.”

Specificarea tipului de teren a fost eliminată de la articolul 3 din caietul de sarcini consolidat și introdusă la articolul 5 actual deoarece este considerată mai relevantă.

- Fraza:

„Câmpul de orez nu poate să rămână pe aceeași parcelă mai mult de șase ani consecutivi și poate fi recultivat pe aceasta după cel puțin doi ani.”

se modifică după cum urmează:

„Opțiunile tehnice și agronomice care trebuie aplicate pentru a produce «Riso Nano Vialone Veronese» în mod corect sunt următoarele:

- Rotația culturilor: Câmpul de orez nu poate să rămână pe aceeași parcelă mai mult de șase ani consecutivi și poate fi recultivat pe aceasta doar după o rotație a culturilor care durează cel puțin doi ani și care implică o altă cultură decât orezul;

Rotația culturilor a fost descrisă în detaliu pentru a preciza mai bine procedurile operaționale prin care se asigură integritatea produsului și a teritoriului, protejând astfel consumatorul.”

- Următoarea dispoziție:

„Producția maximă la hectar nu poate depăși 7 tone.”

se modifică după cum urmează:

„Producția maximă la hectar nu poate, în niciun caz, să depășească 8 de tone de orez nedecorticat.”

Limita producției a fost ridicată de la 7 la 8 de tone/ha. Tehnicile de cultivare actuale pentru lucrarea solului (utilizând nivelatoare cu laser) permit o mai mare uniformitate a suprafeței plantate cu posibilitatea creșterii producției, menținând același nivel de calitate. De asemenea, s-a clarificat faptul că producțiile se referă la orezul nedecorticat și nu la orezul albit.

- Fraza:

„Semințele utilizate trebuie să aparțină soiului Vialone Nano și să fie certificate de ENSE (Ente Nazionale Sementi Elette, Organismul Național pentru Selecția Semințelor)”

se modifică după cum urmează:

„Semințele utilizate trebuie să fie certificate conform legislației în vigoare.”

Specificarea faptului că semințele trebuie să aparțină soiului Vialone Nano a fost eliminată pentru că se repetă afirmațiile de la Articolul 2. De asemenea, menționarea organismului ENSE a fost eliminată deoarece acest organism nu mai există.

— Fraza:

„Orezul nedecorticat uscat destinat șlefuirii trebuie să aibă o umiditate maximă de 14 %.”

se modifică după cum urmează:

„Conținutul de umiditate al orezului nedecorticat uscat în cursul depozitării până la expedierea sa în vederea șlefuirii nu poate depăși 14 %.”

S-a specificat că conținutul de umiditate al orezului nedecorticat nu poate depăși limita de 14 % chiar și în timpul depozitării, pentru a preveni mucegaiul.

— Următoarea frază se elimină:

„Se pot utiliza numai uscătoare cu foc indirect, cu excepția celor alimentate cu metan, GPL sau motorină agricolă.”

Specificațiile privind metodele de uscare a fost eliminate deoarece sunt în prezent depășite.

— Următoarea frază se elimină:

„Asociația de protecție «Riso Nano Vialone Veronese» se angajează să colaboreze cu amelioratorul responsabil cu păstrarea purității soiului Vialone Nano, Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura, Stazione specializzata per la risicoltura di Vercelli (Institutul experimental pentru cultura cerealelor, Stațiunea specializată pe cultura orezului din Vercelli), responsabilă cu păstrarea purității soiului Vialone Nano.”

Menționarea Stațiunii specializate pe cultura orezului din Vercelli din cadrul Institutului experimental pentru cultura cerealelor a fost eliminată deoarece nu mai este responsabilă pentru păstrarea purității soiului. În plus, menționarea activităților de cooperare care pot fi desfășurate de către Asociația de protecție nu este considerată relevantă pentru conținutul caietului de sarcini.

— Articolul 5 — Metoda de producție — fostul articol 5 din caietul de sarcini al produsului actual

— Fraza următoare:

„Operațiunile de albire și de ambalare a orezului trebuie efectuate în aria delimitată prevăzută la articolul 3.”

se modifică după cum urmează:

„Operațiunile de producție și de ambalare a orezului trebuie efectuate în aria delimitată prevăzută la articolul 3.”

