

# Jurnalul Oficial al Uniunii Europene

# C 369



Ediția în limba română

## Comunicări și informări

Anul 65

27 septembrie 2022

### Cuprins

#### II Comunicări

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

##### Comisia Europeană

2022/C 369/01 Nonoposiție la o concentrare notificată (Cazul M.10851 – CVC / PLATINUM IVY / TMF GROUP) <sup>(1)</sup> ..... 1

#### IV Informări

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

##### Comisia Europeană

2022/C 369/02 Rata de schimb a monedei euro — 26 septembrie 2022 ..... 2

2022/C 369/03 Comunicarea Comisiei referitoare la orientările privind deducerea cotelor în conformitate cu articolul 105 alineatele (1), (2) și (5) din Regulamentul (CE) nr. 1224/2009 și de înlocuire a Comunicării 2012/C 72/07 ..... 3

##### Curtea de Conturi

2022/C 369/04 Raportul special nr. 20/2022: – „Acțiunile întreprinse de UE pentru a combate pescuitul ilegal – Există sisteme de control, dar acestea sunt fragilizate de aplicarea neuniformă a controalelor și a sancțiunilor de către statele membre” ..... 5

# RO

<sup>(1)</sup> Text cu relevanță pentru SEE.

V Anunțuri

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII COMERCIALE COMUNE

**Comisia Europeană**

2022/C 369/05	Aviz privind expirarea anumitor măsuri antidumping .....	6
---------------	--	---

ALTE ACTE

**Comisia Europeană**

2022/C 369/06	Publicarea unei cereri de modificare la nivelul Uniunii a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, în temeiul articolului 97 alineatul (4) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului .....	7
2022/C 369/07	Publicarea unei cereri de modificare a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol în conformitate cu articolul 105 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului .....	13

## II

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

## COMISIA EUROPEANĂ

**Nonopозиție la o concentrare notificată****(Cazul M.10851 – CVC / PLATINUM IVY / TMF GROUP)****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2022/C 369/01)

La 14 septembrie 2022, 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 <sup>(1)</sup>. 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 32022M10851. EUR-Lex permite accesul online la legislația europeană.

---

<sup>(1)</sup> JOL 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 <sup>(1)</sup>

26 septembrie 2022

(2022/C 369/02)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb		
USD	dolar american	0,9646	CAD	dolar canadian	1,3195
JPY	yen japonez	139,07	HKD	dolar Hong Kong	7,5720
DKK	coroana daneză	7,4365	NZD	dolar neozeelandez	1,6886
GBP	lira sterlină	0,89404	SGD	dolar Singapore	1,3842
SEK	coroana suedeză	10,9275	KRW	won sud-coreean	1 379,40
CHF	franc elvețian	0,9555	ZAR	rand sud-african	17,4247
ISK	coroana islandeză	138,90	CNY	yuan renminbi chinezesc	6,9075
NOK	coroana norvegiană	10,3585	HRK	kuna croată	7,5278
BGN	leva bulgărească	1,9558	IDR	rupia indoneziană	14 620,74
CZK	coroana cehă	24,640	MYR	ringgit Malaiezia	4,4401
HUF	forint maghiar	408,83	PHP	peso Filipine	56,908
PLN	zlot polonez	4,7608	RUB	rubla rusească	
RON	leu românesc nou	4,9418	THB	baht thailandez	36,496
TRY	lira turcească	17,8001	BRL	real brazilian	5,1504
AUD	dolar australian	1,4858	MXN	peso mexican	19,6066
			INR	rupie indiană	78,7040

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

**Comunicarea Comisiei referitoare la orientările privind deducerea cotelor în conformitate cu articolul 105 alineatele (1), (2) și (5) din Regulamentul (CE) nr. 1224/2009 și de înlocuire a Comunicării 2012/C 72/07**

(2022/C 369/03)

Dacă stabilește că un stat membru a depășit cotele care i-au fost alocate, Comisia operează deduceri din cotele viitoare ale statului membru respectiv, în conformitate cu articolul 105 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 1224/2009.

În conformitate cu articolul 105 alineatul (2), în cazul depășirii unei cote disponibile pentru un stat membru pentru un anumit an, trebuie să se efectueze, în următorul an sau în următorii ani, deduceri din cota anuală a statului membru respectiv.

Dacă o deducere în baza articolului 105 alineatele (1) și (2) nu poate fi aplicată pentru depășirea unei cote deoarece statul membru în cauză nu dispune sau nu dispune într-o măsură suficientă de această cotă, în conformitate cu articolul 105 alineatul (5) se pot efectua deduceri, după consultarea statului membru respectiv, în anul sau anii următori, în raport cu cotele din alte stocuri sau grupuri de stocuri atribuite statului membru respectiv în aceeași zonă geografică sau cu aceeași valoare comercială.

Cu scopul de a facilita aplicarea transparentă și coerentă a acestor dispoziții în conformitate cu principiul egalității de tratament, Comisia dorește să facă publice principiile pe care se va baza în deducerea cotelor.

Prezenta comunicare înlocuiește Comunicarea 2012/C 72/07 <sup>(1)</sup> și adaugă următoarele elemente la ceea ce prevedea deja comunicarea respectivă: deducerile în caz de depășire a unei cote pentru stocurile gestionate de organizațiile regionale de gestionare a pescuitului atribuite unui stat membru într-un anumit an trebuie, după caz, să respecte același calendar ca în cazul organizațiilor regionale de gestionare a pescuitului în cauză.

Prin urmare, atunci când aplică articolul 105 alineatele (1), (2) și (5) din Regulamentul (CE) nr. 1224/2009, Comisia se va ghida după următoarele principii:

1. Totalitatea deducerii (denumită în continuare „restituire”), inclusiv cantitățile care rezultă din factorii de multiplicare aplicabili, este plătită în anul următor celui în care s-a constatat depășirea cotei.

Cu toate acestea, în cazul depășirii cotelor pentru stocurile gestionate de organizațiile regionale de gestionare a pescuitului, restituirea, inclusiv cantitățile care rezultă din factorii de multiplicare aplicabili, este plătită în anul (anii) în care se efectuează ajustarea sau în anul (anii) stabilit (stabiliți) de organizația regională de gestionare a pescuitului în cauză.

2. Dacă restituirea este mai mare decât cota disponibilă, deducerea se va efectua în limitele maxime permise de cota disponibilă în anul care urmează celui în care s-a produs depășirea cotei. Deducerile rămase se vor efectua asupra cotelor disponibile din anul sau, la nevoie, din anii următori, până la restituirea integrală a cantității pescuite în afara cotei (incluzând cantitățile rezultate din factorii de multiplicare aplicabili).

