

Jurnalul Oficial al Uniunii Europene

C 215



Ediția în limba română

Comunicări și informări

Anul 66

19 iunie 2023

Cuprins

II Comunicări

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2023/C 215/01	Nonoposiție la o concentrare notificată (Cazul M.11072 – BLACKROCK / MUBADALA / GOLDMAN SACHS / EQUITIX / CALISEN / MAPLECO) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Informări

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2023/C 215/02	Rata de schimb a monedei euro – 16 iunie 2023	2
2023/C 215/03	Comisia administrativă pentru securitatea socială a lucrătorilor migranți – Rate de conversie ale monedelor de schimb în conformitate cu Regulamentul (CEE) nr. 574/72 al Consiliului	3

V Anunțuri

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN DOMENIUL CONCURENȚEI

Comisia Europeană

2023/C 215/04	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.11119 – GCA / STELLANTIS / ALD / LEASEPLAN) ⁽¹⁾ ...	5
2023/C 215/05	Notificare prealabilă a unei concentrări [Cazul M.11125 – NETCEED (FORMERLY ETC GROUP) / AMADYS] ⁽¹⁾	7

RO

⁽¹⁾ Text cu relevanță pentru SEE.

2023/C 215/06	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.11106 – STELLANTIS / MICHELIN / FORVIA / SYMBIO) ⁽¹⁾	8
2023/C 215/07	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.11183 – SSG / ORDINA) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate ⁽¹⁾	10

ALTE ACTE

Comisia Europeană

2023/C 215/08	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	11
2023/C 215/09	Publicarea unei cereri de modificare la nivelul Uniunii a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, în temeiul articolului 97 alineatul (4) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului.	25
2023/C 215/10	Publicarea unei cereri de modificare la nivelul Uniunii a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, în temeiul articolului 97 alineatul (4) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului	32

⁽¹⁾ Text cu relevanță pentru SEE.

II

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

COMISIA EUROPEANĂ

Nonopozitie la o concentrare notificată**(Cazul M.11072 – BLACKROCK / MUBADALA / GOLDMAN SACHS / EQUITIX / CALISEN /
MAPLECO)****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2023/C 215/01)

La 2 iunie 2023, 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 32023M11072. 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

COMISIA EUROPEANĂ

Rata de schimb a monedei euro ⁽¹⁾

16 iunie 2023

(2023/C 215/02)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb		
USD	dolar american	1,0966	CAD	dolar canadian	1,4500
JPY	yen japonez	154,65	HKD	dolar Hong Kong	8,5799
DKK	coroana daneză	7,4505	NZD	dolar neozelandez	1,7591
GBP	lira sterlină	0,85428	SGD	dolar Singapore	1,4647
SEK	coroana suedeză	11,5925	KRW	won sud-coreean	1 397,67
CHF	franc elvețian	0,9770	ZAR	rand sud-african	19,9021
ISK	coroana islandeză	149,50	CNY	yuan renminbi chinezesc	7,8100
NOK	coroana norvegiană	11,5170	IDR	rupia indoneziană	16 387,75
BGN	leva bulgărească	1,9558	MYR	ringgit Malaiezia	5,0603
CZK	coroana cehă	23,817	PHP	peso Filipine	61,246
HUF	forint maghiar	373,00	RUB	rubla rusească	
PLN	zlot polonez	4,4728	THB	baht thailandez	37,953
RON	leu românesc nou	4,9610	BRL	real brazilian	5,2790
TRY	lira turcească	25,9491	MXN	peso mexican	18,7771
AUD	dolar australian	1,5941	INR	rupie indiană	89,7953

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

COMISIA ADMINISTRATIVĂ PENTRU SECURITATEA SOCIALĂ A LUCRĂTORILOR MIGRANȚI
Rate de conversie ale monedelor de schimb în conformitate cu Regulamentul (CEE) nr. 574/72 al
Consiliului

(2023/C 215/03)

Articolul 107 alineatele (1), (2) și (4) din Regulamentul (CEE) nr. 574/72

Perioada de referință: Aprilie 2023

Perioada de aplicare: Iulie, august și septembrie 2023

aprilie-23	EUR	BGN	CZK	DKK	HRK	HUF	PLN
1 EUR =	1	1,95580	23,4369	7,45179		375,336	4,63201
1 BGN =	0,511300	1	11,9833	3,81010		191,909	2,36835
1 CZK =	0,0426678	0,0834496	1	0,317952		16,0148	0,197638
1 DKK =	0,134196	0,262460	3,14513	1		50,3686	0,621597
1 HRK =							
1 HUF =	0,00266428	0,00521080	0,0624424	0,019854		1	0,0123410
1 PLN =	0,215889	0,422236	5,05977	1,60876		81,0309	1
1 RON =	0,202573	0,396192	4,74768	1,50953		76,0329	0,938320
1 SEK =	0,088207	0,172515	2,06729	0,657299		33,1072	0,408575
1 GBP =	1,13488	2,21960	26,5981	8,45690		425,962	5,25678
1 NOK =	0,086816	0,169794	2,03469	0,646932		32,5850	0,402131
1 ISK =	0,00668350	0,0130716	0,156640	0,0498041		2,50856	0,030958
1 CHF =	1,015681	1,98647	23,8044	7,56865		381,222	4,70465

Sursă: BCE

aprilie-23	RON	SEK	GBP	NOK	ISK	CHF
1 EUR =	4,93649	11,33699	0,881150	11,51867	149,622	0,98456
1 BGN =	2,52403	5,79660	0,450532	5,88949	76,5018	0,503406
1 CZK =	0,210629	0,483724	0,037597	0,491476	6,38405	0,0420090
1 DKK =	0,662457	1,52138	0,118247	1,54576	20,0787	0,132124
1 HRK =						
1 HUF =	0,0131522	0,0302049	0,00234763	0,0306889	0,398635	0,00262315
1 PLN =	1,065735	2,44753	0,190231	2,48675	32,3018	0,212556
1 RON =	1	2,29657	0,178497	2,33337	30,3094	0,199445
1 SEK =	0,435432	1	0,0777234	1,01602	13,1977	0,086845

aprilie-23	RON	SEK	GBP	NOK	ISK	CHF
1 GBP =	5,60233	12,8661	1	13,0723	169,803	1,11736
1 NOK =	0,428565	0,984228	0,0764976	1	12,9895	0,085475
1 ISK =	0,032993	0,075771	0,00588917	0,0769850	1	0,00658031
1 CHF =	5,01390	11,51477	0,894967	11,69929	151,968	1

Sursă: BCE

Observație: toate ratele încrucișate care implică ISK sunt calculate folosind datele privind cursul de schimb ISK/EUR furnizate de Banca Centrală a Islandei.

referință: aprilie-23	1 EUR în moneda națională	1 unitate de monedă națională în EUR
BGN	1,95580	0,51130
CZK	23,43689	0,04267
DKK	7,45179	0,13420
HRK		
HUF	375,33611	0,00266
PLN	4,63201	0,21589
RON	4,93649	0,20257
SEK	11,33699	0,08821
GBP	0,88115	1,13488
NOK	11,51867	0,08682
ISK	149,62222	0,00668
CHF	0,98456	1,01568

Sursă: BCE

Observație: cursurile de schimb ISK/EUR se bazează pe datele furnizate de Banca Centrală a Islandei.

- Regulamentul (CEE) nr. 574/72 prevede ca rata de conversie într-o monedă a sumelor calculate într-o altă monedă de schimb este rata calculată de către Comisie pe baza mediei lunare, aferentă perioadei de referință definite la alineatul (2), a ratelor de schimb de referință publicate de Banca Centrală Europeană.
- Perioada de referință este:
 - luna ianuarie pentru rate de conversie aplicabile de la 1 aprilie următor;
 - luna aprilie pentru rate de conversie aplicabile de la 1 iulie următor;
 - luna iulie pentru rate de conversie aplicabile de la 1 octombrie următor;
 - luna octombrie pentru rate de conversie aplicabile de la 1 ianuarie următor.

Ratele de conversie ale monedelor de schimb sunt publicate în al doilea Jurnal Oficial al Uniunii Europene (seria „C”) din lunile februarie, mai, august și noiembrie.

V

(Anunțuri)

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN
DOMENIUL CONCURENȚEI

COMISIA EUROPEANĂ

Notificare prealabilă a unei concentrări

(Cazul M.11119 – GCA / STELLANTIS / ALD / LEASEPLAN)

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2023/C 215/04)

1. La data de 9 iunie 2023, Comisia a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului (⁽¹⁾), o notificare a unei concentrări propuse.

Notificarea vizează următoarele întreprinderi:

- Crédit Agricole Consumer Finance („CACF”, Franța), controlată de Crédit Agricole S.A. („GCA”, Franța);
- Stellantis N.V. („Stellantis”, Țările de Jos);
- Merrion Fleet Management Limited („ALD Ireland”), controlată de ALD S.A. („ALD”, Franța);
- ALD Automotive AS („ALD Norway”), controlată de ALD;
- SGALD Automotive – Sociedade Geral de Comercio e Aluguer de Bens, S.A. („ALD Portugal”), controlată de ALD;
- LeasePlan Česká republika s.r.o. („LP Czechia”), controlată de LP Group BV („LeasePlan”, Țările de Jos);
- LeasePlan Finland Oy („LP Finland”), controlată de LeasePlan;
- LeasePlan Luxembourg S.A. („LP Luxembourg”), controlată de LeasePlan.

CACF dobândește, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul unic asupra întregii întreprinderi ALD Ireland, asupra întregii întreprinderi ALD Norway, asupra întregii întreprinderi LP Czechia și asupra întregii întreprinderi LP Finland.

