



Ediția în limba română

Comunicări și informări

Anul 65

18 octombrie 2022

Cuprins

II Comunicări

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2022/C 401/01	Nonoposiție la o concentrare notificată (Cazul M.10612 – NIS / HIPP) ⁽¹⁾	1
2022/C 401/02	Nonoposiție la o concentrare notificată (Cazul M.10826 – GOLDMAN SACHS / NORGINE) ⁽¹⁾	2

IV Informări

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Consiliu

2022/C 401/03	Aviz în atenția persoanelor, grupurilor, întreprinderilor și entităților cărora li se aplică măsurile restrictive prevăzute în Decizia (PESC) 2016/1693 a Consiliului, astfel cum a fost modificată prin Decizia (PESC) 2022/1967 a Consiliului, și în Regulamentul (UE) 2016/1686 al Consiliului de instituire a unor măsuri restrictive suplimentare împotriva ISIL (Da'esh) și Al-Qaida și a persoanelor fizice și juridice, entităților sau organismelor asociate cu acestea	3
2022/C 401/04	Aviz în atenția persoanelor vizate cărora li se aplică măsurile restrictive prevăzute în Decizia (PESC) 2016/1693 a Consiliului și în Regulamentul (UE) 2016/1686 al Consiliului de instituire a unor măsuri restrictive suplimentare împotriva ISIL (Da'esh) și Al-Qaida și a persoanelor fizice și juridice, entităților sau organismelor asociate cu acestea	5
2022/C 401/05	Aviz în atenția persoanelor și entităților cărora li se aplică măsurile prevăzute în Decizia 2011/235/PESC a Consiliului, astfel cum a fost pusă în aplicare prin Decizia de punere în aplicare (PESC) 2022/1956 a Consiliului, și în Regulamentul (UE) nr. 359/2011 al Consiliului, astfel cum a fost pus în aplicare prin Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2022/1955 al Consiliului privind măsuri restrictive îndreptate împotriva anumitor persoane, entități și organisme având în vedere situația din Iran	6

RO

⁽¹⁾ Text cu relevanță pentru SEE.

2022/C 401/06	Aviz în atenția persoanelor vizate cărora li se aplică măsurile restrictive prevăzute în Decizia 2011/235/PESC a Consiliului și în Regulamentul (UE) nr. 359/2011 al	7
---------------	--	---

Comisia Europeană

2022/C 401/07	Rata de schimb a monedei euro — 17 octombrie 2022	9
---------------	---	---

V *Anunțuri*

ALTE ACTE

Comisia Europeană

2022/C 401/08	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	10
---------------	--	----

2022/C 401/09	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
---------------	--	----

II

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

COMISIA EUROPEANĂ

Nonopoziție la o concentrare notificată**(Cazul M.10612 – NIS / HIPP)****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2022/C 401/01)

La 19 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 ⁽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 32022M10612. EUR-Lex permite accesul online la legislația europeană.

⁽¹⁾ JOL 24, 29.1.2004, p. 1.

Nonoposiție la o concentrare notificată
(Cazul M.10826 – GOLDMAN SACHS / NORGINE)

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2022/C 401/02)

La 15 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 ⁽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 32022M10826. EUR-Lex permite accesul online la legislația europeană.

⁽¹⁾ JOL 24, 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informări)

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE
UNIUNII EUROPENE

CONSILIU

Aviz în atenția persoanelor, grupurilor, întreprinderilor și entităților cărora li se aplică măsurile restrictive prevăzute în Decizia (PESC) 2016/1693 a Consiliului, astfel cum a fost modificată prin Decizia (PESC) 2022/1967 a Consiliului, și în Regulamentul (UE) 2016/1686 al Consiliului de instituire a unor măsuri restrictive suplimentare împotriva ISIL (Da'esh) și Al-Qaida și a persoanelor fizice și juridice, entităților sau organismelor asociate cu acestea

(2022/C 401/03)

Următoarele informații sunt aduse la cunoștința persoanelor, grupurilor, întreprinderilor și entităților care figurează în anexa la Decizia (PESC) 2016/1693 a Consiliului ⁽¹⁾, astfel cum a fost modificată prin Decizia (PESC) 2022/1967 a Consiliului ⁽²⁾, și în anexa I la Regulamentul (UE) 2016/1686 al Consiliului ⁽³⁾ de instituire a unor măsuri restrictive suplimentare împotriva ISIL (Da'esh) și Al-Qaida și a persoanelor fizice și juridice, entităților sau organismelor asociate cu acestea.

După revizuirea listei persoanelor, grupurilor, întreprinderilor și entităților desemnate în anexele sus-menționate, Consiliul Uniunii Europene a decis ca măsurile restrictive prevăzute în Decizia (PESC) 2016/1693 și în Regulamentul (UE) 2016/1686 să se aplice în continuare respectivelor persoane, grupuri, întreprinderi și entități.

Se atrage atenția persoanelor, grupurilor, întreprinderilor și entităților în cauză asupra posibilității de a adresa o cerere autorităților competente din statul membru (statele membre) relevant(e), astfel cum figurează în anexa II la Regulamentul (UE) 2016/1686, pentru a obține autorizația de a utiliza fonduri înghețate pentru nevoi esențiale sau plăți specifice, în conformitate cu articolul 5 din regulamentul menționat.

Persoanele, grupurile, întreprinderile și entitățile în cauză pot adresa o cerere pentru a obține expunerea de motive a Consiliului privind includerea și menținerea lor pe lista sus-menționată. Cererea respectivă se trimite la următoarea adresă:

Council of the European Union
General Secretariat
RELEX.1
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

Persoanele, grupurile, întreprinderile și entitățile în cauză pot înainta Consiliului, în orice moment, o cerere însoțită de eventuale documente justificative, prin care să solicite reanalizarea deciziei de a fi incluse pe listă, la adresa sus-menționată. În acest sens, se atrage atenția persoanelor, grupurilor, întreprinderilor și entităților în cauză asupra revizuirii periodice a listei de către Consiliu, în conformitate cu articolul 6 alineatul (2) din Decizia (PESC) 2016/1693 și cu articolul 4 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2016/1686. Pentru ca cererile să fie luate în considerare în cadrul următoarei revizui, acestea ar trebui transmise până la 14 iulie 2023.

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 255, 11 septembrie 2016, s. 25.

⁽²⁾ Ú. v. ES L 270, 18 10 2022, s. 84.

⁽³⁾ Ú. v. ES L 255, 11 septembrie 2016, s. 25.

Se atrage, de asemenea, atenția persoanelor, grupurilor, întreprinderilor și entităților în cauză asupra posibilității de a contesta decizia Consiliului în fața Tribunalului Uniunii Europene, în conformitate cu condițiile prevăzute la articolul 275 al doilea paragraf și la articolul 263 al patrulea și al șaselea paragraf din Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene.

Aviz în atenția persoanelor vizate cărora li se aplică măsurile restrictive prevăzute în Decizia (PESC) 2016/1693 a Consiliului și în Regulamentul (UE) 2016/1686 al Consiliului de instituire a unor măsuri restrictive suplimentare împotriva ISIL (Da'esh) și Al-Qaida și a persoanelor fizice și juridice, entităților sau organismelor asociate cu acestea

(2022/C 401/04)

În conformitate cu articolul 16 din Regulamentul (UE) 2018/1725 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾, se atrage atenția persoanelor vizate asupra următoarelor informații.

Temeiul juridic al acestei operațiuni de prelucrare îl reprezintă Decizia (PESC) 2016/1693 a Consiliului ⁽²⁾, astfel cum a fost modificată prin Decizia (PESC) 2022/1967 a Consiliului ⁽³⁾, și Regulamentul (UE) 2016/1686 al Consiliului ⁽⁴⁾.