3. Prin derogare de la punctul 2 de mai sus, o restituire mai lentă (și anume o rată de 50/50 pe doi ani sau o restituire sub formă de procentaj din cantitatea datorată repartizată pe mai mult de doi ani) poate fi, în mod excepțional, posibilă în cazul în care se îndeplinește una dintre următoarele condiții:

- (a) dacă peștele este gestionat în mod durabil, pe baza recomandărilor științifice pertinente pentru stocul în cauză; sau
- (b) în cazul în care stocul în cauză este capturat în cadrul unui pescuit mixt și o pierdere semnificativă de cotă ar împiedica exploatarea speciilor asociate din cadrul respectivei capturări mixte de pește; sau
- (c) dacă există norme internaționale specifice (precum cele ale organizațiilor regionale de gestionare a pescuitului), referitoare la restituirile aplicate stocului în cauză, care prevăd restituiri mai lente, cu o durată de doi sau mai mulți ani.

<sup>(1)</sup> Comunicarea Comisiei – Orientări privind deducerea cotelor în conformitate cu articolul 105 alineatele (1), (2) și (5) din Regulamentul (CE) nr. 1224/2009 (JO C 72, 10.3.2012, p. 27) modificată de Comunicarea 2019/C 192/03 (JO C 192, 7.6.2019, p. 5).

4. Dacă efectuarea de deduceri ale cotelor depășite nu este posibilă în anul care urmează acestei depășiri, deoarece statul membru în cauză nu dispune de nicio cotă, deducerea se va efectua asupra altor stocuri din aceeași zonă geografică sau având aceeași valoare comercială, conform dispozițiilor din Regulamentul (CE) nr. 1224/2009. Aceste stocuri vor fi identificate pe baza următoarelor criterii:
    - (a) deducerile se vor efectua asupra stocurilor din aceeași zonă geografică, în conformitate cu articolul 105 alineatul (5), și vor fi capturate de preferință de flota care a depășit cota în cauză;
    - (b) în cazul în care mai multe stocuri îndeplinesc criteriile menționate la litera (a), se va acorda prioritate deducerilor din cotele stocurilor cu cea mai proastă stare de conservare, pe baza recomandărilor științifice pertinente.
  5. În cazul în care deducerile se referă la stocuri gestionate de organizații regionale de gestionare a pescuitului, Comisia poate opera deduceri, incluzând cantitățile rezultate din factorii de multiplicare aplicabili, în conformitate cu punctele 2-4, începând cu anul (anii) de ajustare stabilit (stabiliți) de organizația regională de gestionare a pescuitului în cauză.
-

## CURTEA DE CONTURI

### Raportul special nr. 20/2022:

**„Acțiunile întreprinse de UE pentru a combate pescuitul ilegal – Există sisteme de control, dar acestea sunt fragilizate de aplicarea neuniformă a controalelor și a sancțiunilor de către statele membre”**

(2022/C 369/04)

Curtea de Conturi Europeană a publicat Raportul special nr. 20/2022, intitulat „Acțiunile întreprinse de UE pentru a combate pescuitul ilegal – Există sisteme de control, dar acestea sunt fragilizate de aplicarea neuniformă a controalelor și a sancțiunilor de către statele membre”.

Raportul poate fi consultat direct sau descărcat de pe site-ul Curții de Conturi Europene: <https://www.eca.europa.eu/ro/Pages/DocItem.aspx?did=61941>

---

## V

(Anunțuri)

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII  
COMERCIALE COMUNE

## COMISIA EUROPEANĂ

## Aviz privind expirarea anumitor măsuri antidumping

(2022/C 369/05)

Ca urmare a publicării unui aviz de expirare iminentă <sup>(1)</sup>, în urma căruia nu s-a introdus nicio cerere de reexaminare argumentată în mod corespunzător, Comisia notifică faptul că măsura antidumping menționată mai jos va expira.

Prezentul aviz este publicat în conformitate cu articolul 11 alineatul (2) din Regulamentul (UE) 2016/1036 al Parlamentului European și al Consiliului din 8 iunie 2016 privind protecția împotriva importurilor care fac obiectul unui dumping din partea țărilor care nu sunt membre ale Uniunii Europene <sup>(2)</sup>.

Produsul	Țara (țările) de origine sau de export	Măsuri	Referință	Data expirării <sup>(1)</sup>
Carbonat de bariu	Republica Populară Chineză	Taxă antidumping	Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2017/1759 al Comisiei din 27 septembrie 2017 de instituire a unei taxe antidumping definitive la importurile de carbonat de bariu originar din Republica Populară Chineză în urma unei reexaminări efectuate în perspectiva expirării măsurilor în temeiul articolului 11 alineatul (2) din Regulamentul (UE) 2016/1036 al Parlamentului European și al Consiliului (JO L 250, 28.9.2017, p. 34)	29.9.2022

<sup>(1)</sup> Măsura va expira la miezul nopții (00:00) la data menționată în această coloană.

<sup>(1)</sup> JO C 16, 13.1.2022, p. 6.

<sup>(2)</sup> JO L 176, 30.6.2016, p. 21.



## ALTE ACTE

## COMISIA EUROPEANĂ

**Publicarea unei cereri de modificare la nivelul Uniunii a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, în temeiul articolului 97 alineatul (4) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului**

(2022/C 369/06)

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

CERERE DE MODIFICARE LA NIVELUL UNIUNII A CAIETULUI DE SARCINI AL PRODUSULUI

„Almansa”

PDO-ES-A0044-AM05

Data cererii: 11.5.2022

1. **Solicitantul și interesul legitim**

Agrupación de Productores de Vino con D.O. Almansa [Organizația de producători de vin cu denumirea de origine „Almansa”]

Aceasta include toți operatorii care produc vinuri cu DOP respectivă și struguri utilizați în acest scop.

2. **Punctul din caietul de sarcini care face obiectul modificării (modificărilor)**

- Denumirea produsului
- Categoria de produse vitivinicole
- Legătura
- Restricții privind comercializarea

3. **Descrierea și motivele modificării**

A fost adăugat un paragraf nou privind ambalarea, care indică faptul că îmbutelierea trebuie să aibă loc în arealul delimitat.

Această modificare vizează punctul 8 din caietul de sarcini și punctul 9 din documentul unic.

Se consideră că această modificare se încadrează în tipurile de modificări la nivelul Uniunii prevăzute la articolul 14 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2019/33.

MOTIVE:

În conformitate cu articolul 4 din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei, motivul includerii acestei cerințe este protejarea calității și a reputației vinurilor cu DOP „Almansa”, garantarea originii acestora și asigurarea caracteristicilor și a calităților lor specifice, care sunt legate de arealul de origine.

(1) JOL 347, 20.12.2013, p. 671.

Producția vinurilor cu denumirea de origine nu se încheie cu procesul de transformare a mustului în vin prin fermentație alcoolică și alte procese complementare, ci mai curând cu procesul de ambalare. Acesta trebuie considerat ultima etapă a producției vinurilor respective, deoarece implică alte practici oenologice care ar putea afecta caracteristicile speciale, și anume: filtrarea, stabilizarea și diferitele tipuri de măsuri de corecție.

Această obligație evită posibilele riscuri legate de transportul vinurilor în afara arealului în care sunt produse, inclusiv: oxidarea și stresul termic, cauzate de temperaturile ridicate sau scăzute, și deteriorarea produsului, care ar avea efecte negative asupra caracteristicilor sale fizico-chimice (aciditatea, polifenolii și coloranții), asupra caracteristicilor sale organoleptice (culoarea, aroma, gustul) și asupra stabilității acestui produs. De asemenea, obligația respectivă reduce riscul de contaminare microbiologică (cu bacterii, virusuri, ciuperci, mușgaiuri sau drojdii).