CACF și Stellantis dobândesc, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) și al articolului 3 alineatul (4) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul în comun asupra întregii întreprinderi ALD Portugal și asupra întregii întreprinderi LP Luxembourg.

Concentrarea se realizează prin achiziționare de acțiuni.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt următoarele:

- CACF își desfășoară activitatea în sectorul finanțelor de consum. Este controlată de GCA, care își desfășoară activitatea în sectorul serviciilor bancare și de asigurări, inclusiv colectarea de active, servicii bancare cu amănuntul, servicii financiare specializate și clienți mari,
- Stellantis își desfășoară activitatea în domeniile proiectării, ingineriei, fabricării, distribuției și vânzării de autovehicule, componente și sisteme de producție,
- Fiecare dintre întreprinderile ALD Ireland, ALD Norway, ALD Portugal, LP Czechia, LP Finland și LP Luxembourg își desfășoară activitatea în domeniul serviciilor de leasing operațional și de gestionare a parcului auto.

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

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

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

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

M.11119 – GCA / STELLANTIS / ALD / LEASEPLAN

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

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Adresă poștală:

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

Notificare prealabilă a unei concentrări
[Cazul M.11125 – NETCEED (FORMERLY ETC GROUP) / AMADYS]

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2023/C 215/05)

1. La data de 13 iunie 2023, Comisia a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾, o notificare a unei concentrări propuse.

Notificarea vizează următoarele întreprinderi:

- Parisian Bidco SAS („Netceed”, Franța), cunoscută anterior sub denumirea de ETC Group, controlată de Cinven Capital Management (VII) General Partner Limited („Cinven”, Guernsey),
- Amadys Group BV („Amadys”, Belgia).

Netceed va dobândi, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul unic asupra întregii întreprinderi Amadys.

Concentrarea se realizează prin achiziționare de acțiuni.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt următoarele:

- Netceed: furnizor de produse de telecomunicații, în special de cabluri, accesorii și alte echipamente, cum ar fi echipamente pasive și produse optice, precum și de servicii pentru operatorii de telecomunicații și instalatorii de rețele de telecomunicații;
- Amadys: furnizor de echipamente pasive, cum ar fi cabluri, conectori și alte instrumente, pentru operatorii de telecomunicații și instalatorii de rețele, precum și pentru furnizorii din sectorul energetic.

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

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

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

M.11125 – NETCEED (FORMERLY ETC GROUP) / AMADYS

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

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Adresă poștală:

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

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

Notificare prealabilă a unei concentrări
(Cazul M.11106 – STELLANTIS / MICHELIN / FORVIA / SYMBIO)

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2023/C 215/06)

1. La data de 12 iunie 2023, Comisia Europeană a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾, o notificare a unei concentrări propuse.

Notificarea vizează următoarele întreprinderi:

- PSA Automobiles SA (Franța), controlată în ultimă instanță de Stellantis N.V., societatea holding a grupului Stellantis („Stellantis”, Țările de Jos),
- Spika SAS (Franța), controlată în ultimă instanță de Compagnie Générale des Etablissements Michelin, societatea holding a grupului Michelin („Michelin”, Franța),
- Faurecia Exhaust International (Franța), controlată în ultimă instanță de Faurecia SE, societatea-mamă a grupului Forvia („Forvia”, Franța) și
- Symbio SAS („Symbio”, Franța).

Stellantis, Michelin și Forvia dobândesc, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) și al articolului 3 alineatul (4) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul în comun asupra întregii întreprinderi Symbio.

Concentrarea se realizează prin achiziționare de acțiuni.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt următoarele:

- în cazul întreprinderii Stellantis: producător multinațional de echipamente originale pentru autovehicule și distribuitor de autovehicule;
- în cazul întreprinderii Michelin: producător francez care își desfășoară activitatea la nivel mondial, în principal în domeniul producției de pneuri pentru autovehicule și aeronave;
- în cazul întreprinderii Forvia: producător francez de piese auto la nivel mondial;
- în cazul întreprinderii Symbio: producător francez de sisteme bazate pe pile de combustie și de unități de alimentare cu pile de combustie.

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

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

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

M.11106 – STELLANTIS / MICHELIN / FORVIA / SYMBIO

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

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

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Adresă poștală:

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

Notificare prealabilă a unei concentrări
(Cazul M.11183 – SSG / ORDINA)
Caz care poate face obiectul procedurii simplificate

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2023/C 215/07)

1. La data de 12 iunie 2023, Comisia Europeană a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾, o notificare a unei concentrări propuse.

Notificarea vizează următoarele întreprinderi:

- Sopra Steria Group SA („SSG”, Franța);
- Ordina N.V. („Ordina”, Țările de Jos).

SSG dobândește, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul asupra întregii întreprinderi Ordina.

Concentrarea se realizează printr-o ofertă publică anunțată la data de 21 martie 2023.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt următoarele:

- SSG este o societate publică de consultanță, servicii digitale și dezvoltare de software, care le furnizează clienților din întreaga lume o gamă largă de servicii informatice, inclusiv servicii de consultanță și digitale, precum și software.
- Ordina este un furnizor public de servicii digitale și de software, care le oferă clienților din industrie, din domeniul serviciilor financiare și din sectorul public din întreaga regiune Benelux servicii de consultanță, proiectare și dezvoltare în domeniul IT.

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

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

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

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

M.11183 – SSG / ORDINA

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

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Adresă poștală:

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

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

⁽²⁾ JO C 366, 14.12.2013, p. 5.

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

(2023/C 215/08)

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

„Tolna / Tolnai”

PDO-HU-A1353-AM01

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. Extinderea arealului de producție specificat în caietul de sarcini al produsului Tolna /Tolnai**

Extinderea arealului de producție pentru includerea localităților Cikó, Fürged, Némekér, Pálfa și Pári. Aceste localități au condiții climatice și geografice similare cu cele ale arealului de producție delimitat. În virtutea proprietăților pedologice și a vinurilor produse în aceste localități, ele respectă parametrii prevăzuți în caietul de sarcini al DOP Tolna.

Localitățile enumerate mai sus aparțin aceleiași unități administrative ca arealul delimitat.

Rubrici vizate: Arealul geografic delimitat

2.2. Mărirea numărului de plantații viticole înregistrate în caietul de sarcini al produsului Tolna

Extinderea listei unităților geografice mai mici care pot fi indicate, pentru a include plantația viticolă Ködmön-hegy. Întrucât plantația viticolă este situată în arealul de producție delimitat, este justificat să se permită utilizarea acestei denumiri.

Rubrici vizate: Condiții suplimentare

2.3. Adăugarea categoriei de produse vin perlant

Producătorii vinicoli au început să producă vinuri perlante ca răspuns la cererile pieței în continuă schimbare. Progresele tehnologice disponibile au permis să se îmbunătățească și mai mult calitatea, ceea ce a condus la noi creșteri ale cererii și producției. Vinurile remarcabile cu DOP Tolna pot fi utilizate, în plus, pentru a obține produse omogene și de înaltă calitate conforme cu caietul de sarcini.

(¹) JOL 347, 20.12.2013, p. 671.

Rubrici vizate: Categoriile de produse vitivinicole, Descrierea vinurilor, Practici oenologice specifice, Randamente maxime, Legătura cu arealul geografic, Condiții suplimentare.

2.4. Adăugarea categoriei de produse 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 existente au adăugat propriile vinuri spumante la gama lor de produse. Din soiurile de struguri enumerate în caietul de sarcini al vinului cu DOP Tolna se produc vinuri spumante de o foarte bună calitate, aceste soiuri permițând obținerea unei calități uniforme și superioare.

Rubrici vizate: Categoriile de produse vitivinicole, Descrierea vinurilor, Practici oenologice specifice, Randamente maxime, Legătura cu arealul geografic, Condiții suplimentare.

2.5. Noi soiuri autorizate: Furmint

Tiparele consumului de vin sunt în continuă schimbare, iar producătorii se străduiesc să se adapteze la acestea. Proportia soiurilor albe și aromate este din ce în ce mai mare în arealul delimitat. Din unele dintre soiurile menționate în această cerere se produc de mult timp vinuri de o calitate fiabilă. Un alt factor esențial poate fi că Furmint ar putea fi un soi de struguri de vin alb din Ungaria pe care s-ar putea baza o campanie uniformă de promovare a vinului.

Rubrici vizate: Principalele soiuri de viță-de-vie

2.6. Modificări pentru a include localități din afara arealului de producție delimitat: adăugarea localității Varsád

În localitatea menționată mai sus, există o cramă al cărei proprietar dorește să prelucreze struguri originari din arealul delimitat al DOP Tolna.

Rubrici vizate: Condiții suplimentare

DOCUMENT UNIC

1. Denumirea produsului

Tolna / Tolnai

2. Tipul de indicație geografică

DOP – Denumire de origine protejată

3. Categoriile de produse vitivinicole

1. Vin

4. Vin spumant

9. Vin perlant

4. Descrierea vinului (vinurilor)

Categoria 1: Vin – Alb

Culoarea vinurilor albe variază de la verde-pal până la un galben-pai mai aprins. Notele mirosului sunt în principal de citrice și de fructe cu pulpă albă. La degustare, sunt perceptibili acizi puternici și fermi și predomină adesea un gust de alcool și o corpolență medii, combinate cu un caracter picant discret și cu note florale blânde.

* Parametrii analitici care nu sunt menționați sunt în conformitate cu legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	9
Aciditatea totală minimă	4,5 g/l, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	18
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

Categoria 1: Vin – Roze

Culoarea vinurilor roze este foarte variată: de la roz-pal, violet sau roz-somon până la căpșuniu sau zmeuriu. Mirosul vinurilor este dominat de note blânde de fructe roșii precum căpșunile și zmeura. Sunt vinuri cu o corpolență scăzută și cu o senzație de aciditate proaspătă, în care predomină notele pe care le are de obicei mirosul.