Operatorul acestei operațiuni de prelucrare este Consiliul Uniunii Europene, reprezentat de directorul general al RELEX (Relații externe) din cadrul Secretariatului General al Consiliului, iar departamentul însărcinat cu operațiunea de prelucrare este RELEX.1, care poate fi contactat la următoarea adresă:

Council of the European Union
General Secretariat
RELEX.1
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

Responsabilul cu protecția datelor în cadrul SGC poate fi contactat la următoarea adresă:

Data Protection Officer

data.protection@consilium.europa.eu

Scopul operațiunii de prelucrare este stabilirea și actualizarea listei persoanelor cărora li se aplică măsuri restrictive în conformitate cu Decizia (PESC) 2016/1693, astfel cum a fost modificată prin Decizia (PESC) 2022/1967, și cu Regulamentul (UE) 2016/1686.

Persoanele vizate sunt persoanele fizice care îndeplinesc criteriile de includere pe listă, astfel cum sunt prevăzute în Decizia (PESC) 2016/1693 și în Regulamentul (UE) 2016/1686.

Datele cu caracter personal colectate cuprind datele necesare identificării corecte a persoanei în cauză, expunerea de motive și orice alte date conexe.

Datele cu caracter personal colectate pot fi partajate, dacă este necesar, cu Serviciul European de Acțiune Externă și cu Comisia.

Fără a se aduce atingere restricțiilor în temeiul articolului 25 din Regulamentul (UE) 2018/1725, la cererile formulate în cadrul exercitării de către persoanele vizate a drepturilor lor, cum ar fi dreptul de acces, precum și dreptul la rectificare sau la opoziție, se va răspunde în conformitate cu Regulamentul (UE) 2018/1725.

Datele cu caracter personal vor fi păstrate timp de cinci ani din momentul în care persoana vizată a fost eliminată de pe lista persoanelor cărora li se aplică măsurile restrictive sau din momentul în care măsura a expirat ori pe durata procedurii judiciare, în eventualitatea în care o astfel de procedură a fost începută.

Fără a se aduce atingere eventualelor căi de atac judiciare, administrative sau nejudiciare, persoanele vizate au dreptul de a depune o plângere la Autoritatea Europeană pentru Protecția Datelor, în conformitate cu Regulamentul (UE) 2018/1725 (edps@edps.europa.eu).

⁽¹⁾ JO L 295, 21.11.2018, p. 39.

⁽²⁾ JO L 255, 21.9.2016, p. 25.

⁽³⁾ JO L 270, 18.10.2022, p. 84.

⁽⁴⁾ JO L 255, 21.9.2016, p. 1.

Aviz în atenția persoanelor și entităților cărora li se aplică măsurile prevăzute în Decizia 2011/235/PESC a Consiliului, astfel cum a fost pusă în aplicare prin Decizia de punere în aplicare (PESC) 2022/1956 a Consiliului, și în Regulamentul (UE) nr. 359/2011 al Consiliului, astfel cum a fost pus în aplicare prin Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2022/1955 al Consiliului privind măsuri restrictive îndreptate împotriva anumitor persoane, entități și organisme având în vedere situația din Iran

(2022/C 401/05)

Următoarele informații sunt aduse la cunoștința persoanelor care figurează în anexa la Decizia 2011/235/PESC a Consiliului ⁽¹⁾, astfel cum a fost pusă în aplicare prin Decizia de punere în aplicare (PESC) 2022/1956 a Consiliului ⁽²⁾, și în anexa I la Regulamentul (UE) nr. 359/2011 al Consiliului ⁽³⁾, astfel cum a fost pus în aplicare prin Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2022/1955 al Consiliului ⁽⁴⁾ privind măsuri restrictive îndreptate împotriva anumitor persoane, entități și organisme având în vedere situația din Iran.

Consiliul Uniunii Europene a decis ca persoanele și entitățile respective să fie incluse în lista persoanelor și entităților cărora li se aplică măsurile restrictive prevăzute în Decizia 2011/235/PESC a Consiliului și în Regulamentul (UE) nr. 359/2011 al Consiliului.

Se atrage atenția persoanelor și entităților în cauză asupra posibilității de a adresa o cerere autorităților competente din statul membru (statele membre) relevant(e), conform indicațiilor de pe site-urile care figurează în anexa II la Regulamentul (UE) nr. 359/2011 al Consiliului, pentru a obține o autorizație de a utiliza fonduri înghețate pentru nevoi de bază sau plăți specifice (a se vedea articolul 4 din regulamentul).

Persoanele și entitățile în cauză pot înainta Consiliului, înainte de 31 decembrie 2022, o cerere însoțită de documente justificative, prin care să solicite reanalizarea deciziei de a le include pe lista menționată anterior, la adresa de mai jos:

Council of the European Union
General Secretariat
RELEX.1
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

De asemenea, se atrage atenția persoanelor în cauză asupra posibilității de a contesta decizia Consiliului în fața Tribunalului Uniunii Europene, în conformitate cu condițiile stabilite la articolul 275 al doilea paragraf și la articolul 263 al patrulea și al șaselea paragraf din Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene.

⁽¹⁾ JO L 100, 14.4.2011, p. 51.

⁽²⁾ JO L 269 I, 17.10.2022, p. 9.

⁽³⁾ JO L 162, 22.6.2011, p. 14.

⁽⁴⁾ JO L 269 I, 17.10.2022, p. 1.

**Aviz în atenția persoanelor vizate cărora li se aplică măsurile restrictive prevăzute în Decizia
2011/235/PESC a Consiliului și în Regulamentul (UE) nr. 359/2011 al**

(2022/C 401/06)

În conformitate cu articolul 16 din Regulamentul (UE) 2018/1725 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾, se atrage atenția persoanelor vizate asupra informațiilor prezentate în continuare.

Temeiurile juridice ale acestei operațiuni de prelucrare sunt Decizia 2011/235/PESC al Consiliului ⁽²⁾, astfel cum a fost pusă în aplicare prin Decizia de punere în aplicare (PESC) 2022/1956 a Consiliului ⁽³⁾, și Regulamentul (UE) nr. 359/2011 al Consiliului ⁽⁴⁾, astfel cum a fost pus în aplicare prin Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2022/1955 al Consiliului ⁽⁵⁾.

Operatorul pentru această operațiune de prelucrare este RELEX.1 din cadrul Direcției generale Relații externe – RELEX a Secretariatului General al Consiliului (SGC), care poate fi contactat la următoarea adresă:

Council of the European Union
General Secretariat
RELEX.1
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

Responsabilul cu protecția datelor în cadrul SGC poate fi contactat la următoarea adresă:

Responsabilul cu protecția datelor

data.protection@consilium.europa.eu

Scopul operațiunii de prelucrare este întocmirea și actualizarea listei persoanelor care fac obiectul măsurilor restrictive în conformitate cu Decizia 2011/235/PESC, astfel cum a fost pusă în aplicare prin Decizia de punere în aplicare (PESC) 2022/1956, și cu Regulamentul (UE) nr. 359/2011, astfel cum a fost pus în aplicare prin Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2022/1955.

Persoanele vizate sunt persoanele fizice care îndeplinesc criteriile de includere pe listă conform prevederilor Deciziei 2011/235/PESC și ale Regulamentului (UE) nr. 359/2011.

Datele cu caracter personal colectate cuprind datele necesare identificării corecte a persoanei în cauză, expunerea de motive și orice alte date conexe.

Dacă este necesar, datele cu caracter personal colectate pot fi puse la dispoziția Serviciului European de Acțiune Externă și a Comisiei.