Obligația prevăzută este în avantajul operatorilor, care sunt conștienți de riscuri și sunt responsabili pentru păstrarea calității DOP, și oferă consumatorilor garanții cu privire la originea și calitatea vinurilor și la conformitatea acestora cu caietul de sarcini al produsului.

#### DOCUMENT UNIC

1. Denumire nouă (denumiri noi)

Almansa

2. **Tip de indicație geografică**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse vitivinicole**

1. Vin

5. Vin spumant de calitate

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. *Vinuri albe și roze seci*

#### DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinurile albe sunt lejere, au o tărie alcoolică moderată și variază de la un galben mai pal la un galben mai auriu. Notele fructate domină, dar se pot combina cu arome lemnoase și de prăjit. Aciditate bună, gust proaspăt și fructat. Poate apărea un ușor gust lemnos și de prăjit.

Vinurile roze au o culoare care variază între rozul căpșunii și cel al zmeurei sau al somonului. Ele sunt proaspete, lejere și au o aciditate medie. Gustul lor este vesel și fructat.

\* Tăria alcoolică totală maximă se încadrează în limitele legale prevăzute în legislația UE aplicabilă.

#### Caracteristicile analitice generale

Tăria alcoolică totală maximă (în % volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum)	11,5
Aciditatea totală minimă	4 grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	10
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	180

## 2. Vinuri albe, roze și roșii demiseci, demidulci și dulci

## DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

În ceea ce privește aspectul și parfumul, ele seamănă cu vinurile seci obținute din același soi.

În ceea ce privește gustul, acesta este echilibrat din perspectiva tăriei alcoolice, a acidității și a conținutului de zahăr rezidual.

\* Tăria alcoolică totală maximă se încadrează în limitele legale prevăzute în legislația UE aplicabilă.

\* Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf: 180 mg/l, în cazul în care conținutul total de zahăr depășește 5 g/l exprimat ca fructoză plus glucoză și limita prevăzută de legislație, în cazul în care conținutul total de zahăr este mai mic de 5 g/l exprimat ca fructoză plus glucoză.

## Caracteristicile analitice generale

Tăria alcoolică totală maximă (în % volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum)	9
Aciditatea totală minimă	3 grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	16,7
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	

## 3. Vin roșu sec

## DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Aceste vinuri pot varia de la o intensitate medie a culorii la una ridicată, cu nuanțe variind de la roșu la violet, purpuriu, grenă, cireșiu sau rubiniu și pot prezenta tonuri de roșu-cărămiziu.

Intensitate medie spre ridicată, cu arome proaspete, permițând în același timp prezența aromelor lemnoase și de prăjit.

De intensitate medie spre ridicată, echilibrate și structurate, aceste vinuri pot avea un gust lemnos caracteristic, cu note de prăjit.

\* Tăria alcoolică totală maximă se încadrează în limitele legale prevăzute în legislația UE aplicabilă.

## Caracteristicile analitice generale

Tăria alcoolică totală maximă (în % volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum)	12
Aciditatea totală minimă	4 grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	11,7
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	150

4. *Vin spumant de calitate*

## DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Bule fine și persistente pentru vinurile albe care variază de la nuanțe deschise la nuanțe aurii și strălucitoare, pentru vinurile roze care variază de la nuanțe roze la cele de culoarea țiglei. Aromele sunt curate și fructate. Vinurile „Reserva” au arome intense. Gust echilibrat, cu o structură lejeră.

\* Tăria alcoolică totală maximă se încadrează în limitele legale prevăzute în legislația UE aplicabilă.

Caracteristicile analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volum)	10
Aciditatea totală minimă	3,5 grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	13,3
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	185

5. **Practici enologice**5.1. *Practici oenologice specifice*

La extragerea mustului sau a vinului și la separarea acestuia de tescovină, trebuie aplicată presiunea corectă pentru a se asigura că producția nu depășește 74 de litri de vin la 100 de kilograme de struguri roșii și 70 de litri de vin la 100 de kilograme de struguri albi.

Pentru producerea vinurilor roșii, timpul minim de macerare este de 48 de ore.

Nu este permisă amestecarea soiurilor albe cu cele roșii.

Recipientele din lemn utilizate în procesul de învechire trebuie să fie fabricate din stejar și să aibă o capacitate care să respecte limitele de volum stabilite de legislația în vigoare pentru utilizarea anumitor mențiuni tradiționale.

Învechire în butoaie.

5.2. *Producții maxime*

Soiuri albe conduse „en goblet”

7 860 de kilograme de struguri la hectar

55 de hectolitri la hectar

Soiuri roșii conduse „en goblet”

6 430 de kilograme de struguri la hectar

47,58 de hectolitri la hectar

Soiuri albe pe spalier

11 430 de kilograme de struguri la hectar

80 de hectolitri la hectar

Soiuri roșii pe spalier

10 000 de kilograme de struguri la hectar

74 de hectolitri la hectar

## 6. Arealul geografic delimitat

Arealul cuprinde parcelele și subparcelele situate în următoarele comune:

- Almansa
- Alpera
- Bonete
- Corral Rubio
- Higuera
- Hoya Gonzalo
- Pétrola
- Chinchilla: zona delimitată prin linia secundară AB-402 (care leagă Horna de Venta de Alhama), învecinată pe o parte cu comunele Pétrola și Corral Rubio, iar pe cealaltă parte, cu comunele Bonete, Higuera și Hoya Gonzalo.

## 7. Soiul/soiurile de struguri de vin

GARNACHA TINTORERA

MONASTRELL

VERDEJO

## 8. Descrierea legăturii (legăturilor)

### 8.1. Vin

Arealul de producție al denumirii de origine „Almansa” este situat într-o zonă de tranziție climatică. Plantațiile viticole se situează pe câmpii, caracterizate de soluri permeabile, bogate în calcar și sărace în substanțe nutritive. Precipitațiile medii sunt scăzute, la 250 mm/an. Cantitatea redusă de precipitații, permeabilitatea solurilor și producția scăzută permit obținerea unor vinuri cu o aromă și o intensitate cromatică foarte puternice.

### 8.2. Vin spumant de calitate

Temperaturile extreme și solul bogat în calcar permit cultivarea soiurilor autorizate, ceea ce conferă vinurilor corpolență și echilibru. De asemenea, lipsa precipitațiilor și orele de soare generează o tărie alcoolică naturală care permite producerea de vinuri cu nivelurile de tărie alcoolică stabilite. Pentru producerea vinurilor spumante, vinurile menționate la paragraful anterior sunt utilizate ca vin de bază, astfel încât descrierea legăturii din cazul lor se aplică și în cazul vinurilor spumante.

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

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul de condiție suplimentară:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

Pentru a utiliza mențiunea unui soi de viță-de-vie precis și unic, este necesar ca minimum 85 % din struguri să fie produși de soiul respectiv și ca acest fapt să fie consemnat în registrele pentru vinuri.