* Parametrii analitici care nu sunt menționați sunt în conformitate cu legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	9
Aciditatea totală minimă	4,5 g/l, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	18
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

Categoria 1: Vin – Roșu

Culoarea vinurilor roșii variază de la rubiniu-pal și rubiniu mai intens până la roșu-grena. Mirosul prezintă note de fructe roșii, cum ar fi cireșele sau căpșunile, dar și de mure și de prune, completate de note picante discrete, precum și de note de mirodenii dulci conferite de butoaiile de lemn, cum ar cele de vanilie și de scorțișoară. La degustare, vinul are o corpolență scăzută spre medie și este caracterizat de taninuri catifelate.

* Parametrii analitici care nu sunt menționați sunt în conformitate cu legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	9
Aciditatea totală minimă	4,5 g/l, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	20
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

Categoria 4: Vin spumant – Alb

Culoarea acestui vin poate varia de la galben-pal până la galben-auriu. Mirosul este caracterizat de note aromatice primare de citrice și de fructe sămburoase, iar în timpul maturării pot apărea și note de biscuiți, de brioșe și specifice autolizei. Bulele delicate produse de acidul carbonic derivat din a doua fermentație alcoolică sunt prezente pe parcursul întregului proces de degustare.

* Parametrii analitici care nu sunt menționați sunt în conformitate cu legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	9
Aciditatea totală minimă	4 g/l exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	18
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

Categoria 4: Vin spumant – Roze

Culoarea vinului poate varia de la o nuanță deschisă a culorii cojii de ceapă până la roșu-deschis. Vinul are un gust și un miros de fructe roșii și chiar un caracter picant discret, completate de mirosuri și arome secundare dezvoltate în timpul învechirii, însoțite de o aciditate plăcută și echilibrată.

* Parametrii analitici care nu sunt menționați sunt în conformitate cu legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	9
Aciditatea totală minimă	4 g/l exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	18
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

Categoria 4: Vin spumant – Roșu

Culoarea vinului poate varia de la rubiniu până la roșu-intens. Mirosul și aroma vinului sunt în principal de fructe roșii precum cireșele și prunele, cu mirosuri și arome secundare discrete, cum ar fi cele de biscuiți.

* Parametrii analitici care nu sunt menționați sunt în conformitate cu legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	9
Aciditatea totală minimă	4 g/l exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	18
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

Categoria 9: Vin perlant – Alb

Culoarea acestui vin variază de la alb-verzui până la galben-auriu. Mirosul este dominat de note blânde de citrice și de fructe sămburoase, cum ar fi cele de lămâie verde și de măr verde. Vinul este caracterizat de o corpolență scăzută și de acizi proaspeți și vioi.

* Parametrii analitici care nu sunt menționați sunt în conformitate cu legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	9
Aciditatea totală minimă	4 g/l exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	18
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

Categoria 9: Vin perlant – Roze

Culoarea vinului variază de la o nuanță deschisă a culorii cojii de ceapă până la roșu-deschis. Vinul are un miros de fructe roșii precum zmeura și căpșunile. Gustul vinului este caracterizat de acizi proaspeți și de o corpolență scăzută.

* Parametrii analitici care nu sunt menționați sunt în conformitate cu legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	9
Aciditatea totală minimă	4 g/l exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	18
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

Categoria 9: Vin perlant – Roșu

Culoarea vinului variază de la roșu, rubiniu și mov până la roșu-intens. Mirosul vinului este în principal de fructe roșii proaspete precum cireșele și căpșunile. Gustul vinului este caracterizat de acizi proaspeți și de o corpolență scăzută.

* Parametrii analitici care nu sunt menționați sunt în conformitate cu legislația în vigoare.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	9
Aciditatea totală minimă	4 g/l exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	18
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

5. Practici vitivinicole

a. Practici oenologice esențiale

Norme privind utilizarea anumitor mențiuni

Practică oenologică specifică

1. Îmbogățirea tăriei alcoolice naturale a mustului și îndulcirea sunt interzise atunci când se fabrică produse vinicole Tolna cu mențiunea tradițională „késői szüretelésű bor” (vin obținut din struguri recoltați târziu) sau „válogatott szüretelésű bor” (vin obținut din recoltă selecționată), cu mențiunea restrânsă „töppedt szőlőből készült bor” (vin obținut din struguri stafidiți) sau pentru care se indică plantația viticolă.
2. Vinurile obținute din plantații viticole selecționate trebuie să fie învechite în butoaie de stejar timp de cel puțin 6 luni.

Norme referitoare la viticultură

Practică de cultivare

Metoda de cultivare și distanțarea viței-de-vie:

În cazul plantațiilor viticole care au fost plantate înainte de 31 iulie 2009, produsele vinicole cu denumirea de origine protejată Tolna 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 privind plantațiile noi:

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

- Numărul de butuci plantați trebuie să fie de cel puțin 3 300 de butuci la hectar.
- Distanța dintre rânduri trebuie să fie de minimum 2 metri și de maximum 3,5 metri.
- Distanța dintre butuci trebuie să fie de minimum 0,6 metri și de maximum 1,2 metri.

Metoda de recoltare:

Pentru produsele vinicole cu denumirea de origine protejată Tolna, sunt permise atât recoltarea manuală, cât și cea mecanică. Se admite o excepție pentru vinurile Tolna desemnate prin utilizarea mențiunilor „plantație viticolă selecționată”, „recoltă selecționată”, „recoltă târzie” sau „obținut din struguri stafidiți”, în cazul cărora se permite doar recoltarea manuală.

Stabilirea datei de recoltare:

Comitetul consiliului comunității vinicole are competența de a stabili data de recoltare. Regulamentul de procedură al regiunii viticole conține normele privind modul în care trebuie stabilită și publicată data de recoltare.

Cerințe privind calitatea strugurilor

Practică de cultivare

Conținutul minim de zahăr al strugurilor (g/l)

Vin

Alb: 151,5

Roze: 151,5

Roșu: 151,5

Vin spumant

Alb: 151,5

Roze: 151,5

Roșu: 151,5

Vin perlant

Alb: 151,5

Roze: 151,5

Roșu: 151,5

Tăria alcoolică naturală potențială minimă a strugurilor (% vol.)

Vin

Alb: 9,0

Roze: 9,0

Roșu: 9,0

Vin spumant

Alb: 9,0

Roze: 9,0

Roșu: 9,0

Vin perlant

Alb: 9,0

Roze: 9,0

Roșu: 9,0

b. *Randamente maxime*

Vin: Alb, roze, roșu

100 hl/ha

14 000 kg de struguri la hectar

Vin: Alb, roze, roșu: Vinurile produse pentru care se indică plantația viticolă și vinurile care poartă mențiunea „vin obținut din struguri recoltați târziu”

80 hl/ha

11 000 kg de struguri la hectar

Vin spumant: Alb, roze, roșu

100 hl/ha

14 000 kg de struguri la hectar

Vin perlant: Alb, roze, roșu

100 hl/ha

14 000 kg de struguri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Definirea arealului delimitat:

Teritoriile localităților următoare care sunt clasificate ca făcând parte din clasele I sau II potrivit cadastrului viticol: Aba, Aparhant, Bátaapáti, Bikács, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Bölske, Cikó, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Fürged, Grábóc, Gyönk, Györe, Györköny, Hidas, Hőgyész, Igar, Iregszemcse, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kiszékely, Kisvejke, Kölesd, Lengyel, Lajoskomárom, Madocsa, Magyarkeszi, Mezőkomárom, Mórág, Mőcsény, Mucsa, Mucsi, Nagydorog, Nagyszékely, Nagymányok, Nagyszokoly, Némekér, Ozora, Paks, Pálfa, Pári, Pincehely, Regöly, Sárszentlőrinc, Seregélyes, Simontornya, Szabadhidvég, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolna, Tolnanémedi, Váralja și Závod.

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

Alibernet

Blauburger

Bíbor Kadarka

Cabernet Franc – Cabernet

Cabernet Sauvignon

Chardonnay – Kereklevelű

Cserszegi Fűszeres

Dornfelder

Ezerfürtű

Ezerjő – Kolmreifler

Furmint – Furmint Bianco

Hárslevelű – Garszleveljü

Irsai olivér – Irsai

Kadarka – Fekete Budai

Királyleányka – Erdei Sárga

Kékfrankos – Blaufränkisch

Kékoportó – Blauer Portugieser

Leányka – Leányszőlő

Menoire

Merlot

Nektár

Olasz rizling – Olaszrizling

Ottonel muskotály – Muscat Ottonel

Pinot blanc – Fehér Burgundi

Pinot noir – Kék Burgundi

Rajnai rizling – Riesling

Rizlingszilváni – Müller-Thurgau

Sauvignon – Sauvignon Blanc

Syrah – Shiraz

Szürkebarát – Pinot Gris

Sárga muskotály – Muscat Lunel

Tramini – Traminer

Zengő

Zenit

Zweigelt – Blauer Zweigeltrebe

Zöld szagos – Decsi Szagos

Zöld veltelíni – Zöldveltelíni

8. Descrierea legăturii (legăturilor)

Descrierea factorilor naturali – comuni pentru vin, vin spumant și vin perlant

Regiunea viticolă Tolna este situată în partea de sud a Ungariei, în principal în județul Tolna, dar se extinde și în județele Baranya și Fejér. Plantațiile viticole din Tolna au fost înființate cu precădere pe coaste ale dealurilor și pante blânde, line și protejate, cu expunere spre sud.