Mențiunea privind albirea a fost eliminată în urma introducerii noului tip de produs, orezul semibrun, care implică îndepărtarea învelișului și albirea parțială.

Astfel cum s-a stabilit inițial pentru tipul de orez „alb”, aceste operațiuni de șlefuire trebuie să aibă loc în aria geografică în care se cultivă orezul. Menținerea restricțiilor în ceea ce privește operațiunile de șlefuire are scopul de a asigura respectarea procesului de producție, efectuat pe baza unor criterii provenite dintr-o tradiție seculară care, împreună cu condițiile ideale de cultivare a orezului ale ariei, au consolidat afirmarea pe piață a „Riso Nano Vialone Veronese” IGP.

— Paragraful următor:

„Operațiile de șlefuire recomandate și permise sunt următoarele:

îndepărtarea învelișului: șlefuirea în vederea îndepărtării glumelelor (hoaspe), care poate fi efectuată cu decorticator cu role sau cu abrazive;

înălbirea: șlefuirea în vederea îndepărtării pericarpului și a embrionului, care trebuie efectuată cu mașini de albire adecvate;

prelucrare secundară: pentru completarea procesului de albire, orezul poate fi șlefuit cu o elice abrazivă pentru a îndepărta boabele cretoase și prin utilizarea unei perii de lustruire sau a unei mașini de lustruit cu apă/aer pentru a șlefui cariopsa.”

se modifică după cum urmează:

„Operațiile de șlefuire recomandate și permise sunt următoarele:

Orez alb:



îndepărtarea învelișului: șlefuirea în vederea îndepărtării glumelilor (hoaspe), care poate fi efectuată cu decorticator cu role sau cu abrazive;

înălbirea: șlefuirea în vederea îndepărtării pericarpului și a embrionului, care trebuie efectuată cu mașini de albire adecvate;

prelucrare secundară: pentru completarea procesului de albire, orezul poate fi șlefuit cu o elice abrazivă pentru a îndepărta boabele cretoase și prin utilizarea unei perii de lustruire sau a unei mașini de lustruit cu apă/aer pentru a șlefui cariopsa.”

După introducerea tipului semibrun, paragraful a fost reformulat, fără a modifica conținutul, pentru a specifica faptul că se referă la orezul alb.

— La sfârșitul paragrafului de mai sus s-a adăugat următoarea frază :

„Orez semialbit sau semibrun: îndepărtarea învelișului și albirea parțială.

Din motive de exhaustivitate și de claritate a caietului de sarcini, a fost adăugată o descriere a operațiunilor de prelucrare a orezului semialbit sau semibrun.

### Legătura

— Având în vedere că unele părți de la articolul 6 - Caracteristici privind consumul - din caietul de sarcini actual au fost mutate la articolul 2 și altele au fost eliminate, articolul 6 din noua versiune a caietului de sarcini conține informații privind legătura cu teritoriul de origine. Și anume, acest articol completează specificația în ceea ce privește conținutul impus de normele actuale și grupează informațiile conținute în dosarul care a dus la înregistrarea denumirii cu informațiile conținute în rezumatul publicat în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* nr. L 71/17. Articolul 6 din caietul de sarcini a fost reformulat după cum urmează:

Articolul 6 — Legătura cu mediul

Factori pedoclimatici

«Riso Nano Vialone Veronese» este cultivat pe solurile aluvionare ale câmpiei veroneze, ușoare și cu consistență medie, care se caracterizează printr-un pH în general alcalin datorită prezenței calcarului.

O caracteristică specifică a acestei arii este faptul că este alimentată cu apă de izvor, de asemenea alcalină, deoarece provine din roci calcaroase. Această alcalinitate pronunțată caracterizează și diferențiază mediul orezăriiilor din Verona de majoritatea zonelor de cultivare a orezului din Italia. În plus, rotația culturilor este utilizată în mod tradițional în cultivarea orezului în aceste zone, ceea ce reduce în mod considerabil utilizarea de produse de protecție a plantelor și a îngrășămintelor chimice.

Solurile veroneze în general alcaline din aria delimitată, apa de izvor, climatul uniform și sistemul de rotație a culturilor oferă o combinație echilibrată de factori de producție pentru orezul veronez, permițând finalizarea cu ușurință a ciclului de vegetație a culturilor.