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul de condiție suplimentară:

Ambalarea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Pentru a se asigura utilizarea corespunzătoare a DOP, toate vinurile protejate trebuie transportate ambalate. Producția vinurilor cu denumirea de origine nu se încheie cu procesul de transformare a mustului în vin prin fermentație alcoolică și alte procese complementare, ci mai curând cu procesul de ambalare. Acesta trebuie considerat ultima etapă a producției vinurilor respective, deoarece implică alte practici oenologice care ar putea afecta caracteristicile speciale, și anume: filtrarea, stabilizarea și diferitele tipuri de măsuri de corecție.

**Link către caietul de sarcini al produsului**

[http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos\\_new/pliegos/Mod\\_AM04%20\\_ALMANSA\\_cc\\_20210423.pdf](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Mod_AM04%20_ALMANSA_cc_20210423.pdf)

---

**Publicarea unei cereri de modificare a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol în conformitate cu articolul 105 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului**

(2022/C 369/07)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de modificare 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.

CERERE DE MODIFICARE A CAIETULUI DE SARCINI

**„Montefalco”**

**PDO-IT-A0845-AM03**

**Data cererii: 22.8.2016**

**1. Normele aplicabile modificării**

Articolul 105 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 – Modificare care nu este minoră

**2. Descrierea și motivele modificării**

**2.1. Introducerea noului tip de vin „Montefalco Grechetto”**

Trebuie introdus noul tip de vin „Montefalco Grechetto”.

Este un vin produs din soiul local de struguri Grechetto, care exprimă tradiția vinurilor albe din Umbria și, în special, din arealul „Montefalco”.

Arealul se remarcă prin relieful deluros și prin microclimatul său subcontinental. În astfel de zone, soiul Grechetto produce struguri cu caracteristici analitice și organoleptice deosebite. Acestea afectează caracteristicile fizice, chimice și organoleptice specifice ale vinurilor, astfel cum sunt descrise la punctul 4.2. din documentul unic.

Din aceste motive, adăugarea tipului de vin „Montefalco Grechetto” contribuie la menținerea calității ridicate a denumirii, precum și la îmbunătățirea imaginii și a gamei de produse ale DOP „Montefalco”.

Această modificare vizează articolul 1 și următoarele din caietul de sarcini, în care se menționează denumirea soiului de struguri Grechetto, precum și punctul 4 [Descrierea vinului (vinurilor)] și alte secțiuni din documentul unic în care se menționează acest soi.

**2.2. Modificarea combinației de soiuri de struguri pentru „Montefalco Bianco” („Montefalco” alb)**

Modificarea vizează schimbări ale combinației de soiuri de struguri, acordând importanță soiului local Trebbiano Spoletino.

Mai precis, compoziția anterioară a soiurilor de struguri era:

Grechetto: cel puțin 50 %;

Trebbiano Toscano: între 20 % și 35 %;

Alte soiuri de struguri albi: până la 30 %.

Aceasta se înlocuiește cu următoarea compoziție:

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

Trebbiano Spoletino: cel puțin 50 %;

Alte soiuri de struguri albi: până la 50 %.

Motiv

S-a considerat necesară actualizarea combinației de soiuri pentru tipul „Montefalco Bianco” prin înlocuirea soiului Trebbiano Toscano, care nu este originar din areal, cu soiul local Trebbiano Spoletino. Astfel, se obține un vin de calitate superioară în ceea ce privește caracteristicile sale organoleptice, chimice și fizice.

Mai precis, în comparație cu Trebbiano Toscano, soiul local Trebbiano Spoletino are randamente mai scăzute și este mai bine adaptat la condițiile climatice locale. Acest lucru îi conferă vinului „Montefalco Bianco” caracteristicile calitative specifice legate de areal, în conformitate cu așteptările consumatorilor.

Într-adevăr, în ultimii ani, Trebbiano Spoletino a atras interesul operatorilor și al consumatorilor datorită calităților sale intrinseci, care sunt cu mult superioare altor soiuri de struguri din familia Trebbiano. Acest lucru a determinat producătorii să solicite modificarea caietului de sarcini.

În plus, introducerea noului tip de vin „Montefalco Grechetto” menționat mai sus este, de asemenea, relevantă pentru reducerea procentajului soiului Grechetto în compoziția vinului „Montefalco Bianco”. În trecut acesta era soiul dominant, cu o proporție de cel puțin 50 %; în prezent proporția lui este mai mică de 50 %, în combinație cu celelalte soiuri de struguri albi.

Această modificare vizează articolul 2 din caietul de sarcini și punctul 7 din documentul unic (Soiul/soiurile de struguri de vin principal/principale).

2.3. *Modificarea combinației de soiuri de struguri pentru „Montefalco Rosso” („Montefalco” roșu) și pentru „Montefalco Rosso Riserva”*

În caietul de sarcini existent combinația de soiuri utilizată pentru producerea tipurilor de vin „Rosso” și „Rosso Riserva” este următoarea:

Sangiovese: între 60 % și 70 %;

Sagrantino: între 10 % și 15 %;

alte soiuri de struguri roșii adecvate pentru cultivarea în regiunea Umbria: maximum 30 %.

Combi-nația de soiuri se modifică după cum urmează:

Sangiovese: între 60 % și 80 %;

Sagrantino: între 10 % și 25 %;

sunt permise alte soiuri de struguri roșii nearomate, până la atingerea procentului de 100 %.

Mai precis, au fost majorate procentajele maxime atât pentru Sangiovese, cât și pentru Sagrantino. În plus, nu mai este obligatorie utilizarea unuia sau a mai multor soiuri de struguri roșii suplimentare. Utilizarea lor este acum opțională.

Motivul acestei modificări este necesitatea de a acorda prioritate celor două soiuri locale menționate mai sus, care reflectă caracteristicile terroir-ului. Acest lucru este preferabil utilizării unor amestecuri ce conțin și soiuri internaționale care nu adaugă nicio caracteristică specifică din punctul de vedere al calității sau al terroir-ului.

Modificarea vizează articolul 2 din caietul de sarcini și nu vizează documentul unic.

2.4. *Includerea densității de plantare a viței-de-vie și modificarea producției de struguri și de vin la hectar*

A fost introdusă o densitate minimă de plantare de 4 000 de butuci pe hectar pentru „Montefalco Rosso” și „Riserva” și de 3 000 de butuci pe hectar pentru „Montefalco Bianco” și „Montefalco Grechetto”.



Această măsură vizează îmbunătățirea calității producției de struguri.

O densitate mare de plantare, definită ca numărul de butuci pe hectar în cadrul plantației viticole, conduce la o concurență mai mare între plante în căutarea nutrienților prezenți în sol. Această concurență limitează dezvoltarea vegetației, a frunzelor și a fructelor, având ca rezultat ciorchini și boabe mai mici. Reducerea diametrului boabelor mărește raportul dintre suprafața și volumul acestora, îmbunătățind astfel calitatea producției. De asemenea, plantele cu frunziș mai redus sunt mai puțin expuse bolilor și dăunătorilor, cum ar fi ciupercile, bacteriile, insectele și virusurile. În plus, rădăcinile tind să se dezvolte mai degrabă în jos decât în lateral, deoarece sunt obligate să se extindă mai adânc în sol pentru a găsi apă și minerale esențiale. Astfel, se produc struguri și, prin urmare, vinuri de mai bună calitate.