Cea mai importantă și predominantă formațiune a regiunii viticole și, prin urmare, cea mai întâlnită rocă din care se formează solul este loess-ul. De exemplu, grosimea stratului de loess de la Hőgyész atinge 70 de metri. O parte mai mică dintre plantațiile viticole (de exemplu, în zonele Pincehely, Hőgyész, Dúzs) au fost plantate pe nisipuri.

Tipurile de sol care predomină în arealele viticole ale dealurilor din Tolna și ale Külső-Somogy sunt solurile brune (soluri forestiere brune de tip Ramann) și solurile forestiere brune cu iluviere de argilă, deși se întâlnesc plantații viticole și pe cernoziomuri acoperite cu calcar.

Zona deluroasă/muntoasă din regiunea viticolă Tolna este situată în principal într-o zonă climatică moderată din punctul de vedere al căldurii și al umidității.

Valoarea lunară și anuală a radiațiilor solare și a orelor cu soare din regiunea viticolă Tolna este deosebit de benefică pentru cultura viței-de-vie. Numărul de ore cu lumină înregistrate anual este de 4 400 de ore, iar numărul de ore de expunere efectivă la soare din timpul anului poate ajunge la 2 060 de ore. În arealele viticole din Ungaria, media pe termen lung a numărului anual de ore cu soare este de 1 800 – 2 070 de ore. Astfel, regiunea viticolă Tolna este foarte însorită. Celălalt factor important este temperatura. În regiunea viticolă, temperatura medie anuală pe termen lung este de 11,8 °C, această cifră fiind de 15,8 °C în perioada de vegetație. Cantitatea totală de căldură calculată pe această bază este de 3 400 °C, iar cantitatea totală de căldură activă este de 1 300 °C. Lunile cu cele mai abundente precipitații sunt mai și iunie. Vântul suflă preponderent dinspre nord-vest.

Datorită topografiei, solului, climei și hidrografiei sale, regiunea viticolă Tolna poate fi considerată un areal viticol excelent.

8.1. Vin

Descrierea arealului delimitat: Factori umani

În regiunea viticolă Tolna, bazele culturii viței-de-vie au fost puse mai întâi de către celți și apoi de către romani.

Toate numeroasele abații înființate sub dinastia Árpád aveau plantații viticole, care erau îngrijite în mod minuțios de călugării benedictini și cistercieni.

În secolul al XVIII-lea, germanii care s-au stabilit în județ au dezvoltat și mai mult viticultura locală. Se consideră că sârbii care s-au stabilit în această perioadă în Völgység au introdus cultivarea soiului Kadarka, pe care îl utilizau pentru a produce un vin roșu printr-o nouă procedură: vinificarea în roșu.

La momentul respectiv, vinurile roșii dominau producția de struguri și de vin. Consemnările confirmă faptul că existau deja șase varietăți ale soiului predominant Kadarka. Invazia de filoxeră a provocat daune colosale în regiunea viticolă. Regiunea viticolă Tolna a fost creată prin legea privind vinurile din 1998, însă prima lege privind vinurile, care datează din 1893, a delimitat regiunea viticolă Szekszárd ca acoperind întregul teritoriu al județului Tolna, deci putem afirma pe bună dreptate că regiunea viticolă Tolna este istorică.

Această cultură a viței-de-vie, bazată pe tradiții seculare, stă la baza priceperii localnicilor.

Descrierea vinului (vinurilor)

Caracteristicile analitice ale vinurilor produse în regiunea viticolă Tolna, și anume tăria alcoolică relativ ridicată a acestora, proporțiile favorabile ale diversilor acizi și formarea de substanțe care conferă corpolență vinului, se datorează condițiilor climatice din regiunea viticolă.

Pe vinurile din această regiune viticolă își lasă amprenta viticultorii crescuți în sânul unor tradiții viticole seculare, care au dobândit cunoștințe moderne. Caracteristicile organoleptice ale vinurilor se reflectă mai ales în bogăția aromelor acestora.

Vinurile din Tolna se caracterizează prin gustul fructat conferit de struguri și printr-o armonie de arome și gusturi dezvoltate în urma unei învechiri de calitate. Acizii și extractul sunt echilibrate.

Toate aceste calități fac ca vinurile Tolna să fie căutate în afara Ungariei, atât în țările din Uniunea Europeană, cât și dincolo de aceasta.

Prezentarea și demonstrarea legăturii cauzale

Regiunea viticolă Tolna este formată din coaste ale dealurilor mai mari și văi ușor înclinate. Înălțimea dealurilor atinge 150 – 200 de metri. Dealurile sunt acoperite cu loess cu un conținut ridicat de calcar, care, atunci când este amestecat cu solurile forestiere brune, oferă un sol excelent pentru cultura viței-de-vie. Astfel, prima condiție pentru producerea unor struguri excelenți este îndeplinită.

Cantitatea totală minimă de căldură necesară pentru cultura viței-de-vie este de 2 500 °C, în timp ce cantitatea totală minimă de căldură activă este de 1 000 °C, iar temperatura medie anuală trebuie să fie cuprinsă între 9 °C și 21 °C. Acești factori legați de temperatură au efecte benefice pe termen lung asupra calității strugurilor cultivați aici.

Al treilea factor este cantitatea de precipitații. În regiunea viticolă, media precipitațiilor anuale pe termen lung este de 590 mm, iar vița-de-vie beneficiază de 450 mm de precipitații în sezonul de vegetație. Vița-de-vie nu are nevoie de o cantitate mai mare de precipitații.

Cea mai bună dovadă a condițiilor excelente predominante în regiunea viticolă, luându-se în considerare și dovezile materiale, este că producția de viță-de-vie și de vin din regiunea viticolă poate fi urmărită în decursul istoriei cel puțin până la celți.

Vinurile comercializate din cramele care își desfășoară activitatea în zona regiunii viticole – obținute din struguri excelenți, cu respectarea tradițiilor de vinificație și cu ajutorul noilor cunoștințe – sunt foarte ușor de comercializat și sunt, în plus, căutate în străinătate.

8.2. Vin spumant

Descrierea arealului delimitat: Factori umani

În regiunea viticolă Tolna se produc vinuri de bază pentru producția de vinuri spumante de aproape o jumătate de secol.

Producătorii din regiunea viticolă au stăpânit tradițiile producției de vin spumant, au început să producă vinuri spumante Tolna, apoi le-au introdus pe piață.

Succesul produsului se datorează cunoștințelor tehnice ale viticultorilor și vinificatorilor care își desfășoară activitatea în regiune, precum și reputației lor. Vinurile spumante Tolna sunt produse în esență printr-o metodă tradițională și sunt fermentate în sticlă. Prin urmare, pe lângă aromele fructate primare, au o dezvoltare bună și gusturile și aromele secundare.

Descrierea vinului (vinurilor)

Ca urmare a unei perioade de învechire mai îndelungate, culoarea vinurilor spumante albe poate varia de la galben-pal până la galben-auriu, culoarea vinurilor spumante roze de la culoarea cojii de ceapă până la roz-zmeuriu, iar culoarea vinurilor spumante roșii de la rubiniu până la roșu-intens. Gusturile și aromele primare intense, fructate sau picante (vinuri roze și roșii) caracteristice strugurilor sunt predominante în mirosul și gustul vinurilor spumante Tolna, completate de arome secundare. Vinurile spumante Tolna au o aciditate proaspătă.

Prezentarea și demonstrarea legăturii cauzale

Clima regiunii viticole Tolna este determinată atât de influențe continentale, cât și de influențe mediteraneene. De asemenea, numărul de ore cu soare este mai mare decât media națională. Atât precipitațiile anuale și distribuția lor relativ uniformă, cât și solurile cu o capacitate relativ bună de retenție a apei contribuie la o alimentare adecvată cu apă în sezonul de vegetație, acesta fiind un factor deosebit de important în cazul vinurilor spumante, deoarece se previne astfel formarea în vin a mirosurilor vegetale și sufocante și a acizilor imaturi și nedezvoltați pe care i-ar accentua dioxidul de carbon rezultat din fermentația alcoolică secundară.

Sezonul lung de vegetație și cantitatea totală ridicată de căldură oferă condiții optime pentru o coacere corespunzătoare a strugurilor din care se obține vinul de bază pentru vinurile spumante și chiar pentru păstrarea acizilor proaspeți.

Combinăția dintre amplasarea plantațiilor viticole, condițiile climatice de tip mediteranean, solurile lutoase, calcaroase și cu loess, bogate în substanțe nutritive, și soiurile care sunt cele mai potrivite pentru arealul de producție, le conferă vinurilor spumante Tolna un caracter unic, ajutându-le să își păstreze, în pofida fermentării alcoolice secundare, aroma bogată, mirosul și aromele fructate sau picante complexe, caracterul proaspăt și aciditatea elegantă. Ca urmare perioadei de învechire mai îndelungate în conformitate cu metodele tradiționale de producție a vinului spumant, vinurile spumante sunt caracterizate de arome secundare elegante și fine.

8.3. Vin perlant

Descrierea arealului delimitat: Factori umani

În cazul vinurilor Tolna, vinurile perlante sunt considerate o categorie de produse nouă, pe care producătorii au început să le producă din struguri cultivați în mod tradițional în această regiune viticolă pentru producția de vin de bază pentru vinurile spumante și pe care au reușit să o comercializeze pe piața internă.

