

Jurnalul Oficial al Uniunii Europene

C 43



Ediția în limba română

Comunicări și informări

Anul 66

6 februarie 2023

Cuprins

IV Informări

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2023/C 43/01	Rata de schimb a monedei euro – 3 februarie 2023	1
--------------	--	---

INFORMĂRI PROVENIND DE LA STATELE MEMBRE

2023/C 43/02	Comunicarea Comisiei privind procedura stabilită la articolul 1 alineatul (4) din Directiva 96/67/CE a Consiliului	2
--------------	--	---

V Anunțuri

ALTE ACTE

Comisia Europeană

2023/C 43/03	Publicarea documentului unic menționat la articolul 94 alineatul (1) litera (d) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului, precum și a trimiterii la publicarea caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol	5
--------------	--	---

RO

IV

(Informări)

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE
UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Rata de schimb a monedei euro ⁽¹⁾

3 februarie 2023

(2023/C 43/01)

1 euro =

Moneda			Moneda		
		Rata de schimb			Rata de schimb
USD	dolar american	1,0937	CAD	dolar canadian	1,4616
JPY	yen japonez	140,45	HKD	dolar Hong Kong	8,5802
DKK	coroana daneză	7,4443	NZD	dolar neozeelandez	1,6886
GBP	lira sterlină	0,89250	SGD	dolar Singapore	1,4331
SEK	coroana suedeză	11,3323	KRW	won sud-coreean	1 346,17
CHF	franc elvețian	0,9989	ZAR	rand sud-african	18,7624
ISK	coroana islandeză	153,70	CNY	yuan renminbi chinezesc	7,3689
NOK	coroana norvegiană	10,9783	IDR	rupia indoneziană	16 312,70
BGN	leva bulgărească	1,9558	MYR	ringgit Malaiezia	4,6570
CZK	coroana cehă	23,725	PHP	peso Filipine	58,721
HUF	forint maghiar	386,58	RUB	rubla rusească	
PLN	zlot polonez	4,6920	THB	baht thailandez	36,114
RON	leu românesc nou	4,9020	BRL	real brazilian	5,5414
TRY	lira turcească	20,5806	MXN	peso mexican	20,4625
AUD	dolar australian	1,5499	INR	rupie indiană	89,5920

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

INFORMĂRI PROVENIND DE LA STATELE MEMBRE

Comunicarea Comisiei privind procedura stabilită la articolul 1 alineatul (4) din Directiva 96/67/CE a Consiliului

(2023/C 43/02)

În conformitate cu dispozițiile articolului 1 alineatul (4) din Directiva 96/67/CE a Consiliului din 15 octombrie 1996 privind accesul la piața serviciilor de handling la sol în aeroporturile Comunității ⁽¹⁾, Comisia este obligată să publice, spre informare, o listă a aeroporturilor menționate în directivă.

	Aeroporturi cu un trafic anual de peste 2 milioane de pasageri sau 50 000 de tone de marfă în 2021	Alte aeroporturi deschise traficului comercial în 2021
Austria	Viena	Graz, Klagenfurt, Linz, Salzburg, Innsbruck
Belgia	Bruxelles-Zaventem, Charleroi-Bruxelles Sud, Liège-Bierset, Ostend-Bruges	Antwerpen, Kortrijk-Wevelgem
Bulgaria	Sofia, Burgas, Varna	Plovdiv, Gorna Oryahovitsa
Croația		Zagreb, Split, Dubrovnik, Zadar, Pula, Rijeka, Osijek, Brač, Mali Lošinj
Cipru	Aeroportul Internațional Larnaca	Aeroportul Internațional Pafos
Cehia	Praga/Ruzyně	Benešov, Brno/Tuřany, Broumov, Břeclav, Bubovice, Česká Lípa, České Budějovice, Dvůr Králové, Frýdlant, Havlíčkův Brod, Hodkovice, Hořice, Hosín, Hradec Králové, Hranice, Cheb, Chomutov, Chotěboř, Chrudim, Jaroměř, Jičín, Jihlava, Jindřichův Hradec, Karlovy Vary, Kladno, Klatovy, Kolín, Krnov, Křižanov, Kyjov, Letkov, Letňany, Luhačovice, Medlánky, Mělník, Mladá Boleslav, Mnichovo Hradiště, Moravská Třebová, Most, Nové Město, Olomouc, Ostrava/Mošnov, Panenský Týnec, Pardubice, Plasy, Plzeň/Líně, Podhořany, Polička, Přerov, Příbram, Přibyslav, Rakovník, Raná, Roudnice, Sazená, Skuteč, Slaný, Soběslav, Staňkov, Stachovice, Strakonice, Strunkovice, Šumperk, Tábor, Toužim, Ústí nad Orlicí, Velké Poříčí, Vlašim, Vrchlabí, Vysoké Mýto, Vyškov, Zábřeh, Zbraslavice, Žamberk
Danemarca	Copenhaga,	Billund, Bornholm/Rønne, Esbjerg, Midtjylland/Karup, Odense, Roskilde, Sønderborg, Aalborg, Aarhus
Estonia		Lennart Meri-Tallinn, Kärđla, Kuressaare, Pärnu, Tartu
Finlanda	Helsinki-Vantaa	Enontekiö, Halli, Ivalo, Joensuu, Jyväskylä, Kajaani, Kemi-Tornio, Kittilä, Kokkola-Pietarsaari, Kuopio, Kuusamo, Lappeenranta, Maarianhamina, Mikkeli, Oulu, Pori, Rovaniemi, Savonlinna, Seinäjoki, Tampere-Pirkkala, Turku, Utti, Vaasa

