

Jurnalul Oficial al Uniunii Europene

C 435



Anul 61

Ediția în limba română

Comunicări și informări

3 decembrie 2018

Cuprins

II Comunicări

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2018/C 435/01	Nonoposiție la o concentrare notificată (Cazul M.9125 – Klio/Bertelsmann/Holtzbrinck/Skoobe) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Informări

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Consiliu

2018/C 435/02	Aviz în atenția unei persoane căreia i se aplică măsurile restrictive prevăzute în Decizia 2014/119/PESC a Consiliului și în Regulamentul (UE) nr. 208/2014 al Consiliului privind măsuri restrictive împotriva anumitor persoane, entități și organisme având în vedere situația din Ucraina	2
---------------	---	---

2018/C 435/03	Aviz în atenția persoanelor vizate cărora li se aplică măsurile restrictive prevăzute în Regulamentul (UE) nr. 208/2014 al Consiliului privind măsuri restrictive împotriva anumitor persoane, entități și organisme având în vedere situația din Ucraina	3
---------------	---	---

Comisia Europeană

2018/C 435/04	Rata de schimb a monedei euro	4
---------------	-------------------------------------	---

RO

⁽¹⁾ Text cu relevanță pentru SEE.

2018/C 435/05	Decizia de punere în aplicare a Comisiei din 21 noiembrie 2018 privind publicarea în <i>Jurnalul Oficial al Uniunii Europene</i> a cererii de înregistrare a unei indicații geografice din sectorul băuturilor spirtoase, menționată la articolul 17 din Regulamentul (CE) nr. 110/2008 al Parlamentului European și al Consiliului – „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol”	5
2018/C 435/06	Decizia de punere în aplicare a Comisiei din 26 noiembrie 2018 privind publicarea în <i>Jurnalul Oficial al Uniunii Europene</i> a unei cereri de modificare a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol menționate la articolul 105 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului [Piemonte (DOP)]	11
2018/C 435/07	Comisia administrativă pentru coordonarea sistemelor de securitate socială – Costurile medii ale prestațiilor în natură	37

V Anunțuri

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN DOMENIUL CONCURENȚEI

Comisia Europeană

2018/C 435/08	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.9213 – OYAK/Cimpor Portugal) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate ⁽¹⁾	38
2018/C 435/09	Notificare prealabilă a unei concentrări (Cazul M.9154 – DV4/ABP/OMERS/QIA/Real estate JV) – Caz care poate face obiectul procedurii simplificate ⁽¹⁾	40

⁽¹⁾ Text cu relevanță pentru SEE.

II

(Comunicări)

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI
ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Nonopoziție