

Jurnalul Oficial al Uniunii Europene

C 61



Ediția în limba română

Comunicări și informări

Anul 64

22 februarie 2021

Cuprins

II Comunicări

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2021/C 61/01	Non-opoziție la o concentrare notificată (Cazul M.10130 — APG/Arcus/PSP/Alpha Trains) ⁽¹⁾	1
2021/C 61/02	Non-opoziție la o concentrare notificată (Cazul M.9676 — Lov Group/Banijay/ESG) ⁽¹⁾	2
2021/C 61/03	Non-opoziție la o concentrare notificată (Cazul M.10136 — PGGM/Arcus/AMP/Alpha Trains) ⁽¹⁾	3
2021/C 61/04	Non-opoziție la o concentrare notificată (Cazul M.9779 — Alstom/Bombardier Transportation) ⁽¹⁾	4

IV Informări

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2021/C 61/05	Rata de schimb a monedei euro — 19 februarie 2021	5
--------------	---	---

RO

⁽¹⁾ Text cu relevanță pentru SEE.

V Anunțuri

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN DOMENIUL CONCURENȚEI

Comisia Europeană

2021/C 61/06	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.10190 — OTPP/KKR/Caruna Group) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate ⁽¹⁾	6
--------------	--	---

ALTE ACTE

Comisia Europeană

2021/C 61/07	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	8
2021/C 61/08	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	18
2021/C 61/09	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	23
2021/C 61/10	Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri 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	27

⁽¹⁾ Text cu relevanță pentru SEE.

II

*(Comunicări)*COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI
ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Non-opoziție la o concentrare notificată**(Cazul M.10130 — APG/Arcus/PSP/Alpha Trains)****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2021/C 61/01)

La 15 februarie 2021, Comisia a decis să nu se opună concentrării notificate menționate mai sus și să o declare compatibilă cu piața internă. Prezenta decizie se bazează pe articolul 6 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾. Textul integral al deciziei este disponibil doar în limba engleză și va fi făcut public după ce vor fi eliminate orice secrete de afaceri pe care le-ar putea conține. Va fi disponibil:

- pe site-ul internet al Direcției Generale Concurență din cadrul Comisiei, în secțiunea consacrată concentrărilor (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Acest site internet oferă diverse facilități care permit identificarea deciziilor de concentrare individuale, inclusiv întreprinderea, numărul cazului, data și indexurile sectoriale;
- în format electronic, pe site-ul internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=ro>) cu numărul de document 32021M10130. EUR-Lex permite accesul online la legislația europeană.

⁽¹⁾ JO L 24, 29.1.2004, p. 1.

Non-opoziție la o concentrare notificată
(Cazul M.9676 — Lov Group/Banijay/ESG)

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2021/C 61/02)

La 30 iunie 2020, Comisia a decis să nu se opună concentrării notificate menționate mai sus și să o declare compatibilă cu piața internă. Prezenta decizie se bazează pe articolul 6 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾. Textul integral al deciziei este disponibil doar în limba engleză și va fi făcut public după ce vor fi eliminate orice secrete de afaceri pe care le-ar putea conține. Va fi disponibil:

- pe site-ul internet al Direcției Generale Concurență din cadrul Comisiei, în secțiunea consacrată concentrărilor (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Acest site internet oferă diverse facilități care permit identificarea deciziilor de concentrare individuale, inclusiv întreprinderea, numărul cazului, data și indexurile sectoriale;
- în format electronic, pe site-ul internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=ro>) cu numărul de document 32020M9676. EUR-Lex permite accesul online la legislația europeană.

⁽¹⁾ JOL 24, 29.1.2004, p. 1.

Non-opoziție la o concentrare notificată
(Cazul M.10136 — PGGM/Arcus/AMP/Alpha Trains)

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2021/C 61/03)

La 17 februarie 2021, Comisia a decis să nu se opună concentrării notificate menționate mai sus și să o declare compatibilă cu piața internă. Prezenta decizie se bazează pe articolul 6 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾. Textul integral al deciziei este disponibil doar în limba engleză și va fi făcut public după ce vor fi eliminate orice secrete de afaceri pe care le-ar putea conține. Va fi disponibil:

- pe site-ul internet al Direcției Generale Concurență din cadrul Comisiei, în secțiunea consacrată concentrărilor (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Acest site internet oferă diverse facilități care permit identificarea deciziilor de concentrare individuale, inclusiv întreprinderea, numărul cazului, data și indexurile sectoriale;
- în format electronic, pe site-ul internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=ro>) cu numărul de document 32021M10136. EUR-Lex permite accesul online la legislația europeană.

⁽¹⁾ JOL 24, 29.1.2004, p. 1.

Non-opoziție la o concentrare notificată
(Cazul M.9779 — Alstom/Bombardier Transportation)

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2021/C 61/04)

La 31 iulie 2020, Comisia a decis să nu se opună concentrării notificate menționate mai sus și să o declare compatibilă cu piața internă. Prezenta decizie se bazează pe articolul 6 alineatul (1) litera (b) coroborat cu articolul 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾. Textul integral al deciziei este disponibil doar în limba engleză și va fi făcut public după ce vor fi eliminate orice secrete de afaceri pe care le-ar putea conține. Va fi disponibil:

- pe site-ul internet al Direcției Generale Concurență din cadrul Comisiei, în secțiunea consacrată concentrărilor (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Acest site internet oferă diverse facilități care permit identificarea deciziilor de concentrare individuale, inclusiv întreprinderea, numărul cazului, data și indexurile sectoriale;
- în format electronic, pe site-ul internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=ro>) cu numărul de document 32020M9779. EUR-Lex permite accesul online la legislația europeană.

⁽¹⁾ JO L 24, 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informări)

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE
UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Rata de schimb a monedei euro ⁽¹⁾

19 februarie 2021

(2021/C 61/05)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb		
USD	dolar american	1,2139	CAD	dolar canadian	1,5307
JPY	yen japonez	127,81	HKD	dolar Hong Kong	9,4121
DKK	coroana daneză	7,4368	NZD	dolar neozeelandez	1,6642
GBP	lira sterlină	0,86508	SGD	dolar Singapore	1,6059
SEK	coroana suedeză	10,0330	KRW	won sud-coreean	1 339,59
CHF	franc elvețian	1,0851	ZAR	rand sud-african	17,7391
ISK	coroana islandeză	155,60	CNY	yuan renminbi chinezesc	7,8318
NOK	coroana norvegiană	10,2095	HRK	kuna croată	7,5780
BGN	leva bulgărească	1,9558	IDR	rupia indoneziană	17 094,81
CZK	coroana cehă	25,849	MYR	ringgit Malaiezia	4,9048
HUF	forint maghiar	358,50	PHP	peso Filipine	58,846
PLN	zlot polonez	4,4830	RUB	rubla rusească	89,6089
RON	leu românesc nou	4,8758	THB	baht thailandez	36,386
TRY	lira turcească	8,4470	BRL	real brazilian	6,5633
AUD	dolar australian	1,5445	MXN	peso mexican	24,7094
			INR	rupie indiană	88,0145

(¹) Sursă: rata de schimb de referință publicată de către Banca Centrală Europeană.

V

(Anunțuri)

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN
DOMENIUL CONCURENȚEI

COMISIA EUROPEANĂ

Notificare prealabilă a unei concentrări

(Cazul M.10190 — OTPP/KKR/Caruna Group)

Caz care poate face obiectul procedurii simplificate

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2021/C 61/06)

1. La data de 15 februarie 2021, Comisia Europeană a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾, o notificare a unei concentrări propuse.

Notificarea vizează următoarele întreprinderi:

- Ontario Teachers' Pension Plan Board („OTPP”, Canada);
- KKR & Co. Inc („KKR”) (SUA);
- Caruna Group (Finlanda).

OTPP și KKR dobândesc, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul în comun asupra întregului grup Caruna.

Concentrarea se realizează prin achiziționare de acțiuni.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul întreprinderii OTPP: administrarea prestațiilor de pensii și investirea activelor sistemului de pensii al profesorilor din provincia Ontario, Canada;
- în cazul întreprinderii KKR: firmă de investiții la nivel mondial care administrează diverse clase de active alternative, inclusiv capital privat, energie, infrastructură, bunuri imobiliare și credite;
- în cazul întreprinderii Caruna Group: exploatează o rețea de distribuție a energiei electrice pentru aproximativ 700 000 de clienți din sudul, sud-vestul și vestul Finlandei, precum și din orașul Joensuu, subregiunea Koillismaa și Satakunta.