Fără a aduce atingere restricțiilor în temeiul articolului 25 din Regulamentul (UE) 2018/1725, la cererile formulate în cadrul exercitării de către persoanele vizate a dreptului de acces, precum și a dreptului la rectificare sau la opoziție, se va răspunde în conformitate cu Regulamentul (UE) 2018/1725.

Datele cu caracter personal vor fi păstrate timp de cinci ani din momentul în care persoana vizată a fost eliminată de pe lista persoanelor care fac obiectul măsurilor restrictive ori din momentul în care măsura a expirat sau pe durata procedurilor judiciare, în cazul în care acestea au demarat.

⁽¹⁾ JO L 295, 21.11.2018, p. 39

⁽²⁾ JO L 100, 14.4.2011, p. 51.

⁽³⁾ JO L 269I, 17.10.2022, p. 9.

⁽⁴⁾ JO L 162, 22.6.2011, p. 14.

⁽⁵⁾ JO L 269I, 17.10.2022, p. 1.

Fără a se aduce atingere eventualelor căi de atac judiciare, administrative sau nejudiciare, persoanele vizate pot depune o plângere la Autoritatea Europeană pentru Protecția Datelor, în conformitate cu Regulamentul (UE) 2018/1725 (edps@edps.europa.eu).

COMISIA EUROPEANĂ

Rata de schimb a monedei euro ⁽¹⁾

17 octombrie 2022

(2022/C 401/07)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb		
USD	dolar american	0,9739	CAD	dolar canadian	1,3452
JPY	yen japonez	145,00	HKD	dolar Hong Kong	7,6448
DKK	coroana daneză	7,4379	NZD	dolar neozelandez	1,7404
GBP	lira sterlină	0,86250	SGD	dolar Singapore	1,3896
SEK	coroana suedeză	10,9893	KRW	won sud-coreean	1 399,41
CHF	franc elvețian	0,9762	ZAR	rand sud-african	17,6769
ISK	coroana islandeză	140,90	CNY	yuan renminbi chinezesc	7,0130
NOK	coroana norvegiană	10,3420	HRK	kuna croată	7,5265
BGN	leva bulgărească	1,9558	IDR	rupia indoneziană	15 061,80
CZK	coroana cehă	24,562	MYR	ringgit Malaiezia	4,5934
HUF	forint maghiar	418,30	PHP	peso Filipine	57,433
PLN	zlot polonez	4,8143	RUB	rubla rusească	
RON	leu românesc nou	4,9370	THB	baht thailandez	37,169
TRY	lira turcească	18,1043	BRL	real brazilian	5,1497
AUD	dolar australian	1,5599	MXN	peso mexican	19,5000
			INR	rupie indiană	80,1280

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

V

(Anunțuri)

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

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 401/08)

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

CERERE DE MODIFICARE A CAIETULUI DE SARCINI

„Pannon”

PDO-HU-A1380-AM03

Data cererii: 25.1.2018

1. Normele aplicabile modificării

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

2. Descrierea și motivele modificării**2.1. Adăugarea categoriei de produs „vin perlant”**

Producătorii vinicoli au început să producă vinuri perlante ca răspuns la cererile pieței în continuă schimbare. Progresele tehnologiei disponibile au permis obținerea unei calități din ce în ce mai bune, ceea ce a condus la creșterea cererii și a producției. Vinurile remarcabile cu DOP „Pannon” pot fi utilizate, de asemenea, pentru a obține produse omogene și de înaltă calitate conforme cu caietul de sarcini.

Rubrici vizate:

Categorii de produse vitivinicole

Descrierea vinurilor

Randamente maxime

Principalele soiuri de viță-de-vie

Legătura cu arealul geografic

Condiții suplimentare

⁽¹⁾ JOL 347, 20.12.2013, p. 671.

2.2. Adăugarea categoriei de produs „vin spumant”

Combi-nația între cererea de pe piață și spiritul antreprenorial al producătorilor de vin a dat naștere producției de diverse tipuri de vinuri spumante. Vinurile de bază pentru vinul spumant sunt produse de mult timp în această regiune viticolă. Cramele familiale înființate aici au adăugat propriile vinuri spumante la gama lor de produse. Din soiurile de struguri enumerate în caietul de sarcini al vinului cu DOP „Pannon” se produc vinuri spumante de o foarte bună calitate, aceste soiuri permițând obținerea unei calități uniforme și superioare.

Rubrici vizate:

Categorii de produse vitivinicole

Descrierea vinurilor

Randamente maxime

Principalele soiuri de viță-de-vie

Legătura cu arealul geografic

Condiții suplimentare

2.3. Noi soiuri autorizate: Ezerfűrtű, Furmint, Kadarka (alb), Pinot Noir (alb), Rizlingszilváni, Zöld szagos, Zöld szilváni și Alibernet

Tiparele consumului de vin sunt în continuă schimbare, iar producătorii se străduiesc să se adapteze la acestea. Proporția soiurilor albe și arome din arealul delimitat este în din ce în ce mai mare. Unele dintre soiurile solicitate se utilizează de mult timp pentru a produce vin de o calitate fiabilă, în timp ce altele provin din plantări experimentale.

Rubrici vizate:

Principalele soiuri de viță-de-vie

2.4. Modificarea listei localităților din afara arealului de producție delimitat: adăugarea localității Varsád

Unitatea de vinificație din Varsád prelucrează strugurii care provin din arealul delimitat pentru vinul cu DOP „Pannon”. Calitatea produselor din sectorul vitivinicol obținute din acești struguri îndeplinește cerințele prezentului caiet de sarcini. (Localitatea Dég a fost deja înregistrată în cererea inițială ca localitate din afara arealului de producție delimitat.)

Rubrici vizate:

Condiții suplimentare

2.5. Adăugarea localităților Cikó, Fürged, Magyarszék, Némethér, Pálfa, Pári și Somberek în arealul de producție delimitat

Aceste localități aparțin aceleiași unități administrative în sensul articolului 5 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul (UE) 2019/33 ⁽²⁾ ca și arealul de producție delimitat. Acestea fac parte integrantă din arealul geografic, date fiind proprietățile solului și amplasarea.

Rubrici vizate:

Arealul geografic delimitat

2.6. Eliminarea localităților Aba și Seregélyes din arealul de producție delimitat

Aceste localități au fost eliminate din administrația publică pentru arealul delimitat și fac parte dintr-o altă regiune viticolă. Ținând cont de proprietățile solului și de amplasare acestea nu fac parte din arealul geografic și, prin urmare, ar trebui eliminate de pe lista localităților din arealul de producție delimitat.

Rubrici vizate:

Arealul geografic delimitat

(²) JOL 9, 11.1.2019, p. 2.

DOCUMENT UNIC

1. Denumirea produsului

Pannon

2. Tipul indicației geografice

DOP – Denumire de origine protejată

3. Categoriile de produse vitivinicole

1. Vin

4. Vin spumant

9. Vin perlant

4. Descrierea vinului (vinurilor)4.1. *Vin alb*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Culoarea variază de la alb-verzui la verde-gălbui și până la auriu. Mirosul variază de la o subtilitate discretă până la aromele foarte intense ale soiurilor parfumate. Pot apărea note de mere și de citrice și chiar arome de flori. Vinurile albe „Pannon” se caracterizează printr-un nivel de aciditate mediu și complex. Gustul fructat și armonia sunt caracteristici ale tuturor vinurilor produse în această regiune.

* Datele analitice care lipsesc respectă limitele stabilite în legislația UE.