Factori istorici și umani

Surse istorice confirmă faptul că cultivarea orezului a început să se răspândească în Verona și în zona înconjurătoare în primele decenii ale secolului al XVI-lea și a fost introdusă de familii provenite din Lombardia. Datorită cultivării orezului, au fost cultivate multe zone mlăștinoase care altfel ar fi rămas neproductive.

În 1545, senatul venețian a instituit magistratura «Provveditori sopra i Beni Inculti» (Inspectoratul pentru terenuri necultivate) cu scopul de a reglementa cursurile de apă pentru câmpurile de orez veroneze și a autorizat construcția de «decorticoare de orez», cum ar fi sisteme hidraulice pentru tratarea orezului nedecorticat. Orezul veronez, care era deja bine cunoscut, era vândut aproape exclusiv pe piața Rialto din Veneția și a devenit în curând sursa principală de venituri a economiei locale.

O documentație grafică și cartografică impresionantă arată amploarea și importanța economică și socială a cultivării orezului în Verona secolelor XVII și XVIII.

În zona Veronei, producătorii joacă un rol important în creșterea orezului; ei au adoptat și mențin tehnici agronomice de rotație a culturilor, de plivit și de fertilizare care fac posibilă obținerea unui produs sănătos și de calitate chiar înainte de a fi prelucrat.

Șlefuirea orezului nedecorticat este, de asemenea, importantă. Aceasta are loc în instalațiile de decorticare locale, care derivă din numeroasele «pile da riso» care existau în regiune în secolul al XVI-lea și dintre care încă se mai găsesc câteva exemplare funcționale.

În acestea, orezul era scos din învelișul său cu ajutorul unor pisălogi hidraulici. Chiar dacă, în prezent, procesul de șlefuire se efectuează cu ajutorul unor utilaje moderne, respectarea anumitor criterii și rezultatele obținute sunt rodul unei tradiții multisekulare.

După șlefuire, boabele sunt perfect adecvate pentru a fi utilizate la prepararea risoto-urilor tradiționale veroneze.

În vederea alinierii secțiunii 5 din documentul unic la dispozițiile din anexa I la Regulamentul (UE) nr. 668/2014, au fost adăugate următoarele paragrafe.

«Cererea de înregistrare a IGP „Riso Nano Vialone Veronese” se bazează pe caracteristicile produsului».

«Șlefuirea are loc în unitățile de decorticare locale, care derivă din numeroasele „pile da riso” care existau în regiune în secolul al XVI-lea și dintre care încă se mai găsesc câteva exemplare funcționale. În acestea, orezul era scos din învelișul său cu ajutorul unor pisălogi hidraulici. Chiar dacă, în prezent, procesul de șlefuire se efectuează în general cu ajutorul unor utilaje moderne, respectarea anumitor criterii și rezultatele obținute sunt rodul unei tradiții multisekulare. Decorticarea și albirea bobului nu sunt niciodată complete; boabele rămân parțial acoperite de pericarp și, prin urmare, sunt perfect adecvate pentru a fi utilizate la prepararea risoto-urilor tradiționale veroneze.»

## Controale

Articolul 8 — Controale — din caietul de sarcini în vigoare

— Următoarele fraze au fost eliminate:

- Toți cultivatorii de orez sunt obligați, după finalizarea recoltării, să trimită un raport de producție utilizând formularele corespunzătoare puse la dispoziție de Asociația de protecție, indicând suprafața cultivată cu orez pentru fiecare soi, precum și datele cadastrale relevante.
- Acest raport trebuie să fie primit de Asociația de protecție până la data de 31 mai a fiecărui an, împreună cu o copie a raportului privind aria care a fost depus la Ente Nazionale Risi (Consiliul Național pentru Orez).
- În mod similar, până la data de 30 noiembrie a fiecărui an și în orice caz înainte de a începe vânzarea orezului, producătorii, utilizând formularele puse la dispoziție de către Asociația de protecție, trebuie să raporteze cantitățile de produs ale diferitelor loturi de orez nedecortecat Vialone Nano și solicită prelevarea de probe.

Motivele acestei eliminări sunt următoarele: Cerințele pe care trebuie să le îndeplinească operatorii în ceea ce privește raportarea producției sunt definite de organismul de inspecție și precizate în planul de inspecție relevant. Rapoartele privind cantitățile produse trebuie trimise în termenele stabilite de organismul de control, și nu de Asociația de protecție, care nu are niciun rol în verificarea conformității cu caietul de sarcini al produsului. În plus, toate formularele utilizate pentru verificarea activităților sunt puse la dispoziție de către organismul de control, și nu de Asociația de protecție, care nu are niciun rol în astfel de activități.