Producția la hectar stabilită pentru strugurii albi a fost redusă de la 13 000 la 12 000 de kilograme. Se adaugă aceeași producție de 12 000 de kilograme pentru noul tip de vin „Montefalco Grechetto”.

În plus, în cazul tipului „Montefalco Bianco”, randamentul transformării strugurilor în vin a fost redus de la 72 % la 70 %, la fel ca în cazul celorlalte tipuri.

Aceste măsuri vizează atingerea unui nivel mai ridicat de calitate.

Aceste modificări vizează articolele 4 și 5 din caietul de sarcini și punctul 5 din documentul unic (Practici vitivinicole - randamente maxime).

#### 2.5. *Introducerea irigațiilor de urgență*

A fost introdusă irigarea de urgență. Această modificare este rezultatul schimbărilor condițiilor climatice din ultimii ani. Printre aceste schimbări se numără precipitațiile reduse și temperaturile medii și maxime ridicate în timpul verii, în special în zonele interioare, cum este arealul „Montefalco”.

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

#### 2.6. *Majorarea tăriei alcoolice naturale a strugurilor pentru „Montefalco Bianco” și adăugarea aceluiași parametru pentru „Montefalco Grechetto”*

Tăria alcoolică naturală minimă în volume a strugurilor destinați producției de vin „Montefalco Bianco” a fost majorată de la 10,50 % la 11,00 %.

Pentru tipul „Montefalco Grechetto” a fost stabilită aceeași tărie (11,00 %).

Această modificare a fost introdusă pentru a îndeplini cerințele de calitate referitoare la struguri, pentru a putea produce vinuri corpulente.

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

#### 2.7. *Introducerea cerinței ca îmbutelierea să se efectueze în arealul delimitat*

Modificarea se referă la dispoziția privind îmbutelierea în arealul de producție delimitat.

Prin această modificare, producătorii vinului cu DOP „Montefalco” urmăresc să remedieze o lacună din textul original al caietului de sarcini aprobat la sfârșitul anului 1979, când normele generale, atât naționale, cât și comunitare, referitoare la denumirile de origine nu specificau faptul că îmbutelierea și ambalarea trebuiau să se efectueze în arealul delimitat. O astfel de normă generală a fost introdusă ca urmare a hotărârii Curții de Justiție a Uniunii Europene din 16 mai 2000, în cauza C-388/95.

Motivul modificării este necesitatea de a menține calitatea vinurilor cu DOP „Montefalco”, de a garanta originea acestora și de a asigura eficacitatea și promptitudinea controalelor.

Se pare că transportul și îmbutelierea în afara arealului de producție pot compromite calitatea vinului „Montefalco”, deoarece acesta ar putea fi expus fenomenelor de oxidoreducere, schimbărilor bruște de temperatură și contaminării microbiologice. Aceste fenomene, în special, pot avea efecte negative asupra caracteristicilor fizico-chimice (aciditate totală minimă, limita minimă a extractului fără zahăr etc.) și organoleptice (culoare, aromă și gust).

Aceste riscuri cresc pe măsură ce este parcursă o distanță mai mare. Îmbutelierea în arealul de origine, fără deplasarea loturilor de vin sau cu deplasări minime, permite însă păstrarea întocmai a caracteristicilor și calităților produsului.

De-a lungul anilor, producătorii vinurilor cu denumire de origine „Montefalco” au dobândit experiență și cunoștințe tehnice și științifice solide cu privire la calitățile specifice ale vinurilor. Acești factori permit îmbutelierea în arealul de origine cu cele mai bune precauții din punct de vedere tehnologic. Scopul este de a păstra toate caracteristicile fizice, chimice și organoleptice ale vinurilor care fac obiectul caietului de sarcini.

Un alt obiectiv al îmbutelierii în arealul de producție este de a se garanta că organismul competent își poate îndeplini sarcinile de monitorizare cu eficiență, eficacitate și rentabilitate maxime. Îndeplinirea acestor cerințe nu poate fi asigurată în aceeași măsură în afara arealului de producție.

Organismul de control care efectuează controlul anual al respectării dispozițiilor caietului de sarcini poate programa rapid vizitele de inspecție la toate întreprinderile implicate din arealul de producție, la momentul îmbutelierii vinului „Montefalco”, în conformitate cu planul de control respectiv.

Obiectivul este de a se garanta în mod sistematic că pot fi îmbuteliate numai loturile de vin „Montefalco” care au fost certificate deoarece au trecut testele fizico-chimice și organoleptice efectuate de organismul de control. Acest lucru permite obținerea celor mai bune rezultate în ceea ce privește eficacitatea controalelor, cu costuri limitate pentru producători, pentru a le oferi consumatorilor toate garanțiile legate de autenticitatea vinului.

Această modificare vizează articolul 5 din caietul de sarcini și punctul 9 din documentul unic (Alte condiții esențiale).

#### 2.8. *Includerea descrierii caracteristicilor analitice și organoleptice ale tipului „Montefalco Grechetto”*

Se adaugă următoarea descriere a caracteristicilor analitice și organoleptice pentru noul tip „Montefalco Grechetto”.

Culoare: galben-pai mai mult sau mai puțin intens sau tinzând către auriu, uneori cu reflexe verzui.

Miros: delicat, rafinat, fructat (note de mere, pere, piersici, uneori de ananas sau citrice) și floral (păducel, uneori mușețel sau *Genisteae*).

Gust: armonios, proaspăt, cu note amare plăcute, bine structurat, fructat (note de mere, pere, piersici, uneori de ananas sau citrice).

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,50 %

Aciditatea totală minimă: 5,0 grame per litru

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17,0 grame per litru

Această modificare vizează articolul 6 din caietul de sarcini și punctul 4 din documentul unic [Descrierea vinului (vinurilor)].

#### 2.9. *Reducerea acidității totale minime a vinurilor*

Aciditatea totală minimă a vinurilor a fost redusă cu 0,5 grame per litru, rezultând următoarele niveluri:

„Montefalco Bianco”: aciditate totală minimă: 5 grame per litru;

„Montefalco Rosso” și „Riserva”: aciditate totală minimă: 4,5 grame per litru.

De-a lungul timpului s-a demonstrat că nivelurile de aciditate totală au scăzut treptat, inclusiv ca urmare a schimbărilor climatice incontestabile.

Ușoara reducere nu are niciun efect asupra calității vinurilor și, în orice caz, limita minimă pentru acest parametru este mai mare decât cea prevăzută în legislația actuală a UE (3,5 grame pe litru).

Această modificare vizează articolul 6 din caietul de sarcini și punctul 4 din documentul unic [Descrierea vinului (vinurilor)].