Caracteristici analitice generale

Tăria alcoolică totală maximă (în % din volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volum)	9
Aciditatea totală minimă	4,5 g/l, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	18
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	200

4.2. *Vin roze*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

De la culoarea cojii de ceapă la culoarea bujorului și până la culoarea căpșunilor. Mirosurile sunt caracteristice soiului și sunt în principal de zmeură, de căpșuni și de mure. Vinul este caracterizat de acizi proaspeți, are intensitate medie și corpolență medie și lejeră, iar aromele care caracterizează mirosul se reflectă, de asemenea, în gust.

* Datele analitice care lipsesc respectă limitele stabilite în legislația UE.

Caracteristici analitice generale

Tăria alcoolică totală maximă (în % din volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volum)	9
Aciditatea totală minimă	4,5 g/l, exprimată în acid tartric

Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	18
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	200

4.3. *Vin roșu*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Culoarea acestui vin variază între roșu, rubiniu, roșu-violet și roșu-închis intens. Mirosul său este caracterizat de o aromă fructată, în special de fructe roșii, mai ales de căpșuni, de prune și de cireșe. La aceasta se pot adăuga note picante datorate procesului de maturare în butoaie. Are o corpolență medie sau ridicată, o aciditate medie tipică și o structură tanică medie spre ridicată.

* Datele analitice care lipsesc respectă limitele stabilite în legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volum)	9
Aciditatea totală minimă	4,5 g/l, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	20
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	150

4.4. *Vin spumant alb*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Culoarea acestui vin poate varia de la galben-pal la galben-auriu. Mirosul și gustul acestuia sunt determinate de aromele fructate primare tipice strugurilor – citrice și măr verde – care sunt completate de substanțele care produc un miros și o aromă secundare, precum cele de biscuit și de brioșă, care se dezvoltă în timpul procesului de maturare. Bulele delicate produse de acidul carbonic derivat din a doua fermentație alcoolică sunt prezente pe parcursul întregului proces de degustare.

* Datele analitice care lipsesc respectă limitele stabilite în legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volum)	9
Aciditatea totală minimă	4 g/l, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	18
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

4.5. *Vin spumant roze*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Culoarea acestui vin poate varia de la o nuanță deschisă a culorii cojii de ceapă până la roșu-deschis. Gustul și mirosul acestuia sunt determinate de substanțele care produc arome fructate ușoare de căpșuni, de zmeură și picante, tipice strugurilor, completate de substanțele care produc un miros și o aromă secundare, precum cele de biscuit și de brioadă, care se dezvoltă în timpul procesului de maturare și care sunt însoțite de o aciditate plăcută și echilibrată.

* Datele analitice care lipsesc respectă limitele stabilite în legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volum)	9
Aciditatea totală minimă	4 g/l, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	18
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

4.6. *Vin spumant roșu*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Culoarea acestui vin poate varia de la rubiniu până la roșu-intens. Gustul și mirosul acestuia sunt determinate de aromele fructate primare, tipice strugurilor (în principal de cireșe și de coacăze), care sunt completate de substanțele care produc un miros și o aromă secundare, precum cele de biscuit și de brioadă, care se dezvoltă în timpul procesului de maturare.

* Datele analitice care lipsesc respectă limitele stabilite în legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volum)	9
Aciditatea totală minimă	4 g/l, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	18
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

4.7. *Vin perlant alb*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Culoarea acestui vin poate varia de la alb-verzui până la galben-auriu; acesta prezintă întotdeauna un miros fructat și proaspăt de citrice și de măr verde, precum și o aciditate elegantă și proaspătă. În gustul și în mirosul vinului nu se remarcă note datorate procesului de maturare în butoaie de lemn.

* Datele analitice care lipsesc respectă limitele stabilite în legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volum)	9

Aciditatea totală minimă	4 g/l, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	18
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

4.8. *Vin perlant roze*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Acest vin are o culoare care poate varia de la o nuanță deschisă a culorii cojii de ceapă până la roșu-deschis, o aromă fructată (în principal de căpșuni, de zmeură și de mure) și un caracter vioi și proaspăt.

* Datele analitice care lipsesc respectă limitele stabilite în legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volum)	9
Aciditatea totală minimă	4 g/l, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	18
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

4.9. *Vin perlant roșu*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Culoarea acestui vin poate varia între roșu, rubiniu sau roșu-violet și roșu-intens. Se caracterizează printr-un gust fructat tipic și un miros tipic de fructe roșii, precum căpșunile, prunele și cireșele.

* Datele analitice care lipsesc respectă limitele stabilite în legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volum)	9
Aciditatea totală minimă	4 g/l, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	18
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

5. **Practici oenologice**a. *Practici oenologice specifice***Norme privind producția de struguri**

Sistem de conducere a viței-de-vie

Metoda de cultivare și distanțarea viței-de-vie:

În cazul plantațiilor viticole care au fost plantate înainte de 31 iulie 2009, produsele din sectorul viticol cu denumirea de origine protejată „Pannon” pot fi produse până în campania vitivinicolă 2035-2036 din struguri proveniți de pe orice plantație viticolă în cazul căreia metoda de conducere și densitatea de plantare au fost deja aprobate.

Norme referitoare la plantațiile noi

În cazul plantațiilor viticole care au fost plantate după 1 august 2009:

- densitatea de plantare nu poate fi mai mică de 3 300 de butuci/ha;
- distanța dintre rânduri nu poate fi mai mică de 2 metri și nici mai mare de 3,5 metri;
- distanța dintre plante nu poate fi mai mică de 0,6 metri și nici mai mare de 1,2 metri;
- se poate utiliza orice metodă de conducere, cu excepția conducerii în perdea simplă.

Restricție relevantă privind producerea vinurilor

NICIUNA

b. *Randamente maxime*

Toate produsele din sectorul viticol

100 hl/ha

Toate produsele din sectorul viticol

14 000 kg de struguri la hectar

6. Arealul geografic delimitat

Arealele următoarelor localități clasificate în clasele I și II în conformitate cu cadastrul viticol: Helesfa, Kispeterd, Mozsgó, Nagypeterd, Nyugotszenterzsébet, Szigetvár, Boda, Cserkút, Hosszúhetény, Ivánbattyán, Keszü, Kiskassa, Kővágószőlős, Kővágóöttös, Mecseknádasd, Pécs, Pécsvárad, Szemely, Kisjakabfalva, Babarc, Bár, Bóly, Dunaszekcső, Hásságy, Lánycsók, Magyarszék, Máriakéménd, Mohács, Monyoród, Nagynyárád, Olasz, Szajk, Szederkény, Somberek și Versend;

Alsónána, Alsónyék, Bata, Bataaszék, Decs, Harc, Kakasd, Kéty, Medina, Ócsény, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Várdomb și Zomba;

Aparhant, Bataapáti, Bikács, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Bölske, Cikó, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Fürged, Grábóc, Gyöngy, Györe, Györköny, Hidas, Hőgyész, Igar, Iregszemcse, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kisszékely, Kisvejke, Kölesd, Lengyel, Lajoskomárom, Madocsa, Magyarkeszi, Mezőkomárom, Mórág, Mőcsény, Mucsfa, Mucsi, Nagydorog, Nagyszékely, Nagymányok, Nagyszokoly, Németkér, Ozora, Paks, Pálfa, Pári, Pincehely, Regöly, Sárszentlőrinc, Simontornya, Szabadhidvég, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolna, Tolnanémedi, Váralja și Závod;

Bisse, Csarnóta, Diósvizsló, Harkány, Hegyszentmárton, Kistótfalu, Márfa, Nagytótfalu, Siklós, Szava, Túrony, Vokány, Kisharsány, Nagyarsány, Palkonya, Villány și Villánykövesd.