⁽¹⁾ JO L 272, 25.10.1996, p. 36.

Franța	Paris-Charles de Gaulle, Paris-Orly, Nice-Côte d'Azur, Marseille-Provence, Lyon-Saint Exupéry, Toulouse-Blagnac, Bâle-Mulhouse, Nantes-Atlantique, Bordeaux-Mérignac, Beauvais-Tille	Ajaccio-Napoléon Bonaparte, Pointe-à-Pitre-Le Raizet, Bastia-Poretta, La Réunion-Roland Garros, Lille-Lesquin, Montpellier-Méditerranée, Martinique-Aimé Césaire, Figari-Sud Corse, Brest-Bretagne, Strasbourg-Entzheim, Biarritz-Pays Basque, Rennes-Saint-Jacques, Toulon-Hyères, Cayenne-Félix-Éboué, Calvi-Sainte Catherine, Perpignan-Rivesaltes, Mayotte-Dzaoudzi-Pamandzi, Pau-Pyrénées, Caen-Carpiquet, Tarbes-Lourdes-Pyrénées, Saint-Martin-Grand Case, Paris-Le Bourget, Béziers-Vias, Clermont-Ferrand-Auvergne, Carcassonne-Salvaza, Nîmes-Garons, Limoges-Bellegarde, Bergerac-Dordogne-Périgord, Tours-Val De Loire, La Rochelle-Ile de Ré, Dole-Tavaux, Brive-Souillac, Châlons-Vatry, Maripasoula, Rodez-Aveyron, Deauville-Normandie, Poitiers-Biard, Castres-Mazamet, Aurillac, Metz-Nancy-Lorraine, Grenoble-Alpes-Isère, Cannes-Mandelieu ⁽¹⁾
Germania	Berlin-Brandenburg, Düsseldorf, Frankfurt/Main, Hahn, Hamburg, Hannover, Köln/Bonn, Leipzig/Halle, München, Stuttgart	Braunschweig, Bremen, Dinslaken/Schwarze Heide, Dortmund, Dresden, Egelsbach, Emden, Erfurt, Friedrichshafen, Harle, Heide-Büsum, Helgoland, Juist, Karlsruhe/Baden-Baden, Kassel-Calden, Leutkirch-Unterzeil, Lübeck, Mainz-Finthen, Mannheim, Memmingen, Münster-Osnabrück, Niederrhein, Norden-Norddeich, Nürnberg, Paderborn-Lippstadt, Rostock-Laage, Saarbrücken, Sylt-Westerland, Wangerooge ⁽²⁾
Grecia	Atena, Irakleion, Salonic, Rodos, Kerkyra	Chania, Kos, Santorini, Mykonos, Zakynthos, Aktion, Kefallinia, Mytilini, Samos, Paros, Skiathos, Kalamata, Chios, Alexandroupolis, Kavala, Karpathos, Naxos, Limnos, Araxos, Milos, Ioannina, Ikaria, Kythira, Nea Anchialos, Siteia, Astypalaia, Leros, Skyros, Syros, Kalymnos, Kastelorizo, Kastoria, Kozani, Kasos
Ungaria	Aeroportul Internațional „Liszt Ferenc” Budapesta	Pécs-Pogány, Győr-Pér, Hévíz-Balaton, Debrecen, Szeged, Nyíregyháza
Irlanda	Dublin	Cork, Shannon, Ireland West Airport Knock, Kerry, Donegal, Waterford, Sligo Airport
Italia	Roma-Fiumicino, Milano-Malpensa, Bergamo-Orio al Serio, Catania-Fontanarossa, Napoli-Capodichino, Palermo-Punta Raisi, Milano-Linate, Bologna-Borgo Panigale, Venezia-Tessera, Bari-Palese Macchie, Cagliari-Elmas, Roma-Ciampino, Torino-Caselle, Olbia	Pisa-San Giusto, Brindisi Casale, Lamezia Terme, Verona-Villafranca, Treviso-Sant'Angelo, Alghero-Fertilia, Firenze-Peretola, Genova-Sestri, Trapani-Birgi, Pescara, Trieste-Ronchi dei Legionari, Lampedusa, Ancona-Falconara, Comiso, Pantelleria, Reggio Calabria, Perugia, Crotone-Sant'Anna, Parma, Cuneo-Levaldigi, Rimini-Miramare, Forlì, Bolzano, Marina di Campo, Brescia-Montichiari, Aosta, Taranto-Grottaglie, Grosseto, Albenga, Foggia, Salerno-Pontecagnano
Letonia	Riga	Liepāja
Lituania		Aeroportul Internațional Vilnius, Aeroportul Internațional Kaunas, Aeroportul Internațional Palanga, Aeroportul Internațional Šiauliai
Luxemburg	Luxemburg-Findel	
Malta	Aeroportul internațional Malta	
Țările de Jos	Amsterdam-Schiphol, Eindhoven, Maastricht	Aeroportul Eelde din Groningen, Rotterdam-Haga