3. În urma unei examinări prealabile, Comisia Europeană constată că tranzacția notificată ar putea intra sub incidența Regulamentului privind concentrările economice. Cu toate acestea, nu se ia o decizie finală în această privință.

În conformitate cu Comunicarea Comisiei privind o procedură simplificată de analiză a anumitor concentrări în temeiul Regulamentului (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽²⁾, trebuie precizat că acest caz poate fi tratat conform procedurii prevăzute în comunicare.

⁽¹⁾ JO L 24, 29.1.2004, p. 1 („Regulamentul privind concentrările economice”).

⁽²⁾ JO C 366, 14.12.2013, p. 5.

4. Comisia Europeană invită părțile terțe interesate să îi prezinte eventualele observații cu privire la operațiunea propusă.

Observațiile trebuie să parvină Comisiei Europene în termen de cel mult 10 zile de la data publicării prezentei. Trebuie menționată întotdeauna următoarea referință:

M.10190 — OTPP/KKR/Caruna Group

Observațiile pot fi trimise Comisiei prin e-mail, prin fax sau prin poștă. Vă rugăm să utilizați datele de contact de mai jos:

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Adresă poștală:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

(2021/C 61/07)

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

COMUNICARE PRIVIND APROBAREA UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„ASTI”

PDO-IT-A1396-AM05

Data comunicării: 4.12.2020

DESCRIEREA ȘI MOTIVAȚIA MODIFICĂRII APROBATE

1. **Soiuri de struguri**

Deși Moscato era anterior singurul soi de struguri permis, este posibil ca alte soiuri de struguri albi aromatici adecvați pentru cultivare în regiunea Piemonte să reprezinte în prezent până la 3 %. Această modificare nu are o mare importanță: vinurile cu denumire de origine protejată (DOP) sunt produse, de fapt, numai din soiul Moscato Bianco, iar această modificare a fost solicitată astfel încât plantațiile viticole să nu fie considerate neconforme ca urmare a prezenței fortuite a altor soiuri de struguri în zona de producție a soiului Moscato Bianco, precum și atunci când sunt înlocuiți butucii de viță-de-vie morți sau distruși, în special pe plantațiile de viță-de-vie mai vechi. Această situație poate apărea, de asemenea, din motive legate de prevalența mai mare a soiurilor Esca și Flavescence dorée sau, în unele cazuri, poate fi rezultatul tradiției rurale de lungă durată de a cultiva alte soiuri albe pe plantațiile viticole pentru a produce struguri și vin pentru consumul propriu al familiei.

Această modificare vizează articolul 2 din caietul de sarcini al produsului.

2. **Norme vitivinicole**

Tăria alcoolică naturală minimă în volume pentru „Asti Spumante” *Metodo Classico* (indicând faptul că a fost produs folosind „metoda tradițională” de producere a vinului spumant) este în prezent de 10 %, în loc de 11 %.

În urma realizării unor teste ample, s-a stabilit ca această cerință pentru vinurile spumante din categoria *Metodo Classico* să fie relaxată pentru a facilita producția de tipuri mai seci precum *pas dosé*, *extra brut* și *brut*. Acest lucru are, de asemenea, legătură cu modificările de mai jos referitoare la producția mai mare de struguri și la rata de extracție pentru vinurile spumante din categoria *Metodo Classico*, armonizând astfel criteriile aplicabile tuturor vinurilor spumante acoperite de DOP, indiferent de metoda utilizată (tradițională sau Charmat). Aceste modificări facilitează, de asemenea, declararea de către cultivatori a produselor unei singure plantații viticole în diferite categorii.

Modificarea tăriei alcoolice naturale a strugurilor afectează articolul 4 din caietul de sarcini al produsului, dar nu are niciun impact asupra documentului unic.

(¹) JO L 9, 11.1.2019, p. 2.

3. Producții maxime

Pentru categoria „Asti Spumante” *Metodo Classico*, producția maximă permisă a fost modificată de la 8 la 10 tone de struguri la hectar (9,5 pentru subregiuni), iar rata de extracție a vinului este în prezent limitată la 75 %, în loc de 60 %. Aceste creșteri reflectă capacitatea reală a plantațiilor viticole existente în prezent și producțiile care pot fi obținute în conformitate cu experimentele efectuate, potrivit cărora creșterea producției la 10 tone la hectar nu afectează calitatea sau caracteristicile produsului. Există, de asemenea, motive tehnice pentru solicitarea acestei modificări: atunci când producția de struguri dintr-o plantație viticolă este mai mică, coacerea are loc mult mai devreme, provocând o scădere bruscă a acidității, ceea ce duce la obținerea unor struguri care sunt adesea improprie pentru producerea tipurilor de vin spumant mai seci folosind metoda tradițională.

Această modificare afectează punctul 5 litera (b) din documentul unic (*Producții maxime*) și are legătură cu articolele 4 și 5 din caietul de sarcini al produsului „Asti” și cu aceleași articole din caietele de sarcini suplimentare pentru subregiunile Santa Vittoria d'Alba și Strevi.

4. Descrierea vinului (vinurilor)

- (a) Intervalul permis al conținutului de zahăr în vinurile spumante („Asti”/„Asti Spumante” și „Asti”/„Asti Spumante” *Metodo Classico*) a fost extinsă pentru a acoperi tipurile *pas dosé*, *brut* și *extra brut*.
- (b) În legătură cu introducerea unor vinuri spumante mai seci, tăria alcoolică dobândită în volume necesară pentru „Asti”/„Asti Spumante” *Metodo Classico* a fost modificată de la „între 6 % și 8 %” la „cel puțin 6 %”.
- (c) Caietele de sarcini suplimentare ale produselor pentru subregiunile Santa Vittoria d'Alba și Strevi includ în prezent și vinurile spumante *Metodo Classico*.

Aceste modificări se referă la caracteristicile organoleptice descrise la articolul 6 din caietul de sarcini al produsului „Asti”, la articolul 6 din caietul de sarcini suplimentar pentru subzona Santa Vittoria d'Alba, la articolul 5 din caietul de sarcini suplimentar pentru subzona Strevi și la punctul 4 din documentul unic [*Descrierea vinului (vinurilor)*].

5. Zona viticolă

Trimiterea la localitatea Camo din provincia Cuneo a fost eliminată, deoarece aceasta a fuzionat cu localitatea Santo Stefano Belbo, menționată deja ca parte a zonei viticole. Pentru o mai mare claritate, descrierea exactă a arealului geografic delimitat deja prevăzut în caietul de sarcini al produsului a fost inclusă în prezent în documentul unic.

Aceasta este o modificare de redactare, care nu afectează arealul geografic delimitat.

Modificarea vizează articolul 3 din caietul de sarcini al produsului și punctul 6 din documentul unic (*Arealul geografic delimitat*).

6. Norme vitivinicole

Articolul 5 alineatul (11) din caietul de sarcini al produsului a fost eliminat. Acesta are următorul conținut: „Vinurile cu DOCG menționate la articolul 1 nu pot fi produse folosind carbonatarea artificială (fie integrală, fie parțială), iar inhibitorii fermentației nu pot fi utilizați în scopuri de conservare, chiar dacă astfel de practici sunt în general permise în conformitate cu legislația națională și UE existentă.”

Alineatul eliminat conținea o interdicție deja prezentă în legislație – care, prin urmare, era inutilă – și o restricție privind practici care sunt de fapt legale; prin eliminarea acestuia, vinificatorii au în prezent obligația să facă trimitere la legislația actuală a UE și națională.