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

Alibernet

Blauburger

Blauer Frühburgunder

Bíbor kadarka

Cabernet franc – Cabernet

Cabernet sauvignon

Chardonnay – Kereklevelű

Cirfandli – Piros cirfandli

Cot – Malbec

Csabagyöngye – Perla de Csaba
Cserszegi fűszeres
Csomorika – Csomor
Domina
Ezerfürtű
Furmint – Furmint bianco
Hamburgi muskotály – Muscat de Hamburg
Hárslevelű – Garszleveljü
Irsai olivér – Irsai
Juhfark – Fehérboros
Kadarka – Fekete budai
Karát
Királyleányka – Little princess
Kékfrankos – Moravka
Kékoportó – Blauer Portugieser
Leányka – Leányszőlő
Menoire
Merlot
Mészikadar
Nektár
Olasz rizling – Olaszrizling
Ottonel muskotály – Muscat ottonel
Pinot blanc – Fehér burgundi
Pinot noir – Kék burgundi
Rajnai rizling – Riesling de Rin
Rizlingszilváni – Müller-Thurgau
Rubintos
Sagrantino
Sauvignon – Sauvignon blanc
Syrah – Shiraz
Szürkebarát – Pinot gris
Sárga muskotály – Muscat lunel
Tannat
Tramini – Traminer
Turán
Viognier
Zefír
Zengő
Zenit
Zweigelt – Blauer Zweigeltrebe
Zöld szagos – Decsi szagos
Zöld szilváni – Grüner Sylvaner
Zöld veltelíni – Zöldveltelíni

8. Descrierea legăturii (legăturilor)

8.1. *Factori naturali*

Regiunea viticolă Pannon cuprinde patru areale viticole situate în zona deluroasă delimitată de Dunăre, de râul Drava și de lacul Balaton, precum și pe versanții sudici ai lanțurilor Villány și Mecsek situate între acestea. Acestea sunt arealele viticole Pécs, Villány, Szekszárd și Tolna.

Socul dealurilor Tolna și Baranya constă într-un sol sedimentar argilos și nisipos, acoperit de loess și lehm. Blocurile calcaroase ale dealurilor Villány și Mecsek sunt acoperite în multe locuri de soluri formate din loess și lehm.

Solul regiunii viticole Pannon este foarte prielnic pentru viticultură.

Clima este continentală, cu influențe mediteraneene majore din sud.

Temperatura medie anuală este 10-12 °C. Numărul mediu de ore de soare depășește 2 000 pe an. Cu câteva excepții, precipitațiile sunt de aproximativ 600 mm.

Clima și condițiile meteorologice din regiune sunt deosebit de potrivite pentru producția atât de struguri albi, cât și de struguri negri.

8.2. *Vinul: factorii umani*

Arealul reprezintă una dintre cele mai vechi regiuni viticole din Ungaria. Viticultura a fost adusă în Ungaria, adică în Panonia, mai întâi de către celți și apoi de către romani. Importanța viticulturii în această regiune este confirmată și de descoperirea unor artefacte.

În acele vremuri timpurii, locuitorii regiunii au observat condițiile naturale care ofereau o bază excelentă pentru viticultură și vinificație. Există mai multe consemnări referitoare la vinurile produse în această regiune, care datează încă din perioada Evului Mediu Timpuriu. În toate abațiile care au fost înființate în număr mare în perioada arpadiană se întâlnesc plantații viticole bine întreținute.

Înflorirea viticulturii a fost împiedicată doar de războaiele cu otomanii, timp de aproximativ 150 de ani.

Vinificația locală a fost dezvoltată în continuare de germani, care s-au stabilit în regiunea viticolă în secolul al XVIII-lea. Sârbii care s-au stabilit în regiune în această perioadă au început producția de struguri din soiul Kadarka, din care se producea vin roșu printr-o nouă metodă: vinificarea în roșu.

Dintre zecile de soiuri cultivate, două soiuri de struguri utilizate pentru producția de vin roșu au devenit decisive în timpul replantării din secolul al XVIII-lea: unul dintre ele a fost Kadarka, care a fost adus din Balcani de către sârbii care fugeau din calea otomanilor; celălalt a fost Kékoportó, care a fost introdus în Villány de către coloniștii germani și despre care se spune că este de origine portugheză. Regiunea este mai bine cunoscută pentru vinurile roșii, dar soiurile albe predominau în zonele Siklós, Tolna și Mecsek: Olaszrizling, Hárslevelű, Cifandli și Furmint.

Metoda de origine balcanică de producere a vinului roșu a fost introdusă odată cu soiul Kadarka. Strugurii albaștri zdrobiți cu picioarele erau lăsați să fermenteze în cuve mari de lemn în fermele de pe plantațiile viticole din Szekszárd și în prese construite în cramele de la marginea satului Villány. După fermentare, partea superioară a bazei de tescovină se sigila cu nămol și era lăsată la maturat timp de o lună. Vinurile se turnau apoi în butoaie. În sudul Transdanubiei, se produceau, printr-o macerare mai scurtă în roșu, vinuri roșii cu un aspect mai strălucitor, cu un gust proaspăt plăcut, cunoscute sub denumirea de „siller” sau „fuchslí”.

În regiunea viticolă Pannon se produc atât vinuri roșii, cât și vinuri albe, dar vinurile roșii au devenit mai importante în prezent. La începutul secolului al XX-lea, soiurile Kadarka și Kékoportó reprezentau încă baza vinurilor roșii, dar în ultimele decenii soiul Kadarka a fost înlocuit cu Kékfrankos, iar următoarele soiuri internaționale au devenit larg răspândite: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc și Merlot. Din aceste soiuri se produc adesea vinuri cuvee în stil bordelez, maturate în butoaie de lemn noi. Soiurile Olaszrizling, Hárslevelű, Rajnai rizling și Chardonnay sunt tipurile dominante de soiuri albe.

8.3. Vinul: descrierea vinurilor

În general, vinurile din arealul delimitat au o corpolență medie sau ridicată, ca urmare a orientării spre sud a versanților, datorită căreia predomină condiții climatice mai calde, ceea ce conduce la un grad mai ridicat de maturare a zaharurilor și la o tărie alcoolică medie sau ridicată, proporțională cu corpolența vinului. De asemenea, stilul matur se manifestă printr-o aromă fructată și prin taninuri puternice (ale vinurilor roșii).

8.4. Vinul: prezentarea și demonstrarea legăturii cauzale

Datorită climei continentale din regiunea viticolă Pannon, combinată cu influențele mediteraneene, precum și orientării spre sud a versanților, vinurile din Pannon sunt în principal de tip mediteranean și se caracterizează printr-o aciditate complexă și elegantă. Gustul predominant fructat al vinurilor din regiune se datorează subsolului sedimentar al dealurilor Tolna și Baranya. Ca urmare a numărului mare de ore cu soare, vinurile din regiune sunt de regulă corpolente, cu o tărie alcoolică mai ridicată. Datorită condițiilor naturale, vinurile „Pannon” roze și roșii conțin taninuri catifelate.

Influența mediteraneană le permite viticultorilor și producătorilor vinicoli din regiune să recolteze, de asemenea, struguri de vin albi și roșii din soiuri cu coacere târzie (de exemplu, Olasz rizling, Furmint, Cabernet Franc și Cabernet Sauvignon) atunci când sunt copti și au un conținut ridicat de zaharuri.

Datorită condițiilor meteorologice adesea favorabile din timpul toamnei, este posibilă recoltarea atât a strugurilor stafidiți, cât și a strugurilor supracopti. Acest lucru este demonstrat de producția la scară largă de vinuri din struguri recoltați târziu, din recoltă selecționată și din struguri stafidiți din această regiune. Aceste vinuri de calitate superioară combină expertiza dobândită de-a lungul secolelor de producătorii vinicoli din regiune și transmisă din generație în generație cu condițiile naturale și cu potențialul de producție al soiurilor locale.