Polonia	Chopina w Warszawie, Kraków-Balice, Katowice-Pyrzowice, Gdańsk im. Lecha Wałęsy	Warszawa/Modlin, Wrocław-Strachowice, Poznań-Ławica, Rzeszów-Jasionka, Szczecin-Goleniów, Lublin, Bydgoszcz-Szwederowo, Łódź, Olsztyn-Mazury, Zielona Góra-Babimost
Portugalia	Lisabona, Porto, Faro	Beja, Bragança, Cascais, Corvo, Flores, Graciosa, Horta, Lajes, Madeira, Pico, Ponta Delgada, Portimão, Porto Santo, Santa Maria, São Jorge, Vila Real, Viseu
România	Aeroportul Internațional „Henri Coandă” București	Aeroportul Internațional „Avram Iancu” Cluj, Aeroportul Internațional „Aurel Vlaicu” București-Băneasa, Aeroportul Internațional Craiova, Aeroportul Internațional „Traian Vuia” Timișoara, Aeroportul Internațional Arad, Aeroportul Internațional Oradea, Aeroportul Internațional Baia Mare, Aeroportul Internațional Satu Mare, Aeroportul Internațional Sibiu, Aeroportul Internațional Târgu Mureș, Aeroportul Internațional Suceava, Aeroportul Internațional Iași, Aeroportul Internațional Bacău, Aeroportul Internațional Tulcea, Aeroportul Internațional „Mihail Kogălniceanu” Constanța, Aeroportul Tuzla
Slovacia		M. R. Štefánik Bratislava, Košice, Poprad-Tatry, Piešťany, Žilina
Slovenia		Ljubljana-Jože Pučnik, Maribor-Edvard Rusjan, Portorož
Spania	AS Madrid-Barajas, JT Barcelona-El Prat, Palma de Mallorca, Málaga-Costa del Sol, Gran Canaria, Alicante-Elche, Ibiza, Tenerife-Sur, Valencia, Tenerife-Norte, Sevilla, CM Lanzarote, Fuerteventura, Bilbao, Menorca, Zaragoza, Vitoria	Santiago, Asturias, La Palma,, A Coruña, Vigo, SB Santander, FGL Granada-Jaén, Jerez, Melilla, Almería, Girona, Región de Murcia, El Hierro, Reus, San Sebastián, Pamplona, Valladolid, La Gomera, Ceuta, Badajoz, Castellón, Algeciras, León, Salamanca, Burgos, Son Bonet, Logroño-Agoncillo, Sabadell, Córdoba, Madrid-Cuatro Vientos, Albacete, Huesca-Pirineos
Suedia	Stockholm/Arlanda	Göteborg/Landvetter, Malmö, Stockholm/Skavsta, Stockholm/Bromma, Luleå/Kallax, Umeå, Visby, Skellefteå, Åre Östersund, Kiruna, Ängelholm, Stockholm/Västerås, Växjö/Kronoberg, Kalmar, Ronneby, Halmstad, Arvidsjaur, Linköping/Saab, Sundsvall-Timrå, Gällivare, Hemavan Tärnaby, Norrköping/Kungsängen, Lycksele, Örnsköldsvik, Pajala, Vilhelmina, Örebro, Jönköping, Sveg, Karlstad, Sälen, Kramfors-Sollefteå, Borlänge, Torsby, Hagfors, Kristianstad, Trollhättan-Vänersborg, Mora/Siljan

(¹) Aeroporturile cu un trafic anual mai mic de 10 000 de pasageri nu sunt enumerate.