Articolul 5 alineatul (14) [fostul articol 5 alineatul (15)] din caietul de sarcini al produsului, cu privire la categoriile de produse care pot fi obținute folosind loturile de must (înțeles ca produs intermediar de vinificație) declarate ca fiind adecvate pentru fabricarea vinurilor cu DOP, a fost reformulat, oferind vinificatorilor libertatea de a decide ce categorii de produse să obțină dintr-un lot de must, în interesul gestionării optime a producției. Prin urmare, un lot de must înregistrat în declarația anuală privind producția de struguri ca fiind potrivit pentru fabricarea „Moscato d'Asti” sau „Moscato d'Asti” *Vendemmia Tardiva* poate fi utilizat nu numai pentru producerea „Asti”/„Asti Spumante”, dar și pentru „Asti”/„Asti Spumante” *Metodo Classico*, ceea ce nu era permis anterior. Mai mult, un lot de must destinat producției de „Asti”/„Asti Spumante” sau „Asti”/„Asti Spumante” *Metodo Classico* ar putea fi utilizat pentru „Moscato d'Asti”, cu condiția să aibă tăria alcoolică naturală minimă necesară pentru acesta din urmă.

Această modificare vizează articolul 5 din caietul de sarcini al produsului și nu afectează documentul unic.

7. Denumirea și etichetarea vinurilor

Deși există o tradiție privind producerea de vinuri spumante de calitate de tip aromat (categoria 6) – atât prin metoda tradițională, cât și în alte moduri – în localitățile din subregiunile Santa Vittoria d'Alba și Strevi, până în prezent, aceste vinuri au fost comercializate sub DOP „Asti”. Prin urmare, această modificare oferă posibilitatea menționării subregiunii în cauză pe eticheta acestor vinuri. Aceasta înseamnă, de asemenea, că li se oferă consumatorilor informații mai precise cu privire la originea unui vin.

În plus, cerințele aplicabile acestor tipuri de vin în conformitate cu normele privind subregiunile sunt mai stricte decât criteriile privind vinurile de bază cu DOP. De exemplu, producția maximă este mai mică (cu 1-1,5 tone de struguri la hectar), iar strugurii trebuie să aibă o tărie alcoolică naturală minimă în volume mai mare (cu 1-1,5 %).

Această modificare afectează articolele 1-7 din caietele de sarcini suplimentare ale produselor pentru subregiunile Santa Vittoria d'Alba și Strevi și are legătură cu punctele 4 [*Descrierea vinului (vinurilor)*] și 5 [*Producții maxime*] din documentul unic.

8. Derogare de la cerințele care prevăd că producția și îmbutelierea trebuie să aibă loc în arealul delimitat

Punctul 9 din documentul unic (*Condiții suplimentare esențiale*) prevede în prezent excepții de la cerința ca producția și îmbutelierea să aibă loc în arealul geografic delimitat.

Aceste norme figurează în caietul de sarcini al produsului încă din momentul în care „Asti” a fost recunoscut pentru prima dată ca DOP (în 1967) și au fost confirmate atunci când denumirea a obținut statutul de DOCG (*Denominazione di Origine Controllata e Garantita* sau „Denumire de origine controlată și garantată”) în Italia și când au fost introduse subregiunile. Cu toate acestea, din cauza unei erori, acestea au fost omise din documentul unic în 2011, când fișierele referitoare la toate denumirile preexistente au fost adăugate în sistemul informatic al Comisiei Europene.

Aceasta este o modificare de redactare, întrucât normele efective din caietul de sarcini al produsului rămân neschimbate.

Această modificare vizează punctul 9 din documentul unic (*Condiții suplimentare esențiale*) și nu are niciun impact asupra caietului de sarcini al produsului.

9. Revizuirii editoriale

Unele detalii de contact au fost actualizate. Această modificare se referă la secțiunea *Date de contact de la Alte informații*, punctul 1.2, din documentul unic.

După eliminarea articolului 5 alineatul (11), restul alineatelor de la articolul 5 au fost renumerotate.

Articolul 7 alineatul (3) din caietul de sarcini al produsului a fost eliminat, deoarece este incompatibil cu faptul că, în prezent, pe eticheta vinurilor spumante poate figura denumirea unei subregiuni și deoarece celelalte aspecte menționate sunt prevăzute în legislația actuală și, prin urmare, erau inutile.

Trimiterile la legislație din caietul de sarcini al produsului au fost actualizate.

DOCUMENT UNIC

1. Denumirea produsului

„Asti”

2. Tip de indicație geografică

DOP – Denumire de origine protejată

3. Categoriile de produse vitivinicole

1. Vin

6. Vin spumant de calitate de tip aromat

4. Descrierea vinului (vinurilor)

„Asti”/„Asti Spumante” și tipurile specifice unor subregiuni, „Asti”/„Asti Spumante” Santa Vittoria d’Alba și „Asti”/„Asti Spumante” Strevi

Spumă: fină, persistentă

Culoare: de la galben-pai până la auriu deschis

Miros: specific, delicat

Gust: specific, echilibrat, de la *pas dosé* până la dulce.

Tărie alcoolică totală minimă în volume: 11,5 %, din care o tărie alcoolică dobândită de cel puțin 6 %;

Limita minimă a extractului fără zahăr: 15 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

Tăria alcoolică totală maximă (în % volume):	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volume):	6
Aciditatea totală minimă:	4,5 grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru):	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	

„Asti”/„Asti Spumante” *Metodo Classico* (metoda tradițională) și tipurile specifice unor subregiuni, „Asti”/„Asti Spumante” *Metodo Classico* Santa Vittoria d’Alba și „Asti”/„Asti Spumante” *Metodo Classico* Strevi

Spumă: fină, persistentă

Culoare: de la galben-pai până la auriu foarte deschis

Miros: specific, pronunțat, delicat

Gust: specific, echilibrat, de la *pas dosé* până la dulce.

Tărie alcoolică totală minimă în volume: 12 %, din care o tărie alcoolică dobândită de cel puțin 6 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

Tăria alcoolică totală maximă (în % volume):	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volume):	6
Aciditatea totală minimă:	6 grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru):	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	

„Moscato d’Asti” Vendemmia Tardiva (recoltă târzie)

Culoare: galben auriu

Miros: fructat, foarte intens, specific strugurilor stafidiți, cu note condimentate

Gust: dulce, armonios, catifelat, cu note specifice soiului Moscato, ce amintește de gustul fagurelui de miere.

Tărie alcoolică totală minimă în volume: 14 %, din care o tărie alcoolică dobândită de cel puțin 11 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 22 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % volume):	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volume):	
Aciditatea totală minimă:	4,5 grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru):	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	

„Moscato d’Asti”

Culoare: galben-pai, de intensitate variabilă

Miros: aromă specifică, parfumată, de Moscato

Gust: dulce, aromat, specific, poate fi ușor efervescent.

Tărie alcoolică totală minimă în volume: 11 %, din care o tărie alcoolică dobândită în volume cuprinsă între 4,5 % și 6,5 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 15 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % volume):	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volume):	
Aciditatea totală minimă:	4,5 grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru):	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	

Tipul specific unei subregiuni „Moscato d’Asti” Santa Vittoria d’Alba

Culoare: galben-pai cu nuanțe de auriu

Aromă: elegantă, fină, proaspătă și persistentă, de asemenea cu note florale

Gust: simplu, armonios, dulce, aromat, specific strugurilor din soiul Moscatello, posibil ușor efervescent.

Tărie alcoolică totală minimă în volume: 12 %, din care o tărie alcoolică dobândită în volume cuprinsă între 4,5 % și 6,5 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 15 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % volume):	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volume):	
Aciditatea totală minimă:	5 grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru):	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	

Tipul specific unei subregiuni „Moscato d’Asti” Canelli

Miros: de mosc, aromă parfumată specifică de Moscato

Culoare: de la galben-pai de intensități variate până la auriu

Gust: dulce, aromat, specific, cu aromă de struguri din soiul Moscato, posibil ușor efervescent.

Tărie alcoolică totală minimă în volume: 12 %, din care o tărie alcoolică dobândită în volume cuprinsă între 4,5 % și 6,5 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % volume):	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volume):	
Aciditatea totală minimă:	4,5 grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru):	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	

Tipul specific unei subregiuni „Moscato d’Asti” Strevi

Culoare: de la galben-pai de intensități variate până la auriu

Miros: aromă specifică și parfumată de Moscato

Gust: dulce, aromat, specific, cu aromă de struguri din soiul Moscato, posibil ușor efervescent.