#### 2.10. *Introducerea dispoziției privind utilizarea mențiunii „vigna”*

Utilizarea mențiunilor „vigna” sau „vigneto” (ambele însemnând „plantație viticolă”) împreună cu toponimul relevant a fost introdusă ca practică de etichetare facultativă. Măsura permite descrierea mai detaliată a vinului cu DOP „Montefalco”, oferindu-le producătorilor posibilitatea de a identifica pe etichetă plantațiile viticole de origine.

Aceasta este o dispoziție opțională care apare în caietul de sarcini cu titlu indicativ, dat fiind că legislația UE și legislația națională relevantă permit, de asemenea, ca etichetele să includă astfel de mențiuni în scopuri de comercializare.

Modificarea vizează articolul 7 din caietul de sarcini și nu vizează documentul unic.

#### 2.11. *Majorarea volumului maxim al recipientelor*

Volumul maxim al buteliilor de sticlă în care pot fi ambalate vinurile cu DOP „Montefalco” a fost majorat de la 5 litri la 18 litri.

Cu toate acestea, numai în cazul tipului „Montefalco Rosso Riserva” este obligatorie utilizarea unui dop de plută inserat complet ca dispozitiv de închidere pentru recipientele menționate mai sus.

Aceste măsuri, care sunt mai restrictive decât legislația europeană generală privind recipientele, sunt menite să consolideze reputația și imaginea vinurilor cu DOP „Montefalco”. De asemenea, este relevant faptul că, date fiind anumite cerințe legate de convivialitate, sticlele cu o capacitate mai mare de 5 litri și de maximum 18 litri sunt foarte apreciate.

Această modificare vizează articolul 8 din caietul de sarcini și punctul 9 din documentul unic (Alte condiții).

#### 2.12. *Adaptarea descrierii legăturii cu arealul geografic*

A fost introdus noul tip de vin „Montefalco Grechetto”, iar combinația de soiuri a fost actualizată pentru tipul „Montefalco Bianco”, soiul Trebbiano Toscano fiind înlocuit de Trebbiano Spoletino. Prin urmare a fost actualizată descrierea legăturii cu arealul geografic în ceea ce privește condițiile tradiționale de cultivare a acestor soiuri locale în arealul de producție al acestei DOP.

Această modificare vizează articolul 9 din caietul de sarcini și punctul 8 din documentul unic (Legătura cu arealul geografic).

### DOCUMENT UNIC

#### 1. **Denumirea produsului**

Montefalco

#### 2. **Tipul indicației geografice**

DOP – Denumire de origine protejată

#### 3. **Categoriile de produse vitivinicole**

1. Vin

#### 4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

##### 4.1. *Montefalco Bianco*

Culoare: galben-pai mai mult sau mai puțin intens; poate avea reflexe verzui.

Miros: delicat, de vin, cu note de fructe cu pulpă galbenă, de citrice și fructe tropicale, de intensitate variabilă. Note florale.

Gust: proaspăt sau ușor acid, aromat și persistent. Fructat, armonios. Finalul este caracterizat de note amare plăcute.

Tărie alcoolică naturală minimă în volume: 11,00 %

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17,0 grame per litru

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)	

#### 4.2. *Montefalco Grechetto*

Culoare: galben-pai mai mult sau mai puțin intens sau tinzând către auriu, uneori cu reflexe verzui.

Miros: delicat, rafinat, fructat (note de mere, pere, piersici, uneori de ananas sau citrice) și floral (păducel, uneori mușețel sau *Genisteae*).

Gust: armonios, proaspăt, cu note amare plăcute, bine structurat, fructat (note de mere, pere, piersici, uneori de ananas sau citrice).

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,50 %

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17,0 grame per litru

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)	

#### 4.3. *Montefalco Rosso*

Culoare: roșu-rubiniu.

Miros: note tipice de cireșe și de fructe de pădure, de zmeură și afine.

Gust: sec, armonios, cu un corp bine echilibrat.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 12 %

Limita minimă a extractului fără zahăr: 23,0 grame per litru

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	4,5 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)	

#### 4.4. *Montefalco Riserva*

Culoare: roșu-rubiniu, tinzând spre grena după învechire.

Miros: intens, fructat, uneori cu note picante și balsamice.

Gust: sec, armonios, bine structurat, persistent.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 12,50 %

Limita minimă a extractului fără zahăr: 23,0 grame per litru

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	4,5 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 vitivinicole**

### a. *Practici oenologice esențiale*

Practică oenologică specifică

Tipul de vin „Montefalco Rosso” poate purta denumirea „Riserva” dacă strugurii fac obiectul unei raportări anuale specifice și sunt înscriși într-un registru de vinificație, iar vinul a fost învechit timp de cel puțin 30 de luni, din care 12 luni în butoaie, începând cu data de 1 noiembrie a anului în care au fost produși strugurii.

b. *Randamente maxime*

**Montefalco Bianco**

12 000 de kilograme de struguri pe hectar

**Montefalco Bianco**

84 de hectolitri la hectar

**Montefalco Grechetto**

12 000 de kilograme de struguri la hectar

**Montefalco Grechetto**

84 de hectolitri la hectar

**Montefalco Rosso**

11 000 de kilograme de struguri la hectar

**Montefalco Rosso**

77 de hectolitri la hectar

**Montefalco Rosso Riserva**

11 000 de hectolitri la hectar

**Montefalco Rosso Riserva**

77 de hectolitri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Arealul de producție al vinurilor cu DOP „Montefalco” este situat în localitățile Montefalco, Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi și Giano dell’Umbria, din provincia Perugia.

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

Grechetto B

Sagrantino N

Sangiovese N

Trebbiano Spoletino B - Trebbiano

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

8.1. *DOP „Montefalco”*

Factori naturali relevanți pentru legătură

Arealul geografic de producție al DOP „Montefalco” este situat în provincia Perugia, în centrul regiunii Umbria. Este o zonă foarte productivă, cu parcele ușor înclinate, situate pe coline și mărginite de așezări medievale. Suprafața cultivată este situată la altitudini cuprinse între 220 și 472 de metri, pe cele mai înalte coline; parcelele cu viță-de-vie variază în ceea ce privește gradul de înclinare și aspectul. Rezultă o gamă largă de microclimate și condiții de cultivare, care permit, de asemenea, cramelor individuale să producă vinuri cu caracteristici distincte de interes.

Clima este subcontinentală, cu unele caracteristici mediteraneene. Verile sunt foarte calde, dar nu sufocante, iar iernile sunt mai degrabă reci, dar nu prea umede. Temperaturile medii din timpul verii se situează între 18 °C și 23 °C, iar cele din timpul iernii între 4 °C și 6 °C; precipitațiile medii anuale sunt cuprinse între 750 și 1 300 de milimetri și ating un minim vara și un maxim toamna.

Natura solurilor: în ceea ce privește solul, arealul de producție se caracterizează prin patru subareale, după cum urmează:

- conglomerate fluviale sau lacustre, caracterizate de nisipuri galbene, uneori compacte, care conferă vinurilor caracteristici minerale;
- argile și nisipuri lacustre, care formează soluri profunde, nisipoase și cu pietriș, caracterizate de un drenaj optim;
- aluviuni formate recent sau în prezent, ori în straturile inferioare, în principal nisipoase și cu pietriș (din holocen), pe suprafețele mai plate;
- marnă, caracteristică zonelor întinse, cu relieful stâncoase tipice din miocen, cu gresie gălbuie și marnă măloasă cenușie tipice, dar și cu argilă măloasă cenușie.