(²) Aeroporturile cu un trafic anual mai mic de 10 000 de pasageri nu sunt enumerate.

V

(Anunțuri)

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

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

(2023/C 43/03)

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.

DOCUMENT UNIC

„Canelli”

PDO-IT-02810

Data cererii: 9.11.2021

1. Denumirea propusă pentru înregistrare

Canelli

2. Tip de indicație geografică

DOP – Denumire de origine protejată

3. Categoriile de produse vitivinicole

1. Vin

4. Descrierea vinului (vinurilor)

„Canelli”

Culoare: de la galben-pai pal la galben intens, cu nuanțe de la verzui la auriu aprins.

Miros: arome caracteristice strugurilor din soiul Muscat, parfumate, cu note care pot fi descrise după cum urmează, după caz: florale: flori sălbatice și salcâm; fructate: caise, piersici, mere din soiul Reinette; note de citrice și de miere, arome ocazionale de erbacee proaspete.

Gust: dulce, cu o aciditate proaspătă și destul de intensă, gust rezidual delicat cu arome de struguri din soiul Muscat; poate fi vioi.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 12,00 %, din care tăria alcoolică dobândită este cuprinsă între 4,5 % și 6,50 %.

Aciditatea totală minimă: 4,5 g/l.

⁽¹⁾ JO L 347, 20.12.2013, p. 671.

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

La momentul eliberării pentru consum, produsul cu DOP „Canelli” este un vin care, la deschiderea recipientului, degajă dioxid de carbon provenit exclusiv din fermentație; care, conservat la o temperatură de 20 °C în recipiente închise, prezintă o suprapresiune de maximum 2,5 bari.

Parametrii analitici care nu figurează în tabelul de mai jos respectă limitele specificate în legislația națională și a UE.

Caracteristicile analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volum)	
Aciditatea totală minimă	4,5 grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

Vinul „Canelli” cu mențiunea „Riserva”

Culoare: de la galben-pai la galben-auriu aprins și intens după maturare și învechire.

Miros: complex, tipic soiului de viță-de-vie aromat Muscat, cu note care pot fi descrise după cum urmează, după caz: piersici; citrice; note de ierburi aromatice de intensitate variabilă, cum ar fi notele de salvie, de roiniță și de cimbrisor.

Uneori, ca urmare a învechirii în sticlă, pot exista note perceptibile de fructe confiate, de hidrocarburi și de condimente dulci precum șofranul.

Gust: dulce, savuros, cu un gust rezidual aromat caracteristic, precum și cu o aciditate care este însă echilibrată de dulceață; poate fi vioi.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 12,00 %, din care tăria alcoolică dobândită este cuprinsă între 4,50 % și 6,50 %.

Aciditatea totală minimă: 4,5 g/l.

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

La momentul eliberării pentru consum, produsul cu DOP „Canelli” este un vin care, la deschiderea recipientului, degajă dioxid de carbon provenit exclusiv din fermentație; care, conservat la o temperatură de 20 °C în recipiente închise, prezintă o suprapresiune de maximum 2,5 bari.

Parametrii analitici care nu figurează în tabelul de mai jos respectă limitele specificate în legislația națională și a UE.

Caracteristicile analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volum)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volum)	
Aciditatea totală minimă	4,5 grame pe litru, exprimată ca 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

-

b. Randamente maxime

Vinul „Canelli”, precum și vinul „Canelli” cu mențiunea „Riserva”

9 500 de kilograme de struguri la hectar

Vinul „Canelli” în cazul căruia este specificată plantația viticolă („vigna”) și vinul „Canelli” cu mențiunea „Riserva” în cazul căruia este specificată plantația viticolă

8 500 de kilograme de struguri la hectar

6. Arealul geografic delimitat

Arealul de producție a strugurilor adecvați pentru obținerea vinurilor cu DOP „Canelli” cuprinde teritoriul comunelor enumerate mai jos.

Provincia Asti: întregul teritoriu al comunelor Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Coazzolo și o parte din teritoriul comunelor Bubbio, Castagnole Lanze, Costigliole d'Asti, Loazzolo, Moasca și San Marzano Oliveto.