Cunoștințele în materie de viticultură și pasiunea pentru viticultură ale locuitorilor din regiunea viticolă Pannon datează de secole. Șvabii care s-au stabilit pe teritoriul regiunii viticole Pannon au pus bazele viticulturii și vinificației din prezent. Cramele familiale înființate la începutul anilor 1990 au readus la viață vinificația și au reușit să obțină produse de calitate superioară, pentru care au găsit, de asemenea, o piață de desfacere.

8.5. Vin spumant: factorii umani

Pe lângă factorii naturali și umani descriși pentru vin, vinurilor spumante „Pannon” li se aplică următoarele:

Producția de vin spumant în regiunea viticolă Pannon are o vechime de 100 de ani. Vinurile spumante produse după înființarea primei unități de producere a vinului spumant în 1912 s-au bucurat de un mare succes și au devenit renumite la nivel național.

Producătorii din subregiunea viticolă Pannon au readus la viață tradițiile legate de producția vinului spumant, introducând din nou pe piață vinul spumant „Pannon”.

Succesul produselor s-a datorat cunoștințelor de specialitate și renumelui viticultorilor și producătorilor de vin locali. O caracteristică esențială a producției de vin spumant „Pannon” este reprezentată de procesul tradițional și de fermentarea în sticlă, care conduce la dezvoltarea gusturilor și aromelor secundare, pe lângă mirosurile fructate primare.

8.6. Vin spumant: descrierea vinurilor

Ca urmare a unei perioade de maturare mai îndelungate, culoarea vinurilor spumante albe variază de la galben-pal la galben-auriu, cea a vinurilor spumante roze variază de la culoarea cojii de ceapă până la zmeuriu, iar cea a vinurilor spumante roșii variază de la rubiniu până la roșu-intens. Mirosul și gustul vinurilor spumante „Pannon” sunt determinate de substanțele care produc un gust și o aromă primare intens fructate sau picante (în cazul vinurilor roze și roșii), care sunt caracteristice strugurilor; acestea sunt completate de arome secundare. Vinurile spumante „Pannon” au acizi proaspeți.

8.7. Vin spumant: prezentarea și demonstrarea legăturii cauzale

Regiunea viticolă cuprinde cele patru areale viticole din partea de sud a Ungariei. Clima locală este determinată de influențele continentale și mediteraneene. Numărul de ore cu soare este mai mare decât media națională. Atât cantitatea anuală și distribuția relativ uniformă a precipitațiilor, cât și proprietățile relativ bune de retenție a apei ale solurilor contribuie la asigurarea unei aprovizionări adecvate cu apă a viței-de-vie în perioada de vegetație. Acest lucru este deosebit de important în cazul vinurilor spumante, deoarece împiedică formarea în vin a unor mirosuri vegetale, mustoase și a unor acizi prematuri și aspri care ar fi accentuați de dioxidul de carbon rezultat din a doua fermentație alcoolică.

Perioada lungă de vegetație și nivelul ridicat de căldură asigură condițiile optime pentru ca strugurii utilizați pentru obținerea vinurilor de bază pentru vinurile spumante să se coacă în mod corespunzător și pentru ca acizii proaspeți ai acestora să se conserve.

Amplasarea plantațiilor viticole, condițiile climatice mediteraneene, solurile de loess calcaros, argiloase și bogate în nutrienți, precum și soiurile de struguri cele mai potrivite pentru arealul de producție se combină pentru a conferi vinului spumant „Pannon” caracterul său unic, care conservă substanțele care produc un miros și o aromă fructate sau picante complexe, precum și prospețimea și aciditatea elegantă, chiar și după a doua fermentație alcoolică. Vinurile spumante cu mirosuri secundare elegante și delicate, conferite de perioada de maturare mai îndelungată care face parte din procesul tradițional de producție, sunt tipice pentru regiunea viticolă.

8.8. *Vinul perlant: factorii umani*

Pe lângă factorii umani descriși deja pentru vin, vinurilor perlante „Pannon” li se aplică următoarele:

Vinul perlant este o categorie de produse relativ nouă în regiunea viticolă Pannon. Producătorii din regiune au început să îl producă din strugurii cultivați în mod tradițional aici și l-au folosit pentru a obține vinul de bază pentru vinul spumant. De asemenea, au reușit să îl comercializeze cu succes pe piața internă.

Succesul comercial și economic al produsului se datorează cunoștințelor de specialitate și renumelui viticultorilor și producătorilor de vin locali. Vinul perlant „Pannon” este produs, de regulă, din soiuri cultivate în această regiune, momentul recoltării fiind selectat astfel încât să se asigure conservarea substanțelor care produc un gust și o aromă primare naturale ale strugurilor în timpul prelucrării; adăugarea dioxidului de carbon înainte de îmbuteliere are ca efect accentuarea acestui fenomen.

8.9. *Vinul perlant: descrierea vinurilor*

Vinurile perlante albe și roze „Pannon” au de obicei un conținut de acid armonios, sunt vioaie și au arome fructate proaspete și complexe.

8.10. *Vinul perlant: prezentarea și demonstrarea legăturii cauzale*

Regiunea cuprinde cele patru areale viticole din partea de sud a Ungariei. Clima locală este determinată de influențele continentale și mediteraneene. Primăvara vine mai întâi în această parte a Ungariei, iar numărul orelor cu soare este mai mare decât media națională. Atât cantitatea anuală și distribuția relativ uniformă a precipitațiilor, cât și proprietățile relativ bune de retenție a apei ale solurilor contribuie la asigurarea unei aprovizionări adecvate cu apă a strugurilor în perioada de vegetație. Acest lucru este deosebit de important în cazul vinurilor perlante, deoarece împiedică formarea în vin a unor mirosuri vegetale, mustoase și a unor acizi prematuri și aspri care ar fi accentuați de dioxidul de carbon prezent în vin.

Amplasarea plantațiilor viticole, clima mediteraneană, solurile de loess calcaros, argiloase și bogate în nutrienți, precum și soiurile potrivite pentru arealul de producție se combină pentru a conferi produsului un caracter unic, care se reflectă în substanțele care produc un gust și o aromă fructate complexe, în prospețimea și aciditatea elegantă.

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

Arealul geografic în care pot fi produse vinuri cu denumirea de origine protejată „Pannon”

Cadrul juridic:

Stabilit de către o organizație responsabilă de gestiunea DOP/IGP, dacă acest lucru este prevăzut de statele membre

Tipul condiției suplimentare:

Derogare privind producția în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Vinurile cu denumirea de origine protejată „Pannon” pot fi produse numai în localitățile din arealele viticole Tolna, Szekszárd, Pécs și Villány enumerate în secțiunea IV din caietul de sarcini, precum și în localitatea Dég din județul Fejér și Varsád din județul Tolna.

Localitățile Dég și Varsád sunt situate în aceeași zonă administrativă ca și regiunea viticolă Pannon.

Norme privind mențiunile

Cadrul juridic:

Stabilit de către o organizație responsabilă de gestiunea DOP/IGP, dacă acest lucru este prevăzut de statele membre

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

Pe lângă denumirea de origine protejată „Pannon” nu se poate menționa nicio unitate geografică mai mică.

Logoul „Pannon” poate fi afișat.

Mențiuni tradiționale autorizate, alte mențiuni a căror utilizare este restricționată, mențiuni care indică metoda de producție și alte mențiuni a căror utilizare este reglementată:

Vin

1. Alb: Késői szüretelésű (vin obținut din struguri recoltați târziu), Válogatott Szüretelésű (vin obținut din recoltă selecționată), Muskotály, Cuvée sau Küvé, Szüretlen (nefiltrat), Töppedt szőlőből készült (vin obținut din struguri stafidiți), Primőr (primeur) sau Újbor (vin nou), barrique, „barrique-ban erjesztett” (fermentat în baricuri) sau „... hordóban erjesztett” (fermentat în butoaie), „barrique-ban érlelt” (maturat în baricuri) sau „... hordóban érlelt” (maturat în butoaie)
2. Roze: Válogatott Szüretelésű (vin obținut din recoltă selecționată), Szüretlen (nefiltrat), Primőr (primeur) sau Újbor (vin nou)
3. Roșu: Siller, Késői szüretelésű (vin obținut din struguri recoltați târziu), Válogatott Szüretelésű (vin obținut din recoltă selecționată), Muskotály, Cuvée sau Küvé, Szüretlen (nefiltrat), Töppedt szőlőből készült (vin obținut din struguri stafidiți), Primőr (primeur) sau Újbor (vin nou), barrique, „barrique-ban erjesztett” (fermentat în baricuri) sau „... hordóban erjesztett” (fermentat în butoaie), „barrique-ban érlelt” (maturat în baricuri) sau „... hordóban érlelt” (maturat în butoaie)

Vin spumant și perlant:

1. Alb: Muskotály, Cuvée sau Küvé
2. Roze: Muskotály, Cuvée sau Küvé
3. Roșu: Muskotály, Cuvée sau Küvé

Mențiunile „termőhelyen palackozva” („îmbuteliat în arealul de producție”), „termelői palackozás” („îmbuteliat la producător”) și „pinceszövetkezetben palackozva” („îmbuteliat în cramele cooperativei”) pot figura pe eticheta oricărui vin „Pannon”.

Mențiunea „rozé” poate fi înlocuită cu mențiunea „rosé”, iar mențiunea „küvé”, cu mențiunea „cuvée” sau „házasítás” (amestec).

Norme referitoare la prezentarea produselor

Cadrul juridic:

Stabilit de către o organizație responsabilă de gestiunea DOP/IGP, dacă acest lucru este prevăzut de statele membre

Tipul condiției suplimentare:

Ambalarea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Sunt permise toate metodele de prezentare, mai puțin în cazul vinurilor „Pannon” obținute din struguri recoltați târziu, din recoltă selecționată și din struguri stafidiți, care pot fi vândute numai în sticle din sticlă.

Această normă nu se aplică vinurilor produse în arealul de producție de către producător în propria sa cramă pentru consumul la fața locului.

Notificarea în prealabil a prezentării:

Unitățile de îmbuteliere din afara arealului delimitat trebuie să informeze secretarul regiunii viticole Pannon cu privire la orice îmbuteliere a produselor din sectorul vinicol cu această denumire de origine protejată cu cel puțin 8 zile înainte de începerea prezentării.

Link către caietul de sarcini al produsului

<https://boraszat.kormany.hu/download/9/b1/f2000/Pannon%20term%C3%A9kle%C3%ADr%C3%A1s%203-v%C3%A1ltozat%20COM%20kn.pdf>

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

(2022/C 401/09)

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

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Patrimonio”

PDO-FR-A0157-AM01

Data comunicării: 8.9.2022

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

1. Practici viticole

Capitolul I secțiunea VI punctul 1 („Forme de conducere”) din caietul de sarcini al denumirii de origine protejate „Patrimonio” a fost completat prin introducerea unei dispoziții referitoare la agromediu, pentru interzicerea utilizării erbicidelor chimice.

Această dispoziție a fost introdusă și în documentul unic, la punctul intitulat „Practici de cultivare”.

2. Datele de contact ale organismului de control

Capitolul III secțiunea II („Referiri la organismul de control”) din caietul de sarcini al denumirii de origine protejate „Patrimonio” s-a modificat în scopul actualizării adresei INAO:

„Institut National de l’Origine et de la Qualité (I.N.A.O)
TSA 30003 - 93555 MONTREUIL Cedex

Tel. 33 173303800

Fax 33 173303804

E-mail: info@inao.gouv.fr”

Această modificare a fost introdusă în documentul unic la punctul „Coordonate - informații detaliate privind autoritatea de control”.

DOCUMENT UNIC

1. Denumirea (denumirile)

Patrimonio

2. Tipul indicației geografice

DOP – Denumire de origine protejată

3. Categoriile de produse vitivinicole

1. Vin

4. Descrierea vinului (vinurilor)

1. *Caracteristici analitice ale vinurilor*

DESCRIERE TEXTUALĂ SUCCINTĂ

Vinurile cu denumirea „Patrimonio” sunt vinuri liniștite care pot fi roșii, roze sau albe.

⁽¹⁾ JO L 9, 11.1.2019, p. 2.

Tăria alcoolică naturală în volume îndeplinește criteriile următoare: 11 % vol. în cazul vinurilor albe, 11,5 % vol. în cazul vinurilor roze și 12 % vol. în cazul vinurilor roșii.

În etapa ambalării, vinurile roșii prezintă un conținut maxim de acid malic de 0,4 grame per litru.

După fermentație, vinurile prezintă următoarele conținuturi maxime de zaharuri fermentabile (glucoză și fructoză):

— vinuri cu o tărie alcoolică naturală în volume de maximum 14 %: 4 g/l

— vinuri cu o tărie alcoolică naturală în volume de peste 14 %: 5 g/l.

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

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

2. Descrierea caracteristicilor organoleptice ale vinurilor

DESCRIERE TEXTUALĂ SUCCINTĂ

Vinurile roșii constituie 40 % din producție. Sunt elaborate pornind de la soiul Nielluccio N, prezent în proporție de minimum 90 % în selecția de soiuri și în asamblare, ceea ce le conferă o structură tanică și o corpolență puternică, garanții ale unui potențial de învechire bun. Culorile pe care le prezintă sunt intense (roșu viu, roșu-rubin sau grenă), iar tăriile lor alcoolice naturale în volume sunt adesea foarte mari (de peste 13 %). Aromele din tinerețe, care amintesc de fructele de pădure, precum coacăzele sau murea, uneori cu nuanțe de lemn, evoluează în timp spre arome de mirodenii, dobândind inclusiv note de prăjit și balsamice.

Vinurile roze sunt cel mai adesea rodul unei asamblări subtile în cadrul căreia soiul Nielluccio N este prezent în proporție de cel puțin 75 % și este amestecat cu soiurile Sciacarello N, Grenache N și Vermentino B. Sunt vinuri liniștite seci, de culoare roz aprins, bine echilibrate și cu accente aromatice care amintesc de zmeură și de coacăze roșii. Consumate în general tinere, sunt sinonime cu prospețimea.

Vinurile albe, liniștite și seci, sunt elaborate doar din soiul Vermentino B, care le conferă, în general, o mare bogăție aromatică. Aromele florale, care amintesc de flori albe, păducel sau drobiță, sunt deosebit de pronunțate atunci când vinurile sunt tinere.

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

5. Practici vitivinicole

5.1. Practici oenologice specifice

1.

Practică de cultivare

- Vița-de-vie prezintă o densitate minimă de plantare de 4 000 de butuci per hectar.
- Distanța dintre rânduri nu poate fi mai mare de 2,80 metri, iar distanța dintre butucii de pe același rând nu poate fi mai mică de 0,80 metri.
- Vița-de-vie este tăiată prin metoda tăierii scurte (conducere de tip „Gobelet” sau „cordon de Royat”), cu maximum 10 ochi per butuc.
- Utilizarea erbicidelor chimice este interzisă.
- Irigarea este interzisă.

2.

Practică oenologică specifică

- Orice operațiune de îmbogățire este interzisă.
- Utilizarea de bucăți de lemn este interzisă.
- Utilizarea cărbunilor de uz oenologic este interzisă.

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

5.2. Randamentul maxim

1.

55 de hectolitri per hectar

6. Arealul geografic delimitat

Recoltarea strugurilor, vinificarea și elaborarea și elevajul vinurilor sunt realizate pe teritoriul următoarelor comune din departamentul Haute-Corse: Barbaggio, Farinole, Oletta, Patrimonio, Poggio-d'Oletta, Saint-Florent și Santo-Pietro-di-Tenda.

7. Soiul/soiurile de struguri de vin

Grenache N

Nielluccio N - Nielluciu

Sciaccarello N

Vermentino B - Rolle

8. Descrierea legăturii (legăturilor)

8.1. Descrierea factorilor naturali și a factorilor umani care contribuie la legătură

Descrierea factorilor naturali care contribuie la legătură

Aflat la intrarea în peninsula Cap Corse și deschis spre golful Saint-Florent, arealul geografic, cu câmpia, dealurile și văile sale, formează un vast amfiteatru. Este închis spre est, spre Bastia, și spre sud, spre deșertul Agriates, datorită unei rețele hidrografice dense, formate din mici râuri de coastă, și datorită unei serii de creste.

Astfel, arealul se întinde pe teritoriile a 7 comune din departamentul Haute-Corse și acoperă regiunea Nebbiu (care înseamnă „ceafă” în limba corsicană).

Relieful este abrupt, reflectând dislocările care au zguduit regiunea în era secundară. Substratul geologic este format din șisturi lucioase de pe fundul oceanului, acoperite de depozite de sedimente în partea de vest și de depozite cristaline în partea de est. Acest context geologic a generat un peisaj colinar calcaros cu vârfuri rotunjite și cu o depresiune monoclinală care se întinde de la Poggio-d'Oletta la Farinole. Majoritatea plantațiilor de viță-de-vie se află în centrul acestei depresiuni numite „Conca d'Oro” (însemnând „concă bogată”), aflate la câteva zeci de metri deasupra mării și marcate de o topografie complexă, pe pantele dealurilor sau, în unele cazuri, pe câmpia maritimă bine drenată, precum la nord-vest de comuna Patrimonio.

Plantațiile de viță-de-vie ocupă marea majoritate a suprafețelor cultivate, în vreme ce vegetația zonelor necultivate este constituită dintr-un maquis dens, adesea impenetrabil, presărat cu măslini sălbatici sau cu pâlcuri de stejari de stâncă în văile mici.

Originalitatea teritoriului „Patrimonio” se datorează complexității solurilor din această depresiune, care diferă foarte mult în funcție de comună, de altitudine și de apropierea de mare și care sunt argiloase-calcaroase, în cea mai mare parte, în vest și foarte pietroase și șistoase spre Poggio-d'Oletta, în est.

În acest semicerc deschis spre soare-apune, clima mediteraneeană este moderată de proximitatea mării. Vegetația este puternic influențată de vânturile sezoniere, și anume de mistral, care bate dinspre nord-vest, și de *Libeccio*, care bate dinspre sud-vest. Amplitudinile termice sunt moderate.

În Corsica, viticultura datează din antichitate. Grecii au introdus vița-de-vie cu 6 secole înainte de Hristos, apoi romanii au dezvoltat comerțul în afara insulei.

Exportul de vin s-a redus odată cu căderea Imperiului Roman, viticultura fiind relansată abia în secolul al XI-lea, datorită pisanilor, în special pentru producția de vin pentru uz sacramental.

Odată cu preluarea controlului de către Genova, în secolul al XV-lea, viticultura, și în special „Patrimonio”, a ocupat un loc de prim-plan. La sfârșitul secolului al XVIII-lea, vinurile din regiunea Nebbiu, îmbarcate pe corăbii la Saint-Florent, înconjurau peninsula Cap Corse și erau descărcate la Bastia. Acolo, dacă trecuseră cu brio testul, erau degustate și primeau dreptul de a fi exportate cu denumirea „vini navigati” (vinuri care au navigat).

Producătorii vinurilor „Patrimonio”, primii care au mizat voluntar pe calitate, au depus o primă cerere de recunoaștere a denumirii de origine controlate în 1942. Constrângerile normative și situația deosebită a insulei nu au permis semnarea decretului de recunoaștere decât în primăvara anului 1968.

Arealul „Patrimonio” acoperea, în 2008, o suprafață de 410 hectare, oferind o producție de 14 200 de hectolitri elaborată în 32 de crame particulare.

8.2. Interațiuni cauzale

Această mică regiune, vivace și bogată, bine adăpostită de vânturi și expusă în mod remarcabil spre soare-apune, produce unele dintre cele mai cunoscute vinuri corsicane și are prima denumire de origine controlată recunoscută a insulei.

Clima mediteraneeană, topografia (forma de depresiune monoclinală) și solul calcaros permit soiului Nielluccio N să predomine printre soiurile cultivate în arealul „Patrimonio”. Acest soi domnește în lumea lui Bahuș, deoarece este sângele lui Jupiter, „sanguis jovis”, un sânge pe care calcarul din arealul „Patrimonio” îl îmbogățește și îl face foarte colorat.

Simbol al patrimoniului ampelografic corsican, Nielluccio N este pentru „Patrimonio” ceea ce Sciacarello N este pentru „Ajaccio”.

Dealurile se intersectează în centrul arealului geografic, adăpostind de vânt plantațiile de viță-de-vie, care primesc, cu toate frunzele etalate, căldura soarelui, fără a suferi prea mult din cauza capriciilor vânturilor estivale uscătoare.

Arealul parcelat delimitat cu precizie pentru recoltarea strugurilor cuprinde parcelele protejate de formele de relief, care beneficiază de cea mai bună expunere și de influențele maritime, și prezintă soluri mai ales argiloase-calcaroase sau dezvoltate, pe alocuri, pe șisturi calcaroase sau lucioase.

Aceste amplasări necesită gestionarea optimă a plantelor și a potențialului lor de producție, prin conducerea viței-de-vie, tăiere scurtă și randamente controlate. Se exprimă prin bogăția aromatică a vinurilor, structura tanică elegantă a vinurilor roșii și generozitatea vinurilor roze.

Prezența viței-de-vie, favorizată de mediul natural, este în primul rând rodul priceperii comunității producătorilor vitivinicoli, care a știut să selecționeze cele mai bune amplasări, să mențină soiurile tradiționale și să elaboreze mereu vinuri care au rezistat în timp, pentru a-și apăra identitatea, afirmând-o în rândul consumatorilor bine informați.

Arealul este împărțit în mici proprietăți în cadrul cărora priceperea oamenilor, dobândită de-a lungul generațiilor, a permis obținerea unor vinuri nobile, care reflectă într-un mod minunat caracteristicile deosebite ale marilor soiuri corsicane.

Începând cu a treizecea aniversare a denumirii de origine protejate „Patrimonio” (11 noiembrie 1998), a intrat în tradiție „A San Martino” sau „La Saint-Martin”, sărbătoarea sfântului protector al producătorilor vitivinicoli și al împărtășirii vinului. Deschiderea butoiului pentru degustarea noii producții, la care participă confreria bahică, oferă, în fiecare an, o ocazie pentru un moment convivial.

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

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Derogare privind producția în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Zona situată în imediata vecinătate, definită prin derogare pentru vinificarea, elaborarea și elevajul vinurilor, este constituită din teritoriul comunei Olmeta-di-Tuda, din departamentul Haute-Corse.

Link către caietul de sarcini al produsului

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-ef16a4b1-5277-4772-9bf6-0d315936c90c

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



Oficiul pentru Publicații
al Uniunii Europene
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

RO