În acest areal, terenurile sunt plantate în principal cu viță-de-vie și constau într-o matrice formată din calcar și argilă, cu un conținut limitat de pietriș și cu un procent bun de calcar activ, care variază între 5,5 % și 9,2 %.

Având în vedere abundența carbonaților divizați fin, există întotdeauna un anumit nivel de alcalinitate, uneori pronunțat (7,8-8,2); nivelurile minime se înregistrează pe terasele aluvionare, iar nivelurile maxime pe argilă.

Materia organică este prezentă în cantități semnificative, variind între 1,5 % și 2,2 %, depășind adesea 1 % chiar și la o adâncime de 1 metru. Acest aspect este demn de menționat, având în vedere omogenizarea rapidă a solului ca urmare a lucrărilor.

Există niveluri ridicate de fosfor disponibil și de potasiu schimbabil, în special în solurile situate pe formațiunile din miocen (nivelurile maxime fiind de 43 ppm și, respectiv, 404 ppm).

Pe măsură ce rădăcinile coboară, grosimea fiecărui strat scade treptat (de la peste 150 de centimetri la mai puțin de 70 de centimetri, pe măsură ce rădăcinile trec de la solurile aluvionare prin solurile argiloase și nisipoase, până la turbiditul și conglomeratele de dedesubt), existând întotdeauna o suprafață suficientă pentru dezvoltarea rădăcinilor. Această caracteristică se combină cu faptul că solurile se află la un nivel optim al capacității de câmp, cu alegerea rațională a portaltoaielor de către viticultorii și cu gestionarea resurselor de apă prin adoptarea celor mai bune practici de cultivare pe tot parcursul anului. Prin urmare, plantațiile sunt capabile să reziste la orice stres hidric în timpul verii și să producă struguri care pot atinge un grad adecvat de maturitate și niveluri optime de aciditate și structură.

## 8.2. DOP „Montefalco”

Factori istorici și umani cu relevanță pentru legătură

Montefalco și localitățile care alcătuiesc arealul denumirii au fost mereu o zonă viticolă excelentă, fapt demonstrat de o multitudine de surse istorice care menționează dealurile dedicate viticulturii.

Încă din 1088 au existat referiri în scris la terenurile plantate cu viță-de-vie. Numeroase documente datând din secolul al XIII-lea oferă dovezi ale preocupării constante pe care viticultorii din zonă o acordă viticulturii, chiar și în centrele orașelor și în grădini. Astfel, ei au creat un produs agricol original, pus în valoare în prezent de un itinerariu istoric extraordinar („drum al vinului”). Începând cu prima jumătate a secolului al XIV-lea, legislația locală a început să protejeze vița-de-vie și vinul, dedicându-le acestora capitole și secțiuni întregi din statutele comunale.

În anul 1622, cardinalul Boncompagni, delegat la Perugia, a majorat drastic sancțiunile prevăzute de statutele comunale, instituind chiar „pedeapsa cu moartea prin spânzurare în cazul în care o persoană distruge vița-de-vie”.

În 1925, la Târgul de vinuri din Umbria, localitatea a fost descrisă ca fiind cel mai important centru viticol al regiunii („Montefalco ocupă primul loc în ceea ce privește plantațiile viticole specializate”). Documentele arată, de asemenea, complexitatea culturii vitivinicole din areal și diferitele vinuri produse la vremea respectivă, atât albe, cât și roșii.

Factorii umani au influențat dezvoltarea tehnicilor viticole și de producție a vinurilor „Montefalco”, inclusiv aspectele tehnice și cele referitoare la producție prevăzute în caietul de sarcini al denumirii.

Printre acești factori se numără, în special, selectarea combinației de soiuri de struguri și formele tradiționale de tăiere a viței-de-vie: inițial în formă de evantai, apoi în cordon speronat și Guyot.

Recoltarea are loc în general târziu în cadrul ciclului de maturare a strugurilor, în special pentru soiurile Sagrantino, Trebbiano Spoletino, Sangiovese și Grechetto. Recoltarea are loc atunci când strugurii sunt sănătoși și au un conținut ridicat de zahăr.

Practicile referitoare la producerea vinurilor sunt cele stabilite în mod tradițional în areal. În special, utilizarea soiurilor Sangiovese și Sagrantino pentru producerea vinului garantează obținerea unor produse de cea mai înaltă calitate. Aceasta implică utilizarea unor tehnici de producție pentru extragerea unor cantități maxime de pigment și de compuși fenolici, urmate de perioade de învechire medii sau lungi, care permit obținerea de vinuri roșii structurate. În cazul vinurilor albe, tehnicile utilizate sunt menite să păstreze prospețimea naturală și calitățile aromatice.

### 8.3. DOP „Montefalco”

Legătura cauzală dintre calitate, caracteristicile produsului și mediul geografic, cu factorii săi naturali și umani.

„Montefalco Bianco” și „Montefalco Grechetto”

Vinul „Montefalco Bianco” are o culoare galben-pai, mai mult sau mai puțin intensă. Poate avea reflexe verzui. Mirosul este delicat, de vin, cu note de fructe cu pulpă galbenă, de citrice și fructe tropicale, de intensitate variabilă, precum și cu note florale.

Gustul este proaspăt sau ușor acid, savuros și persistent, fructat, caracteristic, armonios, iar finalul este caracterizat de note amare plăcute.

Vinul „Montefalco Grechetto” are o culoare galben-pai, mai mult sau mai puțin intensă, sau tinzând către auriu, uneori cu reflexe verzui. Mirosul este delicat, rafinat, fructat (note de mere, pere, piersici, uneori de ananas sau citrice) și floral (păducel, uneori mușetel sau *Genisteae*). Gustul său este caracterizat de note amare, este bine structurat și fructat, în special cu note de mere, pere, piersici și uneori de ananas sau citrice.

Ambele tipuri de vin au un nivel bun de aciditate (minimum 5 grame per litru, exprimat în acid tartric) și un extract fără zahăr (minimum 17 grame per litru) care scot în evidență prospețimea și structura vinului. Aceste vinuri pot fi consumate atunci când sunt tinere, dar își pot îmbunătăți calitățile după o perioadă de învechire.

Aceste caracteristici se datorează condițiilor pedoclimatice ale arealului geografic de producție. Relieful este deluros, iar clima are caracteristici subcontinentale și mediteraneene. Verile sunt foarte calde, dar nu sufocante, iar iernile sunt mai degrabă reci, dar nu prea umede. Acești factori determină intervalul de temperatură și permit strugurilor să se coacă în mod ideal, atingând niveluri bune de zahăr, acizi organici, compuși fenolici și aromatici. Aceste elemente sunt apoi exprimate în caracteristicile analitice și organoleptice ale vinurilor, precum și în notele lor de proaspete.

Nivelurile generoase de fosfor disponibil și de potasiu din sol scot în evidență savoarea vinurilor.