În cazul celor din urmă comune, teritoriul este delimitat după cum urmează:

Bubbio și Loazzolo: partea din teritoriu aflată pe malul stâng al râului Bormida;

Castagnole Lanze: zona aflată pe malul drept al torentului Tinella;

Costigliole d'Asti: partea din teritoriu aflată pe malul drept al torentului Tinella, până la cătunul Boglietto, continuând de acolo până la intersecția cu SP (drumul provincial) 23A, precum și teritoriul cătunelor Burio și Bionzo, delimitate de intersecția dintre drumurile SP 23A, SP 23 și SP 59;

Moasca: o zonă mică din partea de sud a teritoriului comunei, care se învecinează cu Calosso, Canelli și San Marzano Oliveto. Linia de demarcare continuă de la vest spre est, de-a lungul SP 41/A, până la Regione Cascine. De la Regione Cascine până la Regione Annunziata (SP 6), parcurgând Regione Radice. De la Regione Annunziata până la Moasca, de-a lungul drumurilor SP 109 și SP 41/A. În satul Moasca, ruta parcurge drumul Regione Chierina și continuă să coboare valea până la intersecția cu Regione San Colombano;

San Marzano Oliveto: nu este inclusă zona din nordul comunei, care se învecinează cu Castelnuovo Calcea și Nizza Monferrato. Limita continuă de la vest spre est, îndreptându-se spre sud de la Moasca, apoi de la intersecția cu Regione San Colombano spre Chierina, până la SP 50. La intersecția cu SP 50, se îndreaptă spre est în direcția San Marzano Oliveto, de-a lungul SP 50, până la intersecția cu Regione Italiana. De la intersecția cu Regione Italiana, linia de demarcare continuă până la Biserica San Antonio. De la Biserica San Antonio, coboară în direcția sud-est spre SP 50. Parcurgând SP 50, continuă spre nord-est până la Biserica Nostra Signora Annunziata de pe Regione Corte. De la Biserica Nostra Signora Annunziata, continuă spre est în direcția Calamandrana, până la intersecția cu Strada Piazzaro (drum), unde ajunge la granița comunei Calamandrana.

Provincia Cuneo: întregul teritoriu al comunelor Castiglione Tinella și S. Stefano Belbo, precum și o parte din teritoriile Cossano Belbo, Neive, Neviglie și Mango.

În cazul celor din urmă comune, teritoriul este delimitat după cum urmează:

Cossano Belbo: partea din teritoriu aflată pe malul stâng al râului Belbo;

Neive: partea din teritoriu aflată pe malul drept al torentului Tinella;

Neviglie: partea din teritoriu aflată la dreapta de torentul Tinella;

Mango: partea din teritoriu aflată la nord de SP 270, până la intersecția cu SP 265, apoi continuând de-a lungul SP 265 până la intersecția cu SP 200, apoi spre nord pe SP 200 până la granița cu Neviglie.

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

Moscato Bianco B – Moscato

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

8.1. **Detalii privind arealul geografic**

Arealul de producție a vinurilor cu DOP „Canelli” cuprinde 17 comune din provinciile Asti și Cuneo. Este un areal în care cultivarea soiului Moscato Bianco și producerea vinului „Moscato” reprezintă o tradiție istorică și culturală cu vechime.

Caracteristicile pedologice ale arealului de producție

Arealul de producție a vinurilor cu DOP „Canelli” se află în lanțul deluros, de-a lungul fâșiei care traversează provinciile Asti și Cuneo. Arealul este situat între râul Tanaro și râul Bormida, în valea râului Belbo, la altitudini cuprinse între 165 și 500 de metri deasupra nivelului mării. Acesta reprezintă un lanț deluros aflat la granița dintre Langhe și Monferrato, cu soluri fără roci, formate din sedimente marine: marnă nisipoasă, marnă și argilă, precum și depozite de calcar, cu conținut scăzut de materie organică, care s-au format în era terțiară în Piemont.

În acest areal, solurile pot fi caracterizate prin realizarea unei distincții între două zone, în funcție de altitudine și de originea solurilor, astfel cum sunt ilustrate pe harta solurilor din regiunea Piemont:

- teritoriul comunelor Neive, Coazzolo, Castiglione Tinella, Calosso, Costigliole d'Asti, Moasca, San Marzano Oliveto și Calamandrana, la altitudini cuprinse între 150 și 400 de metri, cu soluri marnoase și argiloase, pe pante ușoare;
- teritoriul comunelor Neviglie, Mango, Cossano, Camo, Santo Stefano Belbo, Loazzolo, Cassinascio și Canelli, la altitudini cuprinse între 180 și 600 de metri, cu soluri nisipoase și marnoase, stratificate, pe pante deosebit de abrupte.