- Asociația de protecție trebuie să preleveze probe din loturile de orez nedecortecat într-un interval de timp scurt, trebuie să efectueze controalele necesare și să acorde autorizația de utilizare a denumirii.

Activitățile de prelevare de probe intră în responsabilitățile operatorilor individuali și nu ale Asociației de protecție, care nu are niciun rol în ceea ce privește verificarea conformității cu caietul de sarcini al produsului.

- Asociația de protecție trebuie să trimită la Camera de Comerț din Verona, în scop informativ, toate datele prelucrate cu privire la producția orezului nedecortecat «Riso Nano Vialone Veronese».

Această dispoziție nu se încadrează în sarcinile definite de către Asociația de protecție; prin urmare, includerea sa în caietul de sarcini este incorectă.

- Unitățile de decorticare a orezului trebuie să respecte toate orientările Asociației de protecție a IGP «Riso Nano Vialone Veronese», să facă obiectul controalelor sale și să pună registrele respective la dispoziția Ente Nazionale Risi (Consiliul Național pentru Orez).

Dispozițiile privind obligațiile operatorilor care vizează asigurarea respectării orientărilor Asociației de protecție nu sunt relevante pentru conținutul caietului de sarcini; prin urmare, este adecvată eliminarea acestei fraze. Obligațiile față de organismul de control sunt precizate la articolul 7 din caietul de sarcini.

- Implementarea prezentului caiet de sarcini este supravegheată de Ministerul Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere, care poate recurge la serviciile Asociației de protecție în scopul monitorizării producției și comercializării «Riso Nano Vialone Veronese» în conformitate cu articolul 10 din Regulamentul (CEE) nr. 2081/92.

Acest paragraf este înlocuit de legislația în vigoare privind controalele, care încredințează organismelor de control sarcina de a verifica conformitate cu caietul de sarcini.

- Detaliile organismului de control responsabil cu verificarea conformității cu caietul de sarcini au fost incluse la articolul 7 din caietul de sarcini.”

## Etichetarea

Articolul 8 — Etichetarea — fostul articol 7 din caietul de sarcini al produsului actual

— Următoarea frază se elimină:

„Se interzice utilizarea mențiunilor geografice suplimentare, a indicațiilor geografice sau toponimice care fac referire la comune, părți și zone geografice cuprinse în aria de producție vizată la articolul 3.”

Interdicția privind utilizarea de referințe geografice sau topografice suplimentare a fost eliminată pentru a permite producătorilor să includă referințe geografice la aria de producție a IGP „Riso Nano Vialone Veronese”.

— Fraza următoare:

„Totuși, este permisă utilizarea numelor, a denumirilor societăților și a mărcilor private, cu condiția ca acestea să nu aibă o conotație laudativă și să nu inducă în eroare cumpărătorul în privința denumirilor geografice.”

se modifică după cum urmează:

„Este autorizată utilizarea numelor, a denumirilor societăților și a mărcilor private, cu condiția ca acestea să nu aibă în mod explicit o conotație laudativă și să nu inducă în eroare cumpărătorul, precum și utilizarea de mărci instituționale publice și mărci regionale care respectă normele UE.”

A fost introdusă includerea de mărci instituționale publice și mărci regionale care respectă normele UE privind etichetarea „Riso Nano Vialone Veronese” pentru a permite furnizarea mai multor informații către consumatori în ceea ce privește locurile de producție a produsului cu această denumire.

— Fraza următoare:

„Ambalajele cu «Riso Nano Vialone Veronese» care urmează să fie comercializate pentru consum trebuie să fie de 0,5 kg, 1 kg, 2 kg sau 5 kg și trebuie să fie confecționate dintr-un material autorizat de legislația în vigoare.”

se modifică după cum urmează:

„«Riso Nano Vialone Veronese» este comercializat pentru consum în ambalaje autorizate de legislația în vigoare.”

Fraza a fost reformulată și menționarea greutății pachetelor a fost înlăturată pentru a permite ambalatorilor să satisfacă diferite cereri ale pieței.