Succesul economic și pe piață al produsului se datorează în principal cunoștințelor tehnice ale viticultorilor și vinificatorilor care își desfășoară activitatea în regiune, precum și reputației lor. Vinurile perlante Tolna se produc în general din soiuri cultivate în această regiune viticolă, iar calitatea lor se obține prin stabilirea unei date de recoltare, care permite păstrarea gusturilor și aromelor primare naturale ale strugurilor, acestea urmând să fie accentuate prin adăugarea de dioxid de carbon înainte de îmbuteliere.

Descrierea vinului (vinurilor)

Vinurile perlante Tolna albe, roze și roșii sunt caracterizate de o aciditate armonioasă, de prospețime și de arome fructate vioaie și complexe.

Prezentarea și demonstrarea legăturii cauzale

Arealul reprezintă una dintre regiunile viticole din sudul Ungariei. Clima locală este determinată de influențe atât continentale, cât și mediteraneene. Primăvara apare în Ungaria mai întâi în această parte a ei, iar numărul orelor cu soare este mai mare decât media națională. Atât precipitațiile anuale și distribuția lor relativ uniformă, cât și solurile cu o capacitate relativ bună de retenție a apei contribuie la o alimentare adecvată cu apă în sezonul de vegetație, acesta fiind un factor deosebit de important în cazul vinurilor perlante, deoarece se previne astfel formarea în vin a mirosurilor vegetale și sufocante și a acizilor imaturi și nedezvoltați pe care i-ar accentua dioxidul de carbon din vin.

Combinăția dintre amplasarea plantațiilor viticole, condițiile climatice de tip mediteranean, solurile lutoase, calcaroase și cu loess, bogate în substanțe nutritive, și soiurile care sunt cele mai potrivite pentru arealul de producție, îi conferă produsului un caracter unic, care se manifestă prin mirosurile și aromele fructate complexe, caracterul proaspăt și aciditatea elegantă.

9. Alte condiții esențiale

Unități geografice mai mici care pot fi indicate și normele pentru indicarea acestora

Cadrul juridic:

Stabilit de către o organizație care gestionează DOP/IGP, în cazul în care statele membre prevăd acest aspect

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

1. Districtul: Völgységi

Localitățile din district: Aparhant, Bátaapáti, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Cikó, Dúzs, Grábóc, Györe, Hidas, Hőgyész, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kisvejke, Lengyel, Mórág, Mőcsény,

Mucsfa, Mucsi, Nagymányok, Tevel, Váralja și Závod

În cazul vinurilor Tolna pentru care se indică districtul, strugurii trebuie să provină în proporție de 100 % din plantații viticole situate în interiorul zonelor din districtul indicat care sunt clasificate ca făcând parte din clasele I sau II potrivit cadastrului viticol.

Localități

Localități: Aba, Aparhant, Bátaapáti, Bikács, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Bölske, Cikó, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Fürged, Grábóc, Gyöng, 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, Seregélyes, Simontornya, Szabadhidvég, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolnanémedi, Váralja și Závod.

În cazul vinurilor pentru care se indică localitatea, produsul trebuie să provină în proporție de cel puțin 85 % din plantații viticole situate în interiorul zonelor din localitatea indicată, care sunt clasificate ca făcând parte din clasele I sau II potrivit cadastrului viticol, și poate proveni în proporție de cel mult 15 % din alte părți ale zonelor demarcate din regiunea viticolă Tolna, care sunt clasificate ca făcând parte din clasele I sau II potrivit cadastrului viticol.

2. Plantațiile viticole cu denumiri:

Bonyhád: Aranybánya, Szőlő-domb

Bonyhádvarasd: Kereszt-dűlő

Lajoskomárom: Fülöp-hegy

Simontornya: Derék-hegy, Mózsé-hegy

Paks: Hideg-völgy, Sánc-hegy

Gyöng: Ködmön-hegy

În cazul vinurilor pentru care se indică numele plantației viticole, strugurii utilizați pentru obținerea vinului trebuie să provină în proporție de 95 % din zonele din plantația viticolă indicată, care sunt clasificate ca făcând parte din clasele I sau II potrivit cadastrului viticol.

Mențiuni tradiționale autorizate și mențiuni a căror utilizare este restricționată

Cadrul juridic:

Stabilit de către o organizație care gestionează DOP/IGP, în cazul în care statele membre prevăd acest aspect

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Vin:

Alb: „Késői szüretelésű” (obținut din struguri recoltați târziu), „válogatott szüretelésű” (obținut din recoltă selecționată), „muskotály” (muscat), „cuvée” sau „küvé” (cuvée), „szüretlen” (nefiltrat), „töppedt szőlőből készült” (obținut din struguri stafidiți), „primőr” (primeur) sau „újbor” (vin nou), „első szüret” (obținut din prima recoltă) sau „virgin vintage”, „barrique”, „barrique-ban erjesztett” (fermentat în baricuri) sau „hordóban erjesztett” (fermentat în butoaie), „barrique-ban érlelt” (învechit în baricuri) sau „hordóban érlelt” (învechit în butoaie)

Roze: „válogatott szüretelésű” (obținut din recoltă selecționată), „cuvée” sau „küvé” (cuvée), „szüretlen” (nefiltrat), „primőr” (primeur) sau „újbor” (vin nou), „első szüret” (obținut din prima recoltă) sau „virgin vintage”

Roșu: „Siller”, „késői szüretelésű” (obținut din struguri recoltați târziu), „válogatott szüretelésű” (obținut din recoltă selecționată), „muskotály” (muscat), „cuvée” sau „küvé” (cuvée), „szüretlen” (nefiltrat), „töppedt szőlőből készült” (obținut din struguri stafidiți), „primőr” (primeur) sau „újbor” (vin nou), „első szüret” (obținut din prima recoltă) sau „virgin vintage”, „barrique”, „barrique-ban erjesztett” (fermentat în baricuri) sau „hordóban erjesztett” (fermentat în butoaie), „barrique-ban érlelt” (învechit în baricuri) sau „hordóban érlelt” (învechit în butoaie)

Vin spumant:

Alb, roze, roșu: „Muskotály” (muscat), „cuvée” sau „küvé” (cuvée), „első szüret” (obținut din prima recoltă) sau „virgin vintage”

Vin perlant

Alb, roze, roșu: „Muskotály” (muscat), „cuvée” sau „küvé” (cuvée), „első szüret” (obținut din prima recoltă) sau „virgin vintage”

Norme suplimentare privind etichetarea

Cadrul juridic:

Stabilit de către o organizație care gestionează DOP/IGP, în cazul în care statele membre prevăd acest aspect

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Fiind o mențiune a cărei utilizare este restricționată, mențiunea „muskotály” (muscat) poate fi indicată pe etichetele produselor vinicole în următoarele condiții: Vinul de bază trebuie produs în proporție de 85 % dintr-un an de recoltă din unul sau mai multe dintre următoarele soiuri de struguri: Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Nektár, Ottonel muskotály, Sárga muskotály.

Denumirile soiurilor Alibernet și Bőorkadarka nu pot fi indicate pe etichetă.

Indicarea anului de recoltă este obligatorie pentru vinurile Tolna din unități geografice mai mici decât arealul de producție delimitat. În cazul în care se indică anul de recoltă, vinul respectiv trebuie să provină în proporție de cel puțin 85 % din anul de recoltă în cauză.

În cazul vinului primeur sau al vinului nou cu denumirea Tolna, vinul trebuie să provină în proporție de 100 % din anul de recoltă indicat.

Este permisă indicarea oricărei variații a termenului „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” (denumire de origine protejată) care include un adjectiv derivat în limba maghiară, precum și indicarea termenului în orice limbă oficială a Uniunii Europene.

Orice variație a denumirii unei unități geografice mai mici care include sufixul „-i” pentru derivarea adjectivelor în limba maghiară poate fi utilizată ca mențiune.

Mențiunile „termőhelyen palackozva” („îmbuteliat în arealul de producție”), „termelői palackozás” („îmbuteliat la producător”) sau „pincszövetkezetben palackozva” („îmbuteliat în crama cooperativei”) pot figura pe eticheta oricărui vin Tolna.

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

Norme referitoare la ambalarea produselor

Cadrul juridic:

Stabilit de către o organizație care gestionează DOP/IGP, în cazul în care statele membre prevăd acest aspect

Tipul condiției suplimentare:

Ambalarea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Prezentare

Vinurile Tolna obținute din struguri recoltați târziu, vinurile Tolna obținute din recolta selecționată, vinurile Tolna obținute din struguri stafidiți și vinurile obținute din plantații viticole selecționate pot fi comercializate numai în recipiente de sticlă.

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

Notificarea în prealabil a prezentării:

Unitățile de îmbuteliere din afara arealului delimitat trebuie să informeze secretarul Consiliului comunităților vitivinicole din regiunea viticolă Tolna cu privire la orice îmbuteliere cu cel puțin 8 zile înainte de începerea prezentării unui produs vinicol cu denumire de origine protejată.

Producția vinului în afara arealului delimitat

Cadrul juridic:

Stabilit de către o organizație care gestionează DOP/IGP, în cazul în care statele membre prevăd acest aspect

Tipul condiției suplimentare:

Derogare privind producția în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Producția vinului cu denumirea de origine protejată Tolna în afara arealului delimitat este permisă numai în următoarele localități adiacente arealului delimitat, în județele enumerate mai jos.