Tărie alcoolică totală minimă în volume: 12 %, din care o tărie alcoolică dobândită în volume cuprinsă între 4,5 % și 6,5 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 15 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % volume):	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volume):	
Aciditatea totală minimă:	4,5 grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru):	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	

Tipul specific unei subregiuni „Moscato d’Asti” Vendemmia Tardiva „Santa Vittoria d’Alba”

Culoare: galben-auriu strălucitor

Aromă: mixtă, fructată, foarte intensă, specifică strugurilor stafidiți, cu note condimentate Gust: dulce, armonios și catifelat, cu note specifice soiului Moscato, ce amintește de gustul fagurelui de miere.

Tărie alcoolică totală minimă în volume: 15 %, din care o tărie alcoolică dobândită de cel puțin 12 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 22 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % volume):	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volume):	
Aciditatea totală minimă:	4,5 grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru):	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	

5. Practici oenologice

(a) Practici oenologice specifice

NICIUNA

(b) Producții maxime

„Asti”/„Asti Spumante” și „Moscato d’Asti”

10 000 de kilograme de struguri la hectar

„Asti”/„Asti Spumante” *Metodo Classico*

10 000 de kilograme de struguri la hectar

„Moscato d’Asti” *Vendemmia Tardiva*

6 000 de kilograme de struguri la hectar

„Moscato d’Asti” Canelli și „Moscato d’Asti” Strevi

9 500 de kilograme de struguri la hectar

„Moscato d’Asti” Canelli, pe eticheta căruia figurează termenul *Vigna*, urmat de denumirea unui loc sau a unei plantații viticole

8 500 de kilograme de struguri la hectar

„Moscato d’Asti” Strevi și „Moscato d’Asti” Santa Vittoria d’Alba

9 500 de kilograme de struguri la hectar

„Moscato d’Asti” *Vendemmia Tardiva* Santa Vittoria d’Alba

5 000 de kilograme de struguri la hectar

„Asti Spumante” Santa Vittoria d’Alba, „Asti Spumante” *Metodo Classico* Santa Vittoria d’Alba, „Asti Spumante” Strevi și „Asti Spumante” *Metodo Classico* Strevi

9 500 de kilograme de struguri la hectar

6. Arealul geografic delimitat

Vinurile cu DOCG „Asti” pot fi produse din struguri cultivați în arealul delimitat după cum urmează:

În provincia Alessandria, întregul teritoriu al următoarelor localități:

Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Cassine, Grogcardo, Ricaldone, Strevi, Terzo și Visone.

În provincia Asti, întregul teritoriu al următoarelor localități: Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelnuovo Belbo, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Costigliole d’Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Loazzolo, Maranzana, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Montabone, Nizza Monferrato, Quaranti, San Marzano Oliveto, Moasca, Sessame, Vesime, Rocchetta Palafea și San Giorgio Scarampi.

În provincia Cuneo, întregul teritoriu al localităților Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d’Alba, S. Stefano Belbo, S. Vittoria d’Alba, Treiso, Trezzo Tinella, Castino și Perletto și următoarele subdiviziuni ale localității Alba: Como și San Rocco Senodelvio.

— Subregiunea Canelli este alcătuită din următoarele localități din provincia Asti: întregul teritoriu al localităților Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Coazzolo, Costigliole d’Asti, San Marzano Oliveto și Moasca, la care se adaugă teritoriul localităților Loazzolo și Bubbio aflate pe malul stâng al râului Bormida;

și următoarele localități din provincia Cuneo: Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d’Alba, S. Stefano Belbo, Treiso și Trezzo Tinella (întregul teritoriu) și următoarele subdiviziuni ale localității Alba: Como și San Rocco Senodelvio.

— Subregiunea Santa Vittoria d’Alba este alcătuită din localitatea Santa Vittoria d’Alba din provincia Cuneo.

— Subregiunea Strevi este alcătuită din următoarele localități din provincia Alessandria (întregul teritoriu): Acqui Terme, Cassine, Ricaldone, Strevi, Terzo, Alice Bel Colle, Bistagno, Grogcardo și Visone.

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

Moscato Bianco B. – Moscato Reale

8. Descrierea legăturii (legăturilor)

DOCG „ASTI”

„Asti” și „Moscato d’Asti” sunt vinuri produse dintr-un singur soi, exclusiv din struguri Moscato Bianco, care au un profil aromatic deosebit, remarcabil. Calitățile specifice pe care acest soi le conferă diferitelor tipuri de vinuri, inclusiv versiunilor spumante și celor obținute din recolte târzii, sunt strâns legate de cultivarea viței-de-vie de către cultivatori cu experiență și de tehnicile de vinificare uneori inovatoare, inclusiv de dezvoltarea în ultimele decenii a unei game de vinuri mai seci pe bază de Moscato, atât sub formă de vin spumant, cât și de vin liniștit.

Caracterul adecvat al terenului pentru viticultură, cu morfologia și compoziția sa chimică deosebită, condițiile climatice din zonă, precum și pricepera și tradițiile locale în materie de vinificație au făcut posibilă, de-a lungul anilor, „selectarea” soiului Moscato Bianco drept soiul de viță-de-vie cel mai potrivit mediului.

În secolul al XVIII-lea, o serie de articole publicate în Lausanne despre vinuri și plantații viticole din întreaga lume se refereau în mod specific la Moscato Bianco din Piemonte ca fiind foarte apreciat, iar la sfârșitul secolului, prestigioasa Societate di Agricoltura di Torino a declarat Moscato drept unul dintre soiurile de struguri din Piemonte cu cea mai mare probabilitate de a contribui la producerea de vinuri foarte apreciate. În secolul al XIX-lea, Piemonte se distinge clar de celelalte regiuni italiene prin cultivarea pe scară largă a soiului Moscato Bianco. La sfârșitul secolului al XIX-lea, au început să se producă cantități semnificative de vin spumant din struguri Moscato, referentând vinul de bază în sticlă. Până în 1895, a fost perfecționată metoda Charmat (care a fost inventată în Piemonte), iar strugurii Moscato erau folosiți în principal pentru a produce vin spumant. Se vorbea deja despre o cerere considerabilă, chiar și din străinătate, pentru vinul aromat, spumant, cunoscut sub denumirea comercială „Moscato d'Asti” sau „Moscato di Canelli”. Optând pentru producerea vinului spumant, Piemonte s-a separat în mod clar de celelalte regiuni în care Moscato era, de asemenea, prezent (deși într-o măsură mult mai mică). Majoritatea vinurilor produse din soiul Moscato în alte părți au fost clasificate drept vinuri „licoroase” de lux, iar Moscato a fost folosit pentru producerea de vin spumant numai în Piemonte, și anume în zonele Asti, Alessandria și Cuneo. În aceeași perioadă au avut loc primele experimente cu vinuri spumante seci pe bază de Moscato („Asti Champagne” la începutul anilor 1900). Totuși, acestea nu s-au bucurat de un succes comercial foarte mare, întrucât cunoștințele oenologice limitate nu au permis atenuarea gustului amar cauzat de terpenele din vinul Moscato complet fermentat. Adăosul de zahăr pentru refermentare în sticlă, care a diminuat gustul amar, a creat o presiune prea mare pentru sticlele folosite la acea vreme. Producătorii de vinuri cu DOCG „Asti” au continuat să lucreze la dezvoltarea versiunilor seci ale diferitelor vinuri (atât spumante, cât și liniștite sau ușor spumante). În anii 1980, institutele de cercetare piemonteze au început să publice lucrări cu privire la caracteristicile chimice și aromatice ale vinurilor seci obținute din struguri Moscato Bianco și la dezvoltarea compușilor terpenici din strugurii Moscato, pentru a optimiza tehnologia de producție. În acei ani s-a dezvoltat conceptul de „oenologie a soiurilor”, adică o abordare tehnologică tot mai adaptată, care a urmărit îmbunătățirea caracteristicilor strugurilor în calitatea finală a vinului. În cazul specific al strugurilor Moscato, evoluțiile tehnologice au permis prelungirea fermentației, reducând astfel notele amare care au zădărnicit încercările producătorilor de la începutul secolului al XX-lea. Acest progres în materie de know-how a fost transmis vinificatorilor care, în ultimele decenii, au dezvoltat vinuri pe bază de Moscato cu conținut mai mic de zahăr, atât sub formă spumantă, cât și sub formă liniștită.