— Fraza următoare:

„Indicația geografică protejată «Riso Nano Vialone Veronese» trebuie să figureze pe ambalaj cu caractere clare, indelebile, de o culoare care să contrasteze puternic cu cea a culorii de fond, astfel încât să poată fi distinsă cu claritate de restul informațiilor care apar pe ambalajul respectiv.”

a fost înlocuită cu textul următor:

„Fiecare ambalaj trebuie să poarte logoul IGP «Riso Nano Vialone Veronese» și logoul UE. Logoul IGP trebuie să fie astfel cum este prezentat mai jos, cu caractere Times New Roman și o comprimare verticală de 62 %.”

Logoul este următorul:



Din motive de claritate a caietului de sarcini și pentru ca produsul să fie mai ușor de recunoscut pentru consumatori, această modificare introduce logoul „Riso Nano Vialone Veronese” și îl reglementează prin precizarea caracterelor care trebuie utilizate pentru denumire.

— Următoarea frază a fost eliminată:

„Pachetele de orez trebuie numerotate în conformitate cu instrucțiunile Asociației de protecție a IGP «Riso Vialone Nano Veronese».”

Cerința ca pachetele să fie numerotate a fost eliminată, deoarece legislația în vigoare asigură în prezent trasabilitatea tuturor produselor. Numerotarea pachetelor era o etapă birocratică suplimentară care trebuia efectuată de producători.

### **Ambalarea**

Punctul 4.8. din rezumat:

— Fraza:

„Orezul este ambalat în pungi de hârtie care poartă eticheta unității de decorticare asociate și logoul de protecție.” a fost eliminată. Scopul acestei modificări este de a corecta o neconcordanță cu caietul de sarcini al produsului, care nu specifică materialul de ambalare a orezului. Acest punct a fost adus în conformitate cu caietul de sarcini al produsului.

— Fraza:

„Logoul este format dintr-o imagine a Cangrande della Scala pe un cal alb și un panicul de orez galben pe fond negru; în partea de jos a logoului figurează blazonul orașului Verona, cu o scară de culoare roșie pe fond galben.” a fost eliminată deoarece nu corespunde caracteristicilor logoului prevăzut în modificarea de mai sus. Prin urmare, punctul 3.6 din documentul unic, atașat prezentei cereri, a fost adus în conformitate cu conținutul caietului de sarcini al produsului.

### **Modificări de redactare**

— Articolul 2 — Soiul de orez”

a fost modificat după cum urmează:

„Articolul 2 — Caracteristicile produsului”

Titlul articolului a fost modificat și întregul articol a fost reformulat, informațiile de la articolul 6 din caietul de sarcini al produsului (Caracteristici privind produsul) fiind mutate la articolul 2.

— „Articolul 4 — Caracteristici privind cultivarea și uscarea” și „Articolul 5 - Metode de șlefuire a orezului” din caietul de sarcini al produsului au fost reunite într-un singur articol, și anume „Articolul 5 — Metoda de producție”

DOCUMENT UNIC

**„RISO NANO VIALONE VERONESE”**

**Nr. UE: PGI-IT-01529-AM03 – 22 iunie 2018**

**DOP ( ) IGP (X)**

**1. Denumirea (denumirile)**

„Riso Nano Vialone Veronese”

**2. Statul membru sau țara terță**

Italia

**3. Descrierea produsului agricol sau alimentar**

**3.1. Tipul de produs**

Clasa : 1.6. Fructe, legume și cereale, proaspete sau prelucrate

**3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1**

IGP „Riso Nano Vialone Veronese” trebuie să fie obținut exclusiv din orez nedecortecat din soiul Vialone Nano.

Atunci când este comercializat pentru consum, orezul „Riso Nano Vialone Veronese” trebuie să fie clasificat într-una dintre următoarele categorii:

- semialbit sau semibrun: obținut prin șlefuire care implică eliminarea parțială a embrionului (germenului) și a pericarpului;
- alb: obținut prin șlefuire care implică eliminarea completă a pericarpului;  
„Riso Nano Vialone Veronese” prezintă următoarele caracteristici:
  - Lungime între 5,4 și 5,8 mm;
  - Lățime între 3,2 și 3,5 mm;
  - Grosime: între 2,0 mm și 2,2 mm;
  - Raportul lungime/lățime între 1,6 și 1,8;
  - Perlă centrală: extinsă;
  - Dungii: absente.