Județul Tolna: Alsónána, Alsónyék, Báta, Bátaszék, Decs, Harc, Kakasd, Kéty, Medina, Ócsény, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Várdomb, Varsád, Zomba

Județul Baranya: Bisse, Csarnóta, Diósvizsló, Harkány, Hegyszentmárton, Kistótfalu, Márfa, Nagytótfalu, Siklós, Szava, Túrony, Vokány, Kisharsány, Nagyharsány, Palkonya, Villány, Villánykövesd Helesfa, Kispeterd, Mozsgó, Nagypeterd, Nyugotszenterzsébet, Szigetvár, Boda, Cserkút, Hosszúhetény, Ivánbattyán, Keszü, Kiskassa, Kővágószőlős, Kővágóttős, Mecseknádasd, Pécs, Pécsvárad, Szemely, Kiskabfalva, Babarc, Bár, Bóly, Dunaszekcső, Hásságy, Lánycsók, Máriakéménd, Mohács, Monyoród, Nagynyárad, Olasz, Szajk, Szederkény, Versend

Județul Bács-Kiskun: Akasztó, Bócsa, Kecel, Kiskőrös, Soltvadkert și Borota

Fejér megye: Etyek, Dég

Județul Pest: Szigetcsép

Județul Somogy: Balatonboglár

Link către caietul de sarcini al produsului

https://boraszat.kormany.hu/download/0/92/f2000/TOLNA_termekleiras%204-v%C3%A1ltozat%20COM%20kn.pdf

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

(2023/C 215/09)

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 LA NIVELUL UNIUNII A CAIETULUI DE SARCINI AL PRODUSULUI

„ Ribera del Guadiana ”

PDO-ES-A1295-AM04

Data cererii: 26.3.2021

1. Solicitantul și interesul legitim

CONSEJO REGULADOR DE LA DO RIBERA DEL GUADIANA (CONSILIUL DE REGLEMENTARE A DENUMIRII DE ORIGINE „RIBERA DEL GUADIANA”)

Organism care reprezintă interesele economice ale operatorilor care beneficiază de DOP.

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

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

3. Descrierea și motivele modificării

3.1. Includerea unor noi categorii de vinuri

În ultimii ani, piața internațională a vinurilor gazoase a crescut cu 32 % atât în ceea ce privește volumul, cât și valoarea, spre deosebire de rata de creștere mai moderată înregistrată pe piața vinurilor liniștite. Rata de creștere în Spania este estimată la aproximativ 10 %.

Această tendință a fost constantă pe cele mai importante piețe, ceea ce înseamnă că producția de vinuri gazoase oferă posibilitatea de a intra pe noi piețe.

Această categorie de vinuri este cunoscută în regiunea acoperită de denumirea de origine „Ribera del Guadiana”, unde este produsă încă din anii 1980, fiind solicitată atât de operatorii care beneficiază de denumirea de origine, cât și de cele mai reprezentative asociații profesionale din sector.

Prin urmare, caietul de sarcini a fost modificat pentru a include următoarele categorii: vin spumant, vin spumant de calitate, vin spumant de calitate de tip aromat, vin petiant și vin perlant.

În temeiul normelor UE, includerea unor noi categorii constituie o modificare la nivelul Uniunii.

3.2. Justificarea legăturii cu aria geografică pentru noile categorii

Această secțiune trebuie modificată pentru a justifica adăugarea noilor categorii. Condițiile climatice și pedologice, situarea geografică a ariei de producție, priceperea producătorilor și soiurile care beneficiază de denumirea de origine „Ribera del Guadiana” sunt potrivite pentru producerea vinurilor spumante și petiante.

3.3. Trimitere la noile categorii în cerințele de ambalare și etichetare

Noile categorii sunt menționate în această secțiune, iar informațiile au fost actualizate în consecință.

⁽¹⁾ JO L 347, 20.12.2013, p. 671.

DOCUMENT UNIC

1. Denumirea produsului

Ribera del Guadiana

2. Tipul de indicație geografică

DOP – Denumire de origine protejată

3. Categoriile de produse vitivinicole

1. Vin
4. Vin spumant
5. Vin spumant de calitate
6. Vin spumant de calitate de tip aromat
8. Vin petiant
9. Vin perlant

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

Faza vizuală

Claritate: vin clar sau care conține diferiți tartrați

Nuanță: nuanțe galben-aurii

Faza olfactivă

Miros: prezența mirosurilor fructate și/sau a mirosurilor florale și/sau a mirosurilor derivate din fermentație și/sau a mirosurilor lemnoase și de coptură

Faza gustativă

Aromă: prezența aromelor fructate și/sau a aromelor florale și/sau a aromelor derivate din fermentație și/sau a aromelor lemnoase și de coptură

Echilibrul gustului: proporție echilibrată între alcool și aciditate, sunt posibile note dulci

Persistență: gust rezidual aromatic și persistent

* Conținutul maxim de dioxid de sulf pentru vinuri cu un conținut de zahăr de 5 g/l sau mai mult: 240 mg/l

* În cazul vinurilor albe obținute în recipiente din lemn, aciditatea volatilă maximă, exprimată sub formă de acid acetic, este 1 gram pe litru până la 10 % alcool în volum, plus 0,06 grame pe litru suplimentar pentru fiecare punct procentual de tărie alcoolică peste 10, până la o limită maximă de 1,08 grame pe litru.

Caracteristici analitice generale

Tăria alcoolică totală maximă (în % din volum)	15
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volum)	9
Aciditatea totală minimă	4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	10
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	180

4.2. Vin roze

Faza vizuală

Claritate: vin clar sau care conține diferiți tartrați

Nuanță: variază de la roz la portocaliu, inclusiv note roșcate

Faza olfactivă

Miros: prezența mirosurilor fructate și/sau a mirosurilor florale și/sau a mirosurilor derivate din fermentație și/sau a mirosurilor lemnoase și de coptură

Faza gustativă

Aromă: prezența aromelor fructate și/sau a aromelor florale și/sau a aromelor derivate din fermentație și/sau a aromelor lemnoase și de coptură

Echilibrul gustului: proporție echilibrată între alcool și aciditate, sunt posibile note dulci

Persistență: gust rezidual aromatic și persistent.

* Conținutul maxim de dioxid de sulf pentru vinuri cu un conținut de zahăr de 5 g/l sau mai mult: 240 mg/l.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volum)	15
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volum)	9
Aciditatea totală minimă	4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	10
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	180

4.3. Vin roșu

Faza vizuală

Claritate: vin clar sau care conține diferiți tartrați sau substanțe colorante

Nuanță: de la violet la roșu-cărămiziu.

Intensitatea culorii: scăzută, medie sau ridicată.

Faza olfactivă

Miros: prezența mirosurilor fructate și/sau a mirosurilor florale și/sau a mirosurilor derivate din fermentație și/sau a mirosurilor lemnoase și de coptură

Faza gustativă

Aromă: prezența aromelor fructate și/sau a aromelor florale și/sau a aromelor derivate din fermentație și/sau a aromelor lemnoase și de coptură

Echilibrul gustului: proporție echilibrată între alcool și aciditate, sunt posibile note dulci

Persistență: gust rezidual aromatic și persistent

* Conținutul maxim de dioxid de sulf pentru vinuri cu un conținut de zahăr de 5 g/l sau mai mult: 190 mg/l

* În cazul vinurilor roșii obținute în recipiente din lemn, aciditatea volatilă maximă, exprimată sub formă de acid acetic, este 1 gram pe litru până la 10 % alcool în volum, plus 0,06 grame pe litru suplimentar pentru fiecare punct procentual de tărie alcoolică peste 10, până la o limită maximă de 1,2 grame pe litru.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volum)	15
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volum)	11
Aciditatea totală minimă	4 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	13,33
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	150

4.4. Vin spumant, vin spumant de calitate și vin spumant de calitate de tip aromat

Faza vizuală

Claritate: limpede și strălucitor, fără particule în suspensie

Nuanță/ton/intensitate a culorii

Vin alb:

Nuanță: variază de la galben la auriu.

Vin roze: variază de la roz la portocaliu, inclusiv note roșcate.

Vinuri roșii: de la violet la roșu-cărămiziu.

Intensitatea culorii: scăzută, medie sau ridicată.

Carbonatare: Vinul face spumă și eliberează un flux continuu de dioxid de carbon sub formă de bule mici până la medii, formând uneori un inel pe margine, la suprafață. Bulele formate sunt persistente.

AROMĂ

Prezența aromelor fructate și/sau a aromelor florale și/sau a aromelor derivate din fermentație.

GUST

Aromă: prezența aromelor fructate și/sau a aromelor florale și/sau a aromelor derivate din fermentație

Echilibrul gustului: proporție echilibrată între alcool și aciditate, este posibilă prezența unor note dulci și/sau a carbonatării. Persistență: gust rezidual aromatic și persistent.

* Conținutul minim de dioxid de carbon (suprapresiune în bari): 3,0 pentru vinul spumant, 3,5 pentru vinul spumant de calitate și 3,0 pentru vinul spumant de calitate de tip aromat.

* Tăria alcoolică dobândită minimă (% vol.) în vinul spumant de calitate de tip aromat: 6,0 % vol.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % din volum)	10
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volum)	10
Aciditatea totală minimă	4 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	13,33
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	185

4.5. *Vin petiant, vin perlant*

Faza vizuală

Claritate: limpede și strălucitor, fără particule în suspensie

Nuanță/ton/intensitate a culorii

Vin alb: variază de la galben la auriu

Vin roze: variază de la roz la portocaliu, inclusiv note roșcate

Vinuri roșii: de la violet la roșu-cărămiziu.

Intensitatea culorii: scăzută, medie sau ridicată.

Carbonatare: prezentă

AROMĂ

Prezența aromelor fructate și/sau a aromelor florale și/sau a aromelor derivate din fermentație.

GUST

Aromă: prezența aromelor fructate și/sau a aromelor florale și/sau a aromelor derivate din fermentație

Echilibrul gustului: proporție echilibrată între alcool și aciditate, este posibilă prezența unor note dulci și/sau a carbonatării

Persistență: gust rezidual aromatic și persistent.