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

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Pe etichete și în prezentarea vinurilor cu DOCG „Asti” sau „Asti Spumante”, este posibil să nu fie prezentat conținutul de zahăr pe aceeași linie cu denumirea, acesta trebuind să fie prezentat cu caractere diferite și de dimensiuni mai mici decât cele utilizate pentru denumire.

Derogare privind producția în arealul geografic delimitat

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Derogare privind producția în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

La fel ca și în zona viticolă, operațiunile de vinificație implicate în producția de vinuri cu DOCG „Asti” (inclusiv uscarea strugurilor pentru categoria *Vendemmia Tardiva* și procesul de fabricare a vinului spumant) pot avea loc, de asemenea, oriunde în provinciile Alessandria, Asti și Cuneo, precum și în Pressione, o subdiviziune a localității Chieri (Torino) care se învecinează cu zona viticolă.

Ambalarea în cadrul arealului delimitat

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Ambalarea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Vinurile cu DOCG „Asti” trebuie îmbuteliate în zona viticolă. În conformitate cu articolul 4 din Regulamentul delegat (UE) 2019/33, îmbutelierea trebuie să aibă loc în arealul geografic delimitat menționat mai sus pentru a proteja calitatea și renumele, a garanta originea sau a asigura eficacitatea controalelor.

Link către caietul de sarcini al produsului

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16195>

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

(2021/C 61/08)

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

COMUNICARE PRIVIND APROBAREA UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„GRECO DI TUFO”

PDO-IT-A0236-AM02

Data comunicării: 13.11.2020

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

1. Reformularea indicației tipurilor – introducerea versiunilor *riserva*

Au fost introduse versiunile Greco di Tufo Riserva și Greco di Tufo Spumante Riserva și, prin urmare, a fost adaptată indicația tipurilor de vin prevăzute.

Această modificare răspunde necesității de a pune în valoare DOP Greco di Tufo prin evidențierea calităților în materie de longevitate ale vinurilor produse și prin luarea în considerare a obiceiurilor locale de comercializare a vinului produs chiar și după o perioadă de învechire de mai mulți ani.

În plus, în conformitate cu normele în vigoare, se elimină adjectivul „bianco” (alb) de după denumirea Greco di Tufo.

Modificarea vizează articolele 1 și 6 din caietul de sarcini și punctul 4 din documentul unic.

2. Introducerea posibilității de a efectua irigații de urgență

Având în vedere schimbările climatice actuale și condițiile tot mai accentuate de stres hidric și termic pentru plante, se acceptă această posibilitate pentru a se asigura buna desfășurare a proceselor fiziologice.

Modificarea vizează articolul 4 din caietul de sarcini și nu vizează documentul unic.

3. Introducerea versiunilor *riserva* și a perioadelor de învechire corespunzătoare

În vederea diferențierii tipului Greco di Tufo cu mențiunea Riserva de Greco di Tufo Spumante cu mențiunea Riserva, se consideră oportun să se precizeze perioadele minime de învechire și data începerii acestora.

Modificarea vizează articolul 5 din caietul de sarcini și punctul 5 litera (a) din documentul unic.

4. Descrierea vinurilor cu dop greco di tufo, inclusiv a celor cu mențiunea *riserva* – adaptarea caracteristicilor analitice și organoleptice

Se elimină adjectivul „bianco” (alb) de după denumirea Greco di Tufo.

Este vorba despre o modificare de redactare în acord cu denumirea produsului.

Având în vedere introducerea tipurilor Greco di Tufo Riserva și Greco di Tufo Spumante Riserva, se precizează caracteristicile chimico-fizice și organoleptice ale acestora în momentul consumului; datele și descrierile se referă la un produs de înaltă calitate, supus învechirii pe termen mediu sau lung în pivnițe.

În descrierea gustului vinului Greco di Tufo Spumante, limita maximă a conținutului de zaharuri reziduale se mărește de la *brut la extradry*.

⁽¹⁾ JO L 9, 11.1.2019, p. 2.

Această modificare este considerată necesară pentru a răspunde cererii tot mai mari de astfel de produse din partea consumatorilor.

Modificările vizează articolul 6 din caietul de sarcini și punctul 4 din documentul unic.

5. Legătura cu arealul geografic – adaptarea formală a caietului de sarcini

Textul caietului de sarcini și al documentului unic a fost adaptat, iar conținutul lor a fost armonizat.

Este vorba despre o adaptare formală, care nu aduce atingere legăturii menționate la articolul 93 alineatul (1) litera (a) punctul (i) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.

Modificarea vizează articolul 9 din caietul de sarcini și punctul 8 din documentul unic.

DOCUMENT UNIC

1. Denumirea produsului

Greco di Tufo

2. Tipul indicației geografice

DOP – Denumire de origine protejată

3. Categoriile de produse vitivinicole

1. Vin

4. Vin spumant

4. Descrierea vinului (vinurilor)

Greco di Tufo

Culoare: galben-pai, mai mult sau mai puțin intensă.

Miros: plăcut, intens, fin, caracteristic.

Gust: proaspăt, sec, armonios.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,50 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16,0 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	
Aciditatea totală minimă:	5,0 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	

Greco di Tufo Riserva

Culoare: galben-pai, mai mult sau mai puțin intensă.

Miros: plăcut, intens, fin, caracteristic.

Gust: sec, proaspăt, armonios.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 12,00 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17,0 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	
Aciditatea totală minimă:	5,0 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	

Greco di Tufo Spumante

Spumă: fină și persistentă.

Culoare: galben-pai, de intensitate variabilă, cu reflexe verzui sau aurii.

Miros: caracteristic, plăcut, cu o notă delicată de drojdie.

Gust: savuros, fin și armonios, de la *extrabrut* la *extradry*.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 12,00 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 15,0 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	
Aciditatea totală minimă:	6,0 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	

Greco di Tufo Spumante Riserva

Spumă: fină și persistentă.

Culoare: galben-pai, mai mult sau mai puțin intensă.

Miros: caracteristic, plăcut, cu o notă delicată de drojdie.

Gust: savuros, fin și armonios, de la *extrabrut* la *extradry*.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 12,00 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16,0 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	
Aciditatea totală minimă:	6,0 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	

5. Practici oenologice

a. Practici oenologice specifice

Greco di Tufo Riserva – perioada Minimă de învechire

Practică oenologică specifică

Pentru tipul Greco di Tufo Riserva, perioada minimă de învechire nu trebuie să fie mai scurtă de 12 luni începând cu data de 1 noiembrie a anului de recoltă.

Greco di Tufo Spumante, inclusiv Riserva – elaborare

Practică oenologică specifică

Vinurile Greco di Tufo Spumante, inclusiv cele cu mențiunea Riserva, se obțin exclusiv prin tehnica refermentării în sticle, conform metodei clasice.

Tipul Greco di Tufo Spumante trebuie elaborat cu o perioadă minimă de învechire în sticle, pe drojdii, de minimum 18 luni de la data tirajului; pentru tipul Greco di Tufo Spumante Riserva, perioada minimă de învechire în sticle, pe drojdii, nu trebuie să fie mai scurtă de 36 de luni de la data tirajului.

b. Randamente maxime

Greco di Tufo – toate tipurile

10 000 kg de struguri la hectar

6. Arealul geografic delimitat

Arealul de producție a strugurilor destinați producției de vinuri cu denumirea de origine controlată și garantată „Greco di Tufo” include întregul teritoriu administrativ al următoarelor comune din provincia Avellino: Tufo, Altavilla Irpina, Chianche, Montefusco, Prata di Principato Ultra, Petruro Irpino, Santa Paolina și Torrioni.

7. Soiurile de struguri de vin principale

Greco B.

8. Descrierea legăturii (legăturilor)

„Greco di Tufo” DOP – vin și vin spumant

Factori naturali

Arealul vinurilor cu DOP Greco di Tufo este o zonă deluroasă traversată de râul Sabato, caracterizată prin prezența unor coline abrupte și a unor soluri argilo-calcaroase de origine vulcanică, precum și prin bogăția minerală a subsolului.