În plus, procentajul de impurități varietale din orez nu trebuie să depășească 3 %.

Pe lângă caracteristicile soiului menționate anterior, „Riso Nano Vialone Veronese” trebuie să respecte următorii parametri fizici și chimici:

- Amiloză: cel puțin 21 % substanță uscată;
- Perioadă de gelatinizare: între 15 și 20 de minute;
- Indice de consistență: cel puțin 0,85 kg/cm<sup>2</sup>;
- Indice de viscozitate: cel mult 2,5 g/cm.

Caracteristicile de mai sus au fost stabilite pe baza caracteristicilor orezului care este gata pentru a fi introdus pe piață.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

—

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Etapele de cultivare și de șlefuire a „Riso Nano Vialone Veronese” (îndepărtarea învelișului, albirea de diferite grade și prelucrarea secundară) trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. a produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Orezul trebuie să fie ambalat în aria geografică delimitată pentru a se evita formarea de microleziuni pe boabele orezului albit din cauza variațiilor de umiditate și din cauza stresului mecanic la care ar putea fi supus orezul albit. Dacă orezul este deteriorat, calitatea se deteriorează în momentul în care este gătit și timpul de gătire este redus.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Fiecare ambalaj trebuie să poarte logoul IGP „Riso Nano Vialone Veronese” și logoul UE.

Logoul este următorul:



#### 4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Partea de sud a provinciei Verona: Comunele: Mozzecane, Nogarole Rocca, Vigasio, Trevenzuolo, Erbè, Sorgà, Nogara, Gazza Veronese, Salizzole, Isola della Scala, Buttapietra, Sanguinetto, Concamarise, Casaleone, Cerea, San Pietro di Morubio, Bovolone, Roverchiara, Isola Rizza, Oppeano, Ronco All'Adige, Palù, Zevio și Povegliano Veronese.

#### 5. Legătura cu aria geografică

Cererea de înregistrare a IGP „Riso Nano Vialone Veronese” se bazează pe caracteristicile produsului.

Aria delimitată se bucură de un climat uniform, ideal pentru producerea „Riso Vialone Nano Veronese”. La aceasta contribuie și apele de izvor proaspete și limpezi, specifice regiunii. Într-adevăr, în aceste zone orezul este cultivat conform unui sistem de rotație a culturilor care reduce în mod considerabil utilizarea de produse de protecție a plantelor sau de îngrășăminte chimice.

În regiunea veroneză, caracteristicile solului se deosebesc de cele ale altor zone de cultivare a orezului:

- prin nivelul pH-ului solului, care este întotdeauna alcalin;
- prin apele de izvor care provin din stânci calcaroase și, astfel, sunt de asemenea alcaline;
- prin tradițiile de cultivare moștenite de-a lungul timpului.

Șlefuirea are loc în unități de decorticare locale, care derivă din numeroasele „pile da riso” care existau în regiune în secolul al XVI-lea și dintre care încă se mai găsesc câteva exemplare funcționale. În aceste „pile da riso” orezul era scos din învelișul său cu ajutorul unor pisălogi hidraulici. Chiar dacă, în prezent, procesul de șlefuire se efectuează în general cu ajutorul unor utilaje moderne, respectarea anumitor criterii și rezultatele obținute sunt rodul unei tradiții multisekulare. Decorticarea și albirea bobului nu sunt niciodată complete; boabele rămân parțial acoperite de pericarp și, prin urmare, sunt perfect adecvate pentru a fi utilizate la prepararea risoto-urilor tradiționale veroneze.

#### Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

Actuala administrație a lansat procedura națională de opoziție, publicând propunerea de recunoaștere a IGP „Riso Vialone Nano Veronese” în *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* nr. 108 din 11 mai 2018.

Textul consolidat al caietului de sarcini al produsului este disponibil la adresa: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

sau

accesând direct pagina principală a site-ului Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), făcând clic pe „Qualità” (în partea superioară dreaptă a ecranului), apoi pe „Prodotti DOP IGP STG” (pe partea stângă a ecranului) și apoi pe „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.

---



ISSN 1977-1029 (ediție electronică)  
ISSN 1830-3668 (ediție tipărită)



**Oficiul pentru Publicații al Uniunii Europene**  
2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

**RO**