* Conținutul de dioxid de carbon (suprapresiune în bari): 1-2,5.

* Conținutul maxim de dioxid de sulf (mg/l): 180-235 (i) 150-190 (ii) Valoarea maximă pentru fiecare categorie se aplică vinurilor cu un conținut de zahăr rezidual de peste 5 g/l, iar valoarea minimă se aplică vinurilor cu un conținut de zahăr rezidual mai mic sau egal cu 5 g/l. În cazul vinurilor petiante, valorile (i) se aplică vinurilor albe și roze, iar valorile (ii) se aplică vinurilor roșii.

Caracteristici analitice generale

Tăria alcoolică totală maximă (în % din volum)	9
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volum)	7
Aciditatea totală minimă	4 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	13,33
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	180

5. **Practici vitivinicole**a. *Practici oenologice specifice*

Practică oenologică specifică

La extragerea mustului/vinului și separarea acestuia de tescovină, trebuie aplicată o presiune adecvată pentru a se asigura că rata de extracție nu depășește 70 de litri de vin pe 100 de kilograme de struguri recoltați.

Vinurile albe și roșii de tip *fermentado en barrica* trebuie puse la fermentat în recipiente din lemn de stejar cu o capacitate de până la 600 de litri.

Vinurile de tip *tinto robe* trebuie ținute la maturat timp de 90 de zile, din care cel puțin 60 de zile în recipiente din lemn de stejar cu o capacitate de până la 600 de litri.

Vinurile de tip *vino de guarda* trebuie ținute la maturat timp de 365 de zile, din care cel puțin 60 de zile în recipiente din lemn de stejar cu o capacitate de până la 600 de litri.

Aceste intervale de maturare încep la data de 1 octombrie a anului de recoltă.

b. *Randamente maxime*

1. Soiuri albe

12 000 de kilograme de struguri la hectar

2.

84 de hectolitri la hectar

3. Soiuri roșii

10 000 de kilograme de struguri la hectar

4.

70 de hectolitri la hectar

6. **Aria geografică delimitată**

- TIERRA DE BARROS: Aceuchal, Ahillones, Alange, Almendralejo, Arroyo de San Serván, Azuaga, Berlanga, Calamonte, Corte de Peleas, Entrín Bajo, Feria, Fuente del Maestre, Granja de Torrehermosa, Higuera de Llerena, Hinojosa del Valle, Hornachos, La Morera, La Parra, Llera, Llerena, Maguilla, Mérida (malul stâng al fluviului Guadiana), Nogales, Palomas, Puebla del Prior, Puebla de la Reina, Ribera del Fresno, Salvatierra de los Barros, Santa Marta de los Barros, Solana de los Barros, Torre de Miguel Sesmero, Torremegía, Valencia de las Torres, Valverde de Llerena, Villafranca de los Barros și Villalba de los Barros.
- MATANEGRA: Bienvenida, Calzadilla, Fuente de Cantos, Medina de las Torres, Puebla de Sancho Pérez, Los Santos de Maimona, Usagre, Valencia del Ventoso și Zafra.
- RIBERA ALTA: Aljucén, Benquerencia, Campanario, Carrascalejo, Castuera, La Coronada, Cristina, Don Álvaro, Don Benito, Esparragalejo, Esparragosa de la Serena, Higuera de la Serena, La Garrovilla, Guareña, La Haba, Magacela, Malpartida de la Serena, Manchita, Medellín, Mengabril, Mérida (malul drept al fluviului Guadiana), Mirandilla, Monterrubio de la Serena, La Nava de Santiago, Navalvillar de Pela, Oliva de Mérida, Quintana de la Serena, Rena, San Pedro de Mérida, Santa Amalia, Trujillanos, Valdetorres, Valverde de Mérida, Valle de la Serena, Villagonzalo, Villanueva de la Serena, Villar de Rena, Zalamea de la Serena și Zarza de Alange.
- RIBERA BAJA: La Albuera, Almendral, Badajoz, Lobón, Montijo, Olivenza, La Roca de la Sierra, Talavera de la Real, Torremayor, Valverde de Leganés și Villar del Rey.
- MONTÁNCHEZ: Albalá, Alcuéscar, Aldea de Trujillo, Aldeacentenera, Almoharín, Arroyomolinos de Montánchez, Casas de Don Antonio, Escurial, Garciaz, Heguijuela, Ibahernando, La Cumbre, Madroñera, Miajadas, Montánchez, Puerto de Santa Cruz, Robledillo de Trujillo, Salvatierra de Santiago, Santa Cruz de la Sierra, Santa Marta de Magasca, Torre de Santa María, Torrecilla de la Tiesa, Trujillo, Valdefuentes, Valdemorales, Villamesías și Zarza de Montánchez.
- CAÑAMERO: Alía, Berzocana, Cañamero, Guadalupe și Valdecaballeros.

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

CABERNET SAUVIGNON

CAYETANA BLANCA

GRACIANO

MACABEO – VIURA

MERLOT

PARDINA – JAÉN BLANCO

SYRAH

TEMPRANILLO – CENCIBEL

TEMPRANILLO – TINTO FINO

8. Descrierea legăturii (legăturilor)

8.1. Vinuri liniștite (Categoria 1)

Datorită climatului mediteranean care predomină în aria geografică, cu temperaturi medii blânde pe tot parcursul anului și niveluri de umiditate scăzute, condițiile sunt adecvate pentru producția de struguri cu o aciditate echilibrată, o tărie alcoolică nu foarte ridicată și o maturitate fenolică corectă.

Precipitațiile reduse din momentele cruciale ale ciclului de cultivare a viței-de-vie sunt importante, deoarece reduc semnificativ riscul de boli criptogamice, ceea ce are un impact direct asupra calității vinurilor rezultate.

Solurile argiloase roșiatice reprezintă tipul de sol predominant. Denumite în mod obișnuit „barros” (nămol), acestea constau în sedimente miceniene cu un conținut semnificativ de calcar care conferă solului o culoare albicioasă în anumite zone (cunoscute sub denumirea de „caleños” cu referire la calcarul din sol).

Aceste condiții permit obținerea unor vinuri roșii bogate în taninuri și substanțe colorante, cu o bună tărie alcoolică, un nivel adecvat de aciditate și un profil aromatic fructat.

Vinurile albe și roze sunt suple și bine echilibrate, remarcabile datorită caracterului lor foarte distinctiv – fructat și aromat – și acidității medii ridicate.

8.2. Vinuri spumante și petiante (categoriile 4, 5, 6, 8 și 9)

Condițiile pedoclimatice din zonă au influențat totodată factorii umani în ceea ce privește practicile specifice aplicate viței-de-vie, care a fost cultivată în mod tradițional în sisteme „gobelet” fără irigare, cu densitate de plantare scăzută și cu un număr limitat de tratamente fitosanitare.

Vinurile spumante și petiante sunt obținute din cuvée-uri, în principal din soiurile Macabeo, Parellada, Garnacha Tinta și Tempranillo, care au caracteristicile descrise la punctul anterior. De obicei produse prin „metoda tradițională”, vinurile sunt foarte blânde și echilibrate, cu arome puternice.

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

Cadru juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

Orice ambalaj folosit pentru comercializarea vinurilor cu denumire de origine „Ribera del Guadiana” trebuie etichetat cu denumirea protejată în conformitate cu legislația UE aplicabilă.

- AMBALAREA VINURILOR: Vinurile Crianza, Reserva și Gran Reserva pot fi introduse pe piață numai în recipiente din sticlă.
- SISTEME DE ETANȘARE: Dopurile de plută trebuie utilizate ca sistem de etanșare pentru vinurile maturate. Pentru vinurile care nu sunt supuse procesului de maturare, pot fi autorizate și alte sisteme de etanșare decât dopurile de plută, atât timp cât consiliul de reglementare consideră că acestea nu dăunează calității sau prestigiului vinurilor care beneficiază de denumirea protejată.
- ETICHETAREA VINURILOR Mențiunile „Premium” și „Reserva” pot fi utilizate pentru vinurile spumante de calitate

Link către caietul de sarcini al produsului

<https://www.juntaex.es/documents/77055/621148/Pliego+de+Condiciones+Ed+8+Ver+03+Envio+para+Publicacion.pdf/7d03b40c-6f89-b936-079b-794a1ebdaa6b?t=1666866589413>

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

(2023/C 215/10)

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

CERERE DE APROBARE A UNEI MODIFICĂRI LA NIVELUL UNIUNII

„La Mancha”

PDO-ES-A0045-AM05

Data cererii: 21.6.2022

1. **Modificare (modificări)**

1.1. *Solicitantul și interesul legitim*

Asociación Interprofesional de la D.O. vitivinícola La Mancha

Reprezintă toți operatorii care produc vinul protejat.

1.2. *Descrierea și justificarea modificării*

AMBALAREA ESTE LIMITATĂ LA AREALUL DELIMITAT.

DESCRIERE:

Se adaugă un nou paragraf privind ambalarea, pentru a se stabili că aceasta trebuie să aibă loc în aria de producție definită la punctul 4 din caietul de sarcini.

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

Se consideră că această modificare se încadrează în categoria „modificare la nivelul Uniunii” prevăzută la articolul 14 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2019/33, ceea ce duce la restricții suplimentare privind comercializarea produsului.

JUSTIFICARE:

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

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

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

În mod similar, ambalarea în aria geografică de producție definită în secțiunea 4 din caietul de sarcini permite un control mai bun al operațiunilor de ambalare.

⁽¹⁾ JO L 347, 20.12.2013, p. 671.