Relieful deluros al arealului de producție și expunerea predominantă a podgoriilor, orientate spre sud-est/sud-vest și situate în zone foarte bine adaptate la cultivarea viței-de-vie, contribuie la crearea unui mediu bine ventilat și luminos, favorabil desfășurării echilibrate a tuturor funcțiilor vegetative și productive ale plantei.

Zonele deluroase din arealul de producție în cauză se caracterizează prin microclimate marcate de variații puternice ale temperaturii diurne, care contribuie la conservarea nivelului de aciditate al boabelor de struguri în faza de coacere.

Factori istorici și umani

Cultura viței-de-vie în areal este o activitate cu origini străvechi, fiind realizată inițial de populațiile locale și continuată ulterior de colonizatorii greco-miceni; ea este legată, de asemenea, de prezența râului Sabato, care traversează formațiunile colinare și al cărui nume derivă din denumirea populației Sabini, cu eponimul Sabus sau Sabatini, un trib de samniți stabilit în bazinul râului Sabatus. Din punct de vedere istoric, această regiune se consolidează ca centru comunitar și de dezvoltare a viticulturii în secolul XIX, grație descoperirii unor enorme zăcăminte de sulf în comuna Tufo. Prezența și disponibilitatea sulfului a favorizat cultivarea viței-de-vie în întreaga regiune Irpinia, dând naștere tehnicii „zolfatura” (sulfurare), care permitea protejarea ciorchinilor împotriva agenților patogeni externi. Această activitate a contribuit semnificativ la dezvoltarea sectoarelor conexe din întreaga zonă până în 1983, an în care au încetat activitățile de extracție a sulfului.

Înființarea Școlii Regale de Viticultură și Oenologie („Regia Scuola di Viticoltura e Enologia”) din Avellino a contribuit la transformarea acestui areal într-unul dintre cele mai importante centre vitivinicole din Italia, promovând cultivarea soiului Greco în regiune și în toată zona văii mijlocii a râului Sabato.

Grație prezenței Școlii de Viticultură, motor al progresului socioeconomic, filiera vitivinicolă din provincia Avellino va contribui la transformarea acesteia într-una dintre primele provincii italiene în ceea ce privește producția și exportul de vin.

La nivel științific, importanța tehnico-economică a producției de vinuri cu denumirea Greco di Tufo este recunoscută în toate studiile de ampelografie și de oenologie elaborate de-a lungul timpului.

Factorii naturali și antropici descriși anterior, combinați cu particularitățile genetice ale soiului de struguri Greco, dau naștere unor vinuri de foarte bună calitate, inclusiv în ceea ce privește tipul „Spumante” (spumant); toate vinurile cu DOP Greco di Tufo se caracterizează prin prospețime, corpolență și complexitate și, întrucât se pretează la învechire, sunt produse și în versiuni cu mențiunea *Riserva*.

9. Alte condițiile esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)

Greco di Tufo și Greco di Tufo Spumante DOP

Cadru juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Vinurile cu denumirea Greco di Tufo trebuie să fie prezentate pentru consum în sticle sau în alte recipiente de sticlă cu o capacitate de maximum 5 litri și închise, cu excepția vinurilor spumante, cu dopuri cu flanșă fabricate din materialele prevăzute de normele în vigoare. Pentru recipientele cu o capacitate de maximum 0,187 litri se acceptă utilizarea dopului filetat.

Link către caietul de sarcini al produsului

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16173>

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

(2021/C 61/09)

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

COMUNICARE PRIVIND APROBAREA UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„FIANO DI AVELLINO”

PDO-IT-A0232-AM02

Data comunicării: 10 noiembrie 2020

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

1. Reformularea indicației tipurilor – introducerea versiunii „Riserva”

A fost introdusă versiunea cu mențiunea „Riserva” și, prin urmare, a fost adaptată indicația tipurilor de vin prevăzute.

Această modificare răspunde necesității de a pune în valoare DOP „Fiano di Avellino” prin evidențierea calităților în materie de longevitate ale vinurilor produse și prin luarea în considerare a obiceiurilor locale de comercializare a vinului produs chiar și după o perioadă de învechire de mai mulți ani.

În plus, în conformitate cu normele în vigoare, se elimină și adjectivul „bianco” (alb) de după denumirea „Fiano di Avellino”.

Modificările vizează articolele 1, 2 și 6 din caietul de sarcini și punctul 4 din documentul unic.

2. Introducerea posibilității de a efectua irigații de urgență

Având în vedere schimbările climatice actuale și condițiile tot mai accentuate de stres hidric și termic pentru plante, se acceptă această posibilitate pentru a se asigura buna desfășurare a proceselor fiziologice.

Modificarea vizează articolul 4 din caietul de sarcini și nu vizează documentul unic.

3. Introducerea tipului „Riserva” și a perioadei de învechire

În vederea diferențierii tipului Fiano di Avellino cu mențiunea „Riserva”, se consideră oportun să se precizeze perioada minimă de învechire și data începerii acesteia.

Modificarea vizează articolul 5 din caietul de sarcini și punctul 5 litera (a) din documentul unic.

4. Descrierea vinurilor cu DOP „Fiano di Avellino”, inclusiv a celor cu mențiunea „Riserva” – adaptarea caracteristicilor analitice și organoleptice

Se elimină adjectivul „bianco” (alb) de după denumirea „Fiano di Avellino”.

Este vorba despre o modificare de redactare în acord cu denumirea produsului.

În ceea ce privește caracteristicile de consum, s-a indicat, la gust, termenul „secco” (sec), care identifică caracteristicile actualei producții de vinuri cu această DOP.

Având în vedere introducerea noului tip „Fiano di Avellino” Riserva, au fost introduse caracteristicile chimico-fizice și organoleptice ale acestuia în momentul consumului; datele și descrierile se referă la un produs de înaltă calitate, supus învechirii pe termen mediu sau lung în pivnițe.

Modificările vizează articolul 6 din caietul de sarcini și punctul 4 din documentul unic.

⁽¹⁾ JO L 9, 11.1.2019, p. 2.

5. Legătura cu arealul geografic – adaptarea formală a caietului de sarcini

Textul caietului de sarcini și al documentului unic a fost adaptat, iar conținutul lor a fost armonizat.

Este vorba despre o adaptare formală, care nu aduce atingere legăturii menționate la articolul 93 alineatul (1) litera (a) punctul (i) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.

Modificarea vizează articolul 8 din caietul de sarcini și punctul 8 din documentul unic.

DOCUMENT UNIC

1. Denumirea produsului

Fiano di Avellino

2. Tipul indicației geografice

DOP – Denumire de origine protejată

3. Categoriile de produse vitivinicole

1. Vin

4. Descrierea vinului (vinurilor)

„Fiano di Avellino”

Culoare: galben-pai, mai mult sau mai puțin intensă.

Miros: plăcut, intens, fin, caracteristic.

Gust: sec, proaspăt, armonios.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,5 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	
Aciditatea totală minimă:	5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	

„Fiano di Avellino” Riserva

Culoare: galben-pai, mai mult sau mai puțin intensă.

Miros: plăcut, intens, fin.

Gust: sec, proaspăt, armonios.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 12 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	
Aciditatea totală minimă:	5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	

5. Practici oenologice

(a) Practici oenologice specifice

„Fiano di Avellino” Riserva – perioada minimă de învechire

Practică oenologică specifică

Pentru tipul „Fiano di Avellino” Riserva, perioada minimă de învechire nu trebuie să fie mai scurtă de 12 luni începând cu data de 1 noiembrie a anului de recoltă.

(b) *Randamente maxime*

„Fiano di Avellino” și „Fiano di Avellino” Riserva

10 000 kg de struguri la hectar

6. Arealul geografic delimitat

Arealul de producție a strugurilor destinați producției de vin cu denumirea de origine controlată și garantată „Fiano di Avellino” include întregul teritoriu administrativ al următoarelor comune din provincia Avellino: Avellino, Lapio, Atripalda, Cesinali, Aiello del Sabato, S. Stefano del Sole, Sorbo Serpico, Salza Irpina, Parolise, S. Potito Ultra, Candida, Manocalzati, Pratola Serra, Montefredane, Grottolella, Capriglia Irpina, S. Angelo a Scala, Summonte, Mercogliano, Forino, Contrada, Monteforte Irpino, Ospedaletto d’Alpinolo, Montefalcione, Santa Lucia di Serino și San Michele di Serino.