Caracteristicile climatice ale arealului de producție

Clima este tipică văii Padului (continentală moderată), cu veri foarte calde și grele, pe de o parte, și ierni geroase și cu multă zăpadă, pe de altă parte. Precipitațiile sunt concentrate în principal primăvara și toamna, fiind limitate și situându-se sub media națională. Vița-de-vie este principala cultură din zonă. Soiul de struguri cel mai frecvent cultivat este Moscato Bianco. Arealul de producție se caracterizează printr-o sumă a temperaturilor active de peste 10 °C (ST10), echivalentul a 2 200 de grade-zile, cu precipitații anuale echivalente cu 900 mm, repartizate de-a lungul a 120 de zile ploioase pe an. Aceasta este considerată o climă moderată caracteristică văii Padului. Peisajul este ondulat, vârfurile dealurilor atingând altitudini de 300-500 de metri deasupra nivelului mării. Prin urmare, zona este ventilată, iar excesul de apă se scurge. Umiditatea relativă este mai scăzută decât în cazul altitudinilor mai mici. Combinația dintre peisaj și climă permite ca strugurii din soiul Moscato Bianco să se coacă în mod corespunzător.

8.2. **Calitățile și caracteristicile produsului datorate în mare parte sau în totalitate mediului geografic**

În arealul de producție a vinurilor cu DOP „Canelli”, condițiile pedoclimatice influențează dezvoltarea viței-de-vie, în special momentul înfloririi și al recoltării, dar și dezvoltarea bolilor, în special a făinării.

Mai precis, există o variație semnificativă a temperaturilor diurne, care este necesară pentru dezvoltarea complexității aromatice, o caracteristică fiziologică a soiului Moscato Bianco. Soiul de viță-de-vie se dezvoltă foarte bine în microclimatul dealurilor din jurul comunei Canelli. Universitatea din Torino și administrația regiunii Piemont au realizat studii cu privire la „Caracteristicile, dezvoltarea și diversificarea produselor din soiul Moscato în arealul de producție a acestuia”. Aceste studii au arătat modul în care altitudinea și aspectul influențează dezvoltarea zaharurilor, nivelurile de aciditate, în special de acid malic, și compușii aromatici (linalool liber).

De origine terțiară, solurile au un caracter sedimentar marin, conținând marnă calcaroasă stratificată gri. Sunt soluri dificil de lucrat și nu sunt suficient de fertile pentru cultivarea cerealelor. Prin urmare, acestea asigură faptul că vița-de-vie este suficient de viguroasă și, în perioada de dinaintea recoltării, sporesc complexitatea compușilor aromatici (terpene) caracteristici soiului Moscato Bianco. Acest lucru nu ar fi posibil în cazul solurilor argiloase, care ar produce, în schimb, struguri care nu ar avea arome la fel de fine.

Datorită calităților descrise mai sus, vinurile cu DOP „Canelli” din categoria 1 (Vin) dezvoltă următoarele caracteristici:

- Culoare: de la galben-pai pal, uneori cu nuanțe verzui, la galben-auriu aprins și intens în urma maturării și a învechirii;
- Miros: arome caracteristice strugurilor din soiul Moscato, parfumate, cu note florale care au potențialul de a evolua de la note de flori sălbatice și de salcâm la note fructate, cum ar fi cele de caise, de piersici și de mere din soiul Reinette, cu note de citrice și de miere și cu note ocazionale de erbacee proaspete;
- stilul „Riserva” poate prezenta, de asemenea, note fructate de piersici și de citrice; note de ierburi aromatice de intensitate variabilă, cum ar fi notele de salvie, de roiniță și de cimbrisor; uneori, ca urmare a învechirii, pot exista note perceptibile de fructe confiate, de hidrocarburi și de condimente dulci precum șofranul.
- Gust: dulce, savuros, cu un gust rezidual aromat caracteristic strugurilor din soiul Moscato, cu o aciditate prezentă, însă echilibrată de dulceață; poate fi vioi;
- tăria alcoolică totală minimă în volume este de 12,00 %, cu o tărie alcoolică dobândită cuprinsă între 4,50 % și 6,50 %;
- o aciditate totală minimă bună, de 4,5 g/l, care contribuie la echilibrarea conținutului de zahăr;
- Limita minimă a extractului fără zahăr: 16,0 g/l.