În plus, abilitățile tehnice ale viticultorilor sunt reflectate de alegerea sistemelor tradiționale de conducere a viței-de-vie: cordon speronat și Guyot. Aceste sisteme permit reducerea numărului de ochi și sunt ideale pentru controlul vigoriei și productivității viței-de-vie. În plus, ulterior se realizează operațiuni de vinificație cu tehnologie modernă de producție. Toți acești factori evidențiază caracteristicile analitice și senzoriale ale vinurilor menționate anterior.

„Montefalco Rosso” și „Montefalco Rosso Riserva”

Vinul „Montefalco Rosso” are o culoare roșu-rubiniu și note tipice de cireșe și de fructe de pădure, de zmeură și afine. Gustul său este fructat, sec și armonios, cu o corpolență bine echilibrată.

Vinul „Montefalco Rosso Riserva” are o culoare roșu-rubiniu, tinzând spre grena după învechire. Mirosul său este intens, fructat, uneori cu note picante și balsamice.



Gust: sec, armonios, bine structurat, persistent.

Ambele tipuri de vin au un nivel bun de aciditate (minimum 4,5 grame per litru, exprimat în acid tartric) și un extract fără zahăr (minimum 23 de grame per litru) care scot în evidență structura puternică a vinului.

Aceste vinuri au o capacitate mare de învechire. Ele pot să se dezvolte în sticlă și, dacă sunt păstrate în mod corespunzător, în special „Rosso Riserva” își păstrează caracteristicile optime după mai mult de cinci ani.

Aceste caracteristici se datorează condițiilor pedoclimatice ale arealului geografic de producție.

Peisajul deluros, expunerea și interzicerea plantării pe terenuri excesiv de umede sau insuficient însorite sunt factori care se combină cu clima. Clima este mediteraneeană, tinzând spre subcontinentală, cu veri foarte calde, dar nu sufocante și cu ierni mai degrabă reci, dar nu prea umede, cu variații de temperatură semnificative. Rezultă un mediu aerat și luminos, fără ape stagnante, ideal pentru cultivarea viței-de-vie și pentru coacerea strugurilor.

În plus, textura și compoziția chimică și fizică a solurilor se caracterizează prin prezența calcarului și a argilei, cu niveluri generoase de fosfor și potasiu. Aceste soluri permit viței-de-vie să dezvolte compușii fenolici și substanțele colorante din pielea strugurilor, care, la rândul lor, vor conferi vinului culoarea, aromele și structura.

În special, condițiile pedoclimatice din arealul de producție au un impact pozitiv asupra strugurilor din soiul Sangiovese, care are un rol esențial în elaborarea acestor vinuri. În acest areal, boabele obțin o culoare, o structură și o corpolență optime, precum și finețea, profunzimea și proapețimea tipice acestui soi de struguri.

În plus, abilitățile tehnice ale viticultorilor sunt reflectate de atenția constantă pe care aceștia o acordă menținerii terenului și a plantelor de viță-de-vie, precum de alegerea sistemelor tradiționale de conducere a viței-de-vie: cordon speronat și Guyot. Aceste sisteme permit reducerea numărului de ochi și sunt ideale pentru controlul vigorii și productivității viței-de-vie. În plus, ulterior se realizează operațiuni de vinificație cu tehnologie modernă de producție. Toți acești factori produc împreună aceste vinuri roșii cu structură puternică și cu calități senzoriale excelente.

## 9. Alte condiții esențiale

Ambalarea în arealul delimitat

Cadrul juridic:

legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Ambalarea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Motivul îmbutelierii în arealul de producție delimitat este necesitatea de a menține calitatea vinurilor cu DOP „Montefalco”, de a garanta originea acestora și de a asigura efectuarea în timp util a unor controale eficiente și eficiente din punctul de vedere al costurilor.

Se pare că transportul și îmbutelieria în afara arealului de producție pot compromite calitatea vinului „Montefalco”, deoarece acesta ar putea fi expus fenomenelor de oxidoreducere, schimbărilor bruște de temperatură și contaminării microbiologice. Aceste fenomene, în special, pot avea efecte negative asupra caracteristicilor fizico-chimice (aciditate totală minimă, limita minimă a extractului fără zahăr etc.) și organoleptice (culoare, aromă și gust).

Aceste riscuri cresc pe măsură ce este parcursă o distanță mai mare. Îmbutelieria în arealul de origine, fără deplasarea loturilor de vin sau cu deplasări minime, permite însă păstrarea întocmai a caracteristicilor și calităților produsului.

De-a lungul anilor, producătorii vinurilor cu denumire de origine „Montefalco” au dobândit experiență și cunoștințe tehnice și științifice solide cu privire la calitățile specifice ale vinurilor. Acești factori permit îmbutelierea în arealul de origine cu cele mai bune precauții din punct de vedere tehnologic. Scopul este de a păstra toate caracteristicile fizice, chimice și organoleptice ale vinurilor care fac obiectul caietului de sarcini.

Un alt obiectiv al îmbutelierii în arealul de producție este de a se garanta că organismul competent își poate îndeplini sarcinile de monitorizare cu eficiență, eficacitate și rentabilitate maxime. Îndeplinirea acestor cerințe nu poate fi asigurată în aceeași măsură în afara arealului de producție.

Organismul de control care efectuează controlul anual al respectării dispozițiilor caietului de sarcini poate programa foarte rapid vizitele de inspecție la toate întreprinderile implicate din arealul de producție, la momentul îmbutelierii vinului „Montefalco”, în conformitate cu planul de control respectiv.

Obiectivul este de a se garanta în mod sistematic că pot fi îmbuteliate numai loturile de vin „Montefalco” care au fost certificate deoarece au trecut testele fizico-chimice și organoleptice efectuate de organismul de control. Acest lucru permite obținerea celor mai bune rezultate în ceea ce privește eficacitatea controalelor, cu costuri limitate pentru producători, pentru a le oferi consumatorilor toate garanțiile legate de autenticitatea vinului.

În plus, pentru a se proteja drepturile preexistente, întreprinderile de îmbuteliere pot obține o derogare pentru continuarea îmbutelierii în sediile lor situate în afara arealului delimitat, cu condiția să depună cererea relevantă la Ministerul Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere și să furnizeze documente care să ateste că au îmbuteliat vinuri cu DOP „Montefalco” timp de cel puțin doi ani din cei cinci ani anteriori intrării în vigoare a modificării prin care se introduce cerința ca îmbutelierea să aibă loc în areal. Aceasta nu trebuie să fie o perioadă neîntreruptă de doi ani.

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Dispoziție privind ambalarea

În conformitate cu normele naționale privind ambalarea vinurilor cu denumire de origine protejată, vinurile cu DOP „Montefalco” care urmează să fie puse în consum pot fi ambalate numai în butelii de sticlă cu un volum de maximum 18 litri, închise cu dop de plută sau cu capac filetat cu formă alungită.

Numai în cazul tipului „Montefalco Rosso Riserva” este obligatorie utilizarea unui dop de plută inserat complet.

### **Link către caietul de sarcini al produsului**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/13898>

---



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



Oficiul pentru Publicații  
al Uniunii Europene  
L-2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

**RO**