7. Soiurile de struguri de vin principale

Fiano B.

8. Descrierea legăturii (legăturilor)

„Fiano di Avellino” DOP – Vin

Factori naturali

Arealul delimitat care corespunde denumirii de origine controlate și garantate „Fiano di Avellino” se situează între valea râului Calore, valea râului Sabato, versanții muntelui Monte Partenio și dealurile din jurul văii râului Lauro. Din punct de vedere orografic, structura morfologică se caracterizează prin predominanța dealurilor, intercalate printre versanții muntoși. Expunerea predominantă a podgoriilor, orientate spre sud-est/sud-vest și situate în zone foarte bine adaptate la cultivarea viței-de-vie, contribuie la crearea unui mediu bine ventilat și luminos, favorabil desfășurării echilibrate a tuturor funcțiilor vegetative și productive ale plantei.

Datorită întinderii sale considerabile, zona se caracterizează printr-o mare diversitate geologică, solurile argilo-calcaroase cu elemente vulcanice alternând cu rocile dure și compacte și cu solurile formate în principal din compuși argiloși.

Factori istorici și umani

Cultivarea viței-de-vie în regiune este o activitate cu origini străvechi, fiind legată de prezența râului Sabato, care traversează formațiunile colinare caracteristice acestei zone și al cărui nume derivă din denumirea populației Sabini, cu eponimul Sabus sau Sabatini, un trib de samniți stabilit în bazinul râului Sabatus.

Potrivit unor surse istorice, termenul „Apiano” provine de la vinul produs în zona agricolă denumită „Apia”, care corespunde actualului teritoriu al comunei Lapiro, situată pe dealurile din estul provinciei Avellino, la o altitudine de 590 m; potrivit altor surse, „Apiano” ar proveni din cuvântul „api” (albine), deoarece albinele roiesc mereu în jurul ciorchinilor, atrase de dulceața boabelor de struguri.

Înființarea Școlii Regale de Viticultură și Oenologie („Regia Scuola di Viticoltura e Enologia”) din Avellino a contribuit la transformarea acestui areal într-unul dintre cele mai importante centre vitivinicole din Italia, promovând cultivarea soiului Fiano în regiune și în toată zona văii mijlocii a râului Sabato.

Grație prezenței Școlii de Viticultură, motor al progresului socioeconomic, filiera vitivinicolă din provincia Avellino va contribui la transformarea acesteia într-una dintre primele provincii italiene în ceea ce privește producția și exportul de vin.

La nivel științific, importanța tehnico-economică a producției de vinuri cu denumirea „Fiano di Avellino” este recunoscută în toate studiile de ampelografie și de oenologie elaborate de-a lungul timpului.

DOP „Fiano di Avellino” reprezintă excelența vinurilor albe produse în sudul Italiei: aceste vinuri se caracterizează prin prospețime, finețe și printr-o mineralitate plăcută, fiind produse și în versiunea Riserva datorită faptului că se pretează la învechire.

Factorii naturali descriși mai sus, combinați cu tradiția viticolă profund înrădăcinată în această zonă din provincia Avellino și bazată, în prezent, pe un aport tehnic și științific considerabil și continuu, au dus la rezultate culturale și tehnologice semnificative și constante, au contribuit la îmbunătățirea calității și la promovarea vinurilor cu DOP „Fiano di Avellino” pe piețele naționale și internaționale.

9. Alte condițiile esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)

„Fiano di Avellino” și „Fiano di Avellino” Riserva – DOP

Cadru juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Vinurile cu denumirea DOP „Fiano di Avellino” trebuie să fie prezentate pentru consum în sticle sau în alte recipiente de sticlă cu o capacitate de maximum 5 litri și închise cu dopuri cu flanșă fabricate din materiale prevăzute de normele în vigoare. Pentru recipientele cu o capacitate de maximum 0,187 litri se acceptă utilizarea dopului filetat.

Link către caietul de sarcini al produsului

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16174>

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri 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

(2021/C 61/10)

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

DOCUMENT UNIC

„Cerise des coteaux du Ventoux”

Nr. UE: PGI-FR-02446 – 3.1.2019

DOP () IGP (X)

1. Denumirea (denumirile)

„Cerise des coteaux du Ventoux”

2. Statul membru sau țara terță

Franța

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

„Cerise des coteaux du Ventoux” este un tip de cireșe de masă roșii, provenind din soiurile (cultivarele) obținute din *Prunus Avium* L., din *Prunus Cerasus* L. și din hibrizi ai acestora, destinate să fie livrate în stare proaspătă consumatorilor, cu următoarele caracteristici:

- un calibru minim de 24 mm. Se acceptă o toleranță de 5 % în ceea ce privește numărul de fructe cu un calibru mai mic de 24 mm de pe un platou, însă niciun fruct nu trebuie să aibă 22 mm sau mai puțin;
- un grad optim de coacere determinat de trei intervale de culoare și de un conținut de zaharuri minim pentru recoltare, în funcție de soi;

Soiuri	Hâtif Burlat, Summit	Belge, Van, Géant d'Hedelfingen	Folfer
Culoare (conform codului CTIFL)	3-4	4-5	5-6
Conținutul minim de zahăr	11,5° brix	12,5° brix	15° brix

- o culoare uniformă în fiecare recipient care conține același soi.

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

—

⁽¹⁾ JOL 343, 14.12.2012, p. 1.

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

Operațiunile care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată sunt producția, recoltarea, trierea și calibrarea.

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

Cireșele care beneficiază de IGP sunt ambalate în recipiente care conțin maximum 6 kg. În ceea ce privește ambalarea în caserole, greutatea lădițelor în care acestea sunt grupate poate fi mai mare, fără a depăși 10 kg, fiecare caserolă având o greutate maximă de 3 kg.

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

Pe lângă mențiunile obligatorii prevăzute de reglementările privind etichetarea și prezentarea produselor alimentare, etichetarea trebuie să includă, în același câmp vizual, denumirea înregistrată a produsului și simbolul IGP al Uniunii Europene.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria geografică a „Cerise des coteaux du Ventoux” se întinde peste poalele Mont Ventoux, de la câmpia Comtat Venaissin la vest și masivul Luberon la sud, în departamentul Vaucluse. Ea reflectă realitatea spațiului utilizat pentru producția și prelucrarea „Cerise des coteaux du Ventoux”.

Aria geografică cuprinde următoarele comune din departamentul Vaucluse:

Ansouis, Apt, Aubignan, Auribeau, Le Barroux, La Bastidonne, Le Beaucet, Beaumettes, Beaumont-du-Ventoux, Bédoin, Blauvac, Bonnieux, Buoux, Cabrières-d’Aigues, Cabrières-d’Avignon, Cadenet, Caromb, Carpentras, Caseneuve, Castellet, Crestet, Crillon-le-Brave, Cucuron, Entrechaux, Flassan, Fontaine-de-Vaucluse, Gargas, Gignac, Gordes, Goult, Grambois, L’Isle sur la Sorgue, Jocas, Lacoste, Lafare, Lagnes, Lauris, Lioux, Lourmarin, Malaucène, Malemort-du-Comtat, Maubec, Mazan, Ménerbes, Mérindol, Méthamis, Modène, Mormoiron, La Motte-d’Aigues, Murs, Oppède, Pernes-les-Fontaines, Pertuis, Peypin-d’Aigues, Puget, Puyvert, Robion, La Roque-Alric, La Roque-sur-Pernes, Roussillon, Rustrel, Saignon, Saint-Didier, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Martin-de-la-Brasque, Saint-Pantaléon, Saint-Pierre-de-Vassols, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Saturnin-lès-Apt, Sannes, Saumane-de-Vaucluse, Sivergues, Suzette, Taillades, La Tour-d’Aigues, Vaison-la-Romaine, Vaugines, Venasque, Viens, Villars, Villedieu, Villelaure, Villes-sur-Auzon.