La momentul eliberării pentru consum, produsul cu DOP „Canelli” este un vin care, la deschiderea recipientului, degajă dioxid de carbon provenit exclusiv din fermentație; care, conservat la o temperatură de 20 °C în recipiente închise, prezintă o suprapresiune de maximum 2,5 bari.

8.3. Factorii umani

În contextul geografic al produsului „Canelli” (DOP), factorii umani sunt esențiali. Într-adevăr, încă de la sfârșitul secolului al XIX-lea, mai multe generații de producători au perfecționat tehnicile speciale folosite pentru obținerea vinurilor din struguri din soiul Moscato Bianco.

Din punct de vedere agricol, în arealul de producție a vinurilor cu DOP „Canelli”, soiul de viță-de-vie Moscato Bianco este supus, în general, tăierii în sistem Guyot. Acesta este un sistem de tăiere mixt, care implică utilizarea unei corzi de înlocuire cu 8-10 ochi și a unui cep. Acest tip de tăiere a fost selectat cu scopul de a produce struguri de o calitate înaltă în soluri sărace. Lungimea corzii de rod este principalul mijloc de reglare a producției și, prin urmare, a calității strugurilor. Singura metodă de conducere este palisarea cu o poziționare verticală a lăstarilor. Distanța dintre firele de conducere este cuprinsă între 2,5 metri, în zonele în care este posibilă mecanizarea, și 1,8 metri, în zonele în care vița-de-vie este întreținută manual. Distanța dintre butuci nu depășește niciodată 1 metru. Vița-de-vie este condusă în mare parte de-a lungul liniilor de contur ale terenului. Posibilitățile de mecanizare sunt puține, iar întreținerea viței-de-vie necesită o muncă manuală considerabilă.

În prezent, datorită cunoștințelor de specialitate din arealul geografic al DOP „Canelli”, este posibilă controlarea eficientă a tăriei alcoolice dobândite prin metoda întreruperii fermentației prin temperaturi scăzute, în combinație cu tehnici fizice. Acest lucru are trei consecințe principale:

- menținerea nivelului de zahăr din produsul finit;
- crearea unui ușor exces de presiune, responsabil pentru caracterul vioi al produsului și spuma delicată a acestuia;
- păstrarea aromelor caracteristice ale strugurilor din soiul Moscato Bianco, care sunt deosebit de pronunțate în arealul vinurilor „Canelli”, datorită structurii solului.

Prin prisma înțelegerii actuale, este clar că alegerile agricole și oenologice făcute în trecut au fost cele mai eficiente pentru dezvoltarea componentelor aromatice ale soiului Moscato Bianco cultivat în arealul de producție a vinurilor „Canelli”.

Caracteristicile și calitatea specifice vinurilor din arealul de producție a produsului „Canelli” au fost demonstrate în mod clar, de-a lungul mai multor ani, în timpul degustărilor; în cadrul cărora au fost întotdeauna exprimate aromele acestor vinuri, indiferent de anii de maturare, în concordanță cu caracteristicile anului de recoltă, ieșind la iveală un echilibru perfect, cu o interacțiune admirabilă între aciditate și dulceață, precum și o structură și o intensitate a gustului excelente, care contribuie la gustul rezidual lung.

Analizele organoleptice au demonstrat cea mai importantă caracteristică a produsului, și anume persistența mai ridicată a gustului și a aromelor în comparație cu produsele standard disponibile pe piață. Aceasta este o caracteristică importantă și recunoscută, întărită și prin clasificarea cu utilizarea mențiunii „Riserva”.

9. Alte condiții esențiale

Derogare privind producerea în arealul geografic delimitat

Cadrul juridic:

Legislația UE

Tipul de condiție suplimentară:

Derogare privind producerea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Vinificarea și învechirea vinurilor cu DOP „Canelli” trebuie să se desfășoare în arealul geografic de producție delimitat. Cu toate acestea, în conformitate cu dispozițiile legislației UE și ale legislației naționale, activitățile menționate mai sus se pot desfășura într-o zonă situată în imediata apropiere a arealului geografic delimitat în cauză sau într-o zonă situată în aceeași unitate administrativă sau într-o unitate administrativă învecinată, după cum se specifică mai jos:

- oriunde pe teritoriul administrativ al comunelor participante, chiar dacă se află numai parțial în arealul de producție;
- oriunde pe teritoriul provinciilor Alessandria, Asti și Cuneo, precum și în cătunul Pessione, care aparține comunei Chieri, Torino.