DOCUMENT UNIC

1. Denumirea produsului

La Gomera

2. Tipul de indicație geografică

DOP – Denumire de origine protejată

3. Categoriile de produse vitivinicole

1. Vin

5. Vin spumant de calitate

8. Vin petiant

4. Descrierea vinului (vinurilor)1. *Vinuri albe și roze, tinere și tradiționale, precum și vinuri albe „roble”***DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ**

Tărie alcoolică redusă. Vinurile albe au nuanțe variate, de la verzui la galben, fără a avea însă nuanțe aurii. Sunt puternice și fructate, cu arome primare, ușor acide și echilibrate.

Dacă au petrecut mai mult timp în butoaie, au o culoare galben-auriu sau galben-pai, cu note de prăjit, alături de note de fond de vanilie, note persistente de lemn de stejar și fructate.

Vinurile roze au culori variate, de la roz la portocaliu „somon”, cu arome puternice și primare. Sunt ușor acide, echilibrate și au un gust fructat.

Vinurile fermentate în butoaie au arome și note reziduale caracteristice maturării în butoi.

* Aciditatea volatilă maximă a vinurilor tinere: 8,33 miliechivalenți pe litru

* Conținutul maxim de sulfiți: 190 mg/l dacă zaharurile \geq 5 g/l (cu excepția vinurilor „roble”)

Caracteristicile analitice generale

Tăria alcoolică totală maximă (în % volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volume)	9
Aciditatea totală minimă	4 grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	10
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	140

2. *Vinuri roșii tinere și tradiționale și vinuri roșii „roble”***DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ**

De culoare roșie-purpurie sau grenă, vinurile sunt puternice, fructate, cu arome primare. La degustare sunt tanice, echilibrate ca alcool/aciditate, persistente și fructate. Culoarea vinurilor care au petrecut mai mult timp în butoaie variază de la grenă la rubiniu. Sunt puternice, fructate, cu arome primare și de vanilie. La degustare sunt persistente și echilibrate, cu note de vanilie. Prin maturarea suplimentară, vinurile pot dobândi nuanțe cărămizii sau cărămizii-portocalii. Sunt persistente, cu note de miere. La degustare sunt fine, armonioase, rotunde și structurate. Vinurile fermentate în butoaie au arome și note reziduale caracteristice fermentării în butoi.

* Aciditatea volatilă maximă a vinurilor tinere: 8,33 miliechivalenți pe litru

* Conținutul maxim de sulfiți: 180 mg/l dacă zaharurile \geq 5 g/l (cu excepția vinurilor „roble”)

Caracteristicile analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volume)	11,5
Aciditatea totală minimă	4 grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	10
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	130

3. Vin dulce natural tradițional

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinurile albe au culoarea vinurilor albe seci, iar culoarea vinurilor roșii variază de la grenă la maroniu. Intens arome, cu note reziduale de fructe și/sau gemuri, echilibrate și corpolente.

* Valoarea tăriei alcoolice totale maxime trebuie să se încadreze în limitele legale prevăzute în legislația UE aplicabilă.

Caracteristicile analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volume)	13
Aciditatea totală minimă	4 grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	20
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	250

4. Vin alb și roșu cu indicațiile „crianza”, „reserva” și „gran reserva”

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Culoarea vinurilor albe variază de la galben-pai la auriu, cu intensități diferite, în funcție de vechime. Arome de lemn și de prăjit. Echilibrate. Culoarea vinurilor roșii variază de la grenă la cărămiziu, în funcție de vechime. Cu timpul, aromele trec de la fructate la note de lemn și/sau de prăjit. La degustare sunt echilibrate și corpolente.

* Valoarea tăriei alcoolice totale maxime trebuie să se încadreze în limitele legale prevăzute în legislația UE aplicabilă.

** Tăria alcoolică dobândită minimă în volume este stabilită în caietul de sarcini, în funcție de vin (alb sau roșu).

*** Limitele inferioare ale acidității volatile depind de nivelul și durata maturării.

Caracteristicile analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volume)	
Aciditatea totală minimă	4 grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	20
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	150

5. Vin spumant de calitate

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Culoarea vinurilor albe spumante variază de la o culoare pală la auriu strălucitor, iar vinurile roze au nuanțe roz pal. Bulele sunt mici și persistente. Aromele sunt curate și puternice. La degustare sunt generoase și echilibrate.

Caracteristicile analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volume)	
Aciditatea totală minimă	4 grame pe litru, exprimată ca acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	11,66
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	

6. Vin petiant

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Vinurile petiante pot fi vinuri albe cu diferite nuanțe gălbui, vinuri roze cu diferite nuanțe de roz și vinuri roșii de culoare roșu-purpuriu. La nivel olfactiv, vinurile albe au arome primare, în timp ce vinurile roze și roșii prezintă arome intense, care amintesc de fructele roșii. Acestea sunt vinuri generoase și echilibrate, cu un conținut ridicat de dioxid de carbon.

Caracteristicile analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (în % volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volume)	
Aciditatea totală minimă	4 grame pe litru, exprimată ca acid tartric

Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	10
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	

5. Practici enologice

5.1. Practici oenologice specifice

Vinurile albe, roze și roșii care beneficiază de această denumire protejată trebuie obținute exclusiv din soiurile permise. Nu este permisă amestecarea soiurilor albe cu cele roșii.

Rata de conversie maximă este de 74 de litri de vin pentru fiecare 100 de kilograme de struguri recoltați.

Vinurile albe și roze sunt produse prin zdrobirea ciorchinilor și scurgerea prin sistem static sau dinamic. Strugurii pot fi macerați în prealabil pentru extragerea aromelor și culorii, mustul fiind fermentat la o temperatură maximă de 22 °C.

În cazul vinurilor roșii, strugurii trebuie fermentați cu piele, timp de cel puțin 3 zile la o temperatură maximă de 28 °C.

5.2. Randamente maxime

1. Plantații viticole cu metoda „gobelet”

10 000 de kilograme de struguri pe hectar

2. Plantații viticole cu metoda „gobelet”

74 de hectolitri la hectar

3. Plantații viticole pe spaliere

13 000 de kilograme de struguri pe hectar

4. Plantații viticole pe spaliere

96,2 de hectolitri la hectar

6. Arealul geografic delimitat

La Mancha este o regiune naturală și istorică aflată în Comunitatea autonomă Castilia-La Mancha din centrul Spaniei. Aceasta acoperă partea nordică a provinciei Albacete, partea sudică și sud-vestică a regiunii Ciudad Real, partea estică a regiunii Toledo și partea sud-vestică a provinciei Cuenca.

7. Soiul (soiurile) de struguri de vin

AIRÉN

BOBAL

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA TINTA

MACABEO - VIURA

SYRAH

TEMPRANILLO - CENCIBEL

VERDEJO

8. Descrierea legăturii (legăturilor)

8.1. Vin

Compoziția solului din câmpia La Mancha este un produs al sedimentării calcarului, marnei și nisipului din Miocen, care îi conferă solului o culoare maro sau maro-roșcat. Abundența solurilor calcaroase din La Mancha face zona ideală pentru producerea vinurilor roșii corpolente, potrivite pentru maturare, iar calcarul nisipos îi conferă vinului o tărie plăcută.

Lipsa precipitațiilor (300-350 mm anual) și expunerea crescută la lumina soarelui (3 000 de ore de soare) generează vinuri intens colorate, cu o intensitate aromatică accentuată.

Randamentul mediu al plantațiilor viticole este scăzut, ceea ce contribuie, de asemenea, la echilibrul excelent al vinurilor.

8.2. Vin petiant

Climatul continental extrem, compoziția solului maroniu roșiatic și temperaturile ridicate creează aromele și notele fructate ale vinurilor petiante. Pentru producerea acestor vinuri se utilizează vinurile descrise în secțiunea despre vinuri. Prin urmare, conținutul secțiunii respective se aplică și acestor vinuri.

8.3. Vin spumant de calitate

Mediul geografic permite cultivarea soiurilor indicate în caietul de sarcini, conferindu-le vinurilor amploare și echilibru. De asemenea, lipsa precipitațiilor și orele de soare generează o tărie alcoolică naturală care permite producerea de vinuri cu nivelurile de tărie alcoolică stabilite. Pentru producerea vinurilor spumante, vinurile indicate în secțiunea despre vinuri sunt utilizate ca vin de bază. Prin urmare, conținutul secțiunii respective se aplică și vinurilor spumante.

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

Cadrul juridic

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției

Pentru a menționa un soi de struguri specific unic, cel puțin 85 % dintre strugurii folosiți trebuie să aparțină soiului respectiv, iar acest lucru trebuie indicat în registrele unității de vinificație.

Pe etichetele vinurilor spumante de calitate cu denumirea de origine protejată La Mancha pot figura mențiunile „Premium” și „Reserva”.

Cadrul juridic

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare

Ambalarea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției

Ambalarea are loc în arealul de producție delimitat. Producția vinurilor cu denumirea de origine nu se încheie cu procesul de transformare a mustului în vin prin fermentație alcoolică și alte procese complementare, ci mai curând cu procesul de ambalare. Acesta trebuie considerat ultima etapă a producției vinurilor respective, deoarece implică alte practici oenologice care ar putea afecta caracteristicile speciale, și anume: filtrarea, stabilizarea și diferitele tipuri de măsuri de corecție. Îmbutelirea în arealul de producție permite controlul direct al operațiunii de ambalare și evită posibilele riscuri de transport, cum ar fi oxidarea și stresul termic, care ar deteriora caracteristicile fizico-chimice și organoleptice ale vinurilor și le-ar afecta stabilitatea.

Link către caietul de sarcini al produsului

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/AM05_La_Mancha.pdf

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



Oficiul pentru Publicații
al Uniunii Europene
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

RO