5. Legătura cu aria geografică

Legătura cu mediul geografic se bazează pe reputația „Cerise des coteaux du Ventoux” și pe o calitate specifică, datorată în special condițiilor climatice și priceperii din zonă. Cireșii sunt cultivați într-o zonă de producție în care cireșele roșii așa-numite „de masă” reprezintă o cultură tradițională și seculară pe care se fondează reputația produsului. Fructele prezintă un echilibru optim în ceea ce privește maturitatea, datorat factorilor naturali deosebit de favorabili din aria geografică, și un calibru mare, datorat priceperii legate de tăierea pomilor.

În această zonă de producție, cireșele reprezintă o cultură tradițională și seculară (primele mărturii scrise ale importanței lor în zonă datează din secolul al XVII-lea). În acea vreme, cireșele erau destinate în principal consumului familial. Pomii se află în grădinile familiale, dar sunt răspândiți și în mijlocul câmpurilor cu cereale și pe taluzuri. Aceasta este o regiune tradițională pentru cireșele roșii zise „de masă”.

Aria geografică a „Cerise des coteaux du Ventoux” cuprinde un mediu excepțional legat de Mont Ventoux și de versanții munților Vaucluse și Luberon, cu o altitudine care variază de la 50 la 600 de metri. Această arie este influențată de climatul mediteranean caracterizat de un grad ridicat de expunere la soare (2 760 de ore pe an) și de acțiunea mistralului (vânt puternic din nord), care însă se atenuează în apropierea pantelor Mont Ventoux. Ea beneficiază, de asemenea, de o amplitudine termică între zi și noapte datorată maselor de aer rece care vin dinspre vârful Mont Ventoux (1 912 metri).

De-a lungul timpului, s-a dezvoltat o pricepere specială în ceea ce privește conducerea pomilor pentru a forma livezi așa-zise „pietonale”, pentru a facilita operațiunile de cultură în livezi (în special tăierea) și accesul la fructe al culegătorilor. Toate aceste livezi sunt tăiate anual pentru a se garanta o producție regulată, dar mai ales pentru a încuraja producția de cireșe de mari dimensiuni.

Recoltarea cireșelor se face exclusiv manual. Recoltarea se realizează de către culegători experimentați și formați în ceea ce privește utilizarea codului de culoare a cireșelor editat de Centrul Tehnic Interprofesional pentru Fructe și Legume (*Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes* – CTIFL). În funcție de acest cod de culoare pentru fiecare soi în parte, culegătorii selectează fructele cu un raport de zahăr/aciditate optim. În fapt, pentru fiecare soi nou sau vechi, tehnicienii CTIFL au corelat culoarea fructelor cu indicii de zahăr/aciditate. Astfel, pentru fiecare soi, tehnicienii CTIFL au utilizat drept culoare optimă culoarea care corespundea celui mai bun raport „zahăr/aciditate” al fructului.

Trierea și calibrarea pe câmp sunt întotdeauna preferate, chiar dacă introducerea unor calibre speciale pentru cireșe la începutul anilor 2000 a modificat uneori organizarea activității, prin mutarea amplasamentelor de calibrare în interior. Indiferent dacă metoda calibrării este manuală sau mecanică, pricepera operatorilor este esențială pentru respectarea fragilității fructelor și pentru menținerea calității acestora. Aceste practici permit introducerea pe piață a unor loturi de fructe foarte omogene din punctul de vedere al calibrului și al culorii.

Livezile menționate constau în soiuri de cireși selecționați pentru capacitatea lor de a produce cireșe mari, tari, lucioase și aromate. Toți pomii sunt tăiați anual pentru a se garanta o producție regulată, dar mai ales pentru a încuraja producția de cireșe de mari dimensiuni.

Reputația „Cerise des coteaux du Ventoux” s-a dezvoltat datorită dimensiunii mari a cireșelor, dar și datorită prezenței lor pe piață încă din primele zile ale lunii mai și până la mijlocul lunii iulie. Această prezență pe piață timp de peste 2 luni se explică în special prin variația altitudinii la care se află livezile, descrisă în cadrul factorilor naturali, dar și prin cultivarea unor soiuri a căror coacere este eșalonată.

S-au dezvoltat numeroase piețe de cireșe, ceea ce demonstrează importanța economică a producției, cea mai veche fiind cea din Tour d'Aigues, creată în 1902, în timp ce altele au fost create în localitățile învecinate. Aceste piețe se țineau zilnic, iar expeditorii veneau să cumpere cireșe de la producători pe baza unei relații „la buna înțelegere”.

Având în vedere amploarea producției, comunele din Ventoux s-au reunit pentru a crea o piață în comuna Saint Didier în 1960.

Începând din anii 1960 au fost create trei „piețe de interes național” (Avignon, Chateaufort și Cavaillon), precum și piața de gros din Carpentras. Ele permit o transparență a cererii și a ofertei, precum și o mai bună cunoaștere a prețurilor.

„Cerise des coteaux du Ventoux” sunt cireșe de masă menite să fie livrate în stare proaspătă. Recoltarea se realizează la o maturitate optimă, respectând intervalele de culoare din codul de culoare CTIFL și un conținut minim de zaharuri, în funcție de soi. Aceste cireșe se disting în principal prin dimensiunile mari, de minimum 24 mm. Datorită priceperii operatorilor în ceea ce privește trierea și calibrarea, recipientele conțin cireșe de calibru și culoare omogene.

„Cerise des coteaux du Ventoux” este un produs caracterizat prin calități specifice, dar care se bazează, de asemenea, pe pricepera producătorilor și pe o reputație istorică.

În aria de producție există condiții climatice excepționale, cu un grad ridicat de expunere la soare și vânt din nord (mistratul). Aceste condiții limitează dezvoltarea „bolilor” și favorizează producția timpurie de fructe în zonele protejate și mai tardivă în zonele aflate la altitudine mai mare.

Situarea geografică se caracterizează printr-o amplitudine termică marcată între zi și noapte, care favorizează producția de fructe coapte, colorate și tari, această adaptare a culturii cireșelor fiind evidențiată de poziția predominantă a producției la nivel național.

Tehnicile de cultură pertinente, precum tăierea regulată a livezilor și conducerea de tip „pietonal” a pomilor din livezi, sunt atuuri care permit obținerea în mod regulat a unei producții omogene de fructe cu o maturitate optimă și de mari dimensiuni.

Stăpânirea operațiunilor de „triere-calibrare” se bazează pe o experiență legată de pricepera din trecut a mai multor generații de producători. Ea garantează o prezentare omogenă a loturilor atât în ceea ce privește calibrul, cât și culoarea fructelor.

Fragilitatea cireșelor impune o triere/calibrare rapidă (în termen de 48 de ore de la recoltare), în recipiente cu capacitate limitată, pentru a se evita zdrobirea fructelor.

De peste 25 de ani, activitățile de comunicare ale sindicatului producătorilor au contribuit la crearea reputației „Cerise des coteaux du Ventoux”. Această reputație excelentă a produsului a dus la prezentarea sa cu ocazia inaugurării pavilionului Franței de către președintele republicii în cadrul Expoziției Universale de la Milano din 21 iunie 2015, unde, printre: „[...] produsele de înaltă calitate [...] fructele franceze [expuse se număra] «Cerise des coteaux du Ventoux» [...]” (O & Q Hebdo, 21 iunie 2015). Mai multe reportaje realizate de France Télévisions evidențiază caracteristicile specifice ale produsului, precum cel difuzat în jurnalul televizat de la ora 13 transmis pe canalul France 2 în data de 4 iunie 2019 și disponibil pe site-ul de internet francetvinfo.fr, unde se prezintă activitatea operatorilor din acest sector din cadrul unei ferme pomicole din nordul Carpentras, explicându-se că: „Numai cele mai frumoase cireșe vor fi puse în vânzare [...] [și] trierea se face manual, pe baza calibrului (mai mare de 24 mm) și a culorii fructului.” Alte reviste de specialitate, precum „Rungis Actualités” din luna mai 2019, citează de asemenea aceste caracteristici principale ale „Cerise des coteaux du Ventoux”, și anume: „[...] maturitatea fructelor și calibrul acestora, care trebuie să fie mai mare de 24 mm, [...] împreună cu] metodele de triere, indiferent dacă sunt manuale sau mecanizate”.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-CeriseCVentoux200619.pdf>

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



Oficiul pentru Publicații
al Uniunii Europene
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

RO