Ambalarea în arealul geografic delimitat

Cadrul juridic:

Legislația UE

Tipul de condiție suplimentară:

Ambalarea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

În conformitate cu legislația UE relevantă, îmbutelierea trebuie să se efectueze în arealul în care a fost produs și învechit vinul. Scopul este menținerea reputației vinurilor cu DOP printr-o mai bună monitorizare a caracteristicilor lor specifice și a calității lor. Această monitorizare este o măsură de protecție a denumirii, de care beneficiază toți operatorii implicați. Este clar faptul că transportul și îmbutelierea în afara arealului de producție pot compromite calitatea vinului „Canelli”, deoarece acesta este astfel expus fenomenelor de oxidoreducere, schimbărilor bruște de temperatură și contaminării microbiologice. Acest lucru poate avea efecte negative asupra caracteristicilor fizice și chimice, cum ar fi aciditatea totală minimă sau limita minimă a extractului fără zahăr, precum și asupra caracteristicilor organoleptice, cum ar fi culoarea, aroma și gustul. În special, acesta poate afecta componenta aromatică delicată tipică a strugurilor din soiul Moscato, din care se obțin vinurile cu DOP. Cu cât vinul este transportat mai departe, cu atât riscul este mai mare. În schimb, îmbutelierea în arealul de origine contribuie la menținerea caracteristicilor și a calității produsului, având în vedere faptul că loturile de vin sunt transportate doar pe distanțe scurte sau nu sunt transportate deloc. Aceste considerente sunt îmbinate cu experiența și cunoștințele tehnice

și științifice cuprinzătoare privind calitățile specifice ale vinurilor pe care le-au dobândit de-a lungul anilor producătorii de vinuri cu DOP „Canelli”. Prin urmare, îmbutelierea se poate efectua în arealul de origine cu cele mai bune soluții tehnologice pentru menținerea tuturor caracteristicilor fizice, chimice și organoleptice ale vinurilor incluse în caietul de sarcini. Unitățile de îmbuteliere din afara arealului de producție pot oferi, într-adevăr, aceleași condiții tehnologice de ambalare. Cu toate acestea, condițiile optime menționate mai sus sunt cu siguranță îndeplinite într-un mod mai eficient dacă îmbutelierea este efectuată de unități situate în arealul de producție. Pe lângă faptul că au o înțelegere profundă a calităților specifice ale acestui vin, aceste unități sunt interesate în mod direct de menținerea nivelului de calitate, a imaginii și a reputației denumirii. În conformitate cu legislația UE relevantă, îmbutelierea în arealul de producție este menită să permită organismului competent să efectueze monitorizarea într-un mod cât mai eficace, eficient și economic. Aceste condiții nu pot fi asigurate 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 îmbutelirii vinului „Canelli”, în conformitate cu planul de control respectiv. Obiectivul este de a se verifica în mod sistematic că sunt îmbuteliate numai loturile de vin „Canelli” care au fost certificate deoarece au trecut mai întâi testele fizice, 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.

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul de condiție suplimentară:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

- Denumirea „Canelli” este urmată imediat de mențiunea tradițională „denominazione di origine controllata e garantita” sau de acronimul acesteia, DOCG, ori de mențiunea echivalentă a UE „denominazione d'origine protetta” (denumire de origine protejată). După acestea urmează, dacă este cazul, menționarea strugurilor din soiul Moscato și mențiunea „Riserva”.
- Menționarea facultativă a strugurilor din soiul Moscato trebuie să se realizeze cu caractere care nu depășesc două treimi din dimensiunea caracterelor utilizate pentru denumirea „Canelli”.
- Atunci când este utilizată, mențiunea „Riserva” trebuie să figureze cu caractere care nu depășesc dimensiunea caracterelor utilizate pentru denumirea „Canelli”.
- Mențiunea „vigna”, urmată de numele plantației viticole, trebuie să figureze cu caractere care nu depășesc jumătate din dimensiunea caracterelor utilizate pentru denumire.
- Nu este permisă menționarea culorii.
- Indicarea anului de recoltă este obligatorie.
- Recipientele în care sunt ambalate și introduse pe piață vinurile cu DOP trebuie să fie dintr-o sticlă care să corespundă stilurilor prevăzute de normele naționale și europene și să aibă capacitatea permisă de legislația în vigoare, mai precis între 0,375 și 6 litri, cu excepția recipientelor de 2 litri.
- În cazul vinurilor cu DOP, pentru sistemele de închidere a sticlelor se pot utiliza formele permise de normele în vigoare privind materialele, cu excepția capsulelor.

Link către caietul de sarcini al produsului

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17484>

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



Oficiul pentru Publicații
al Uniunii Europene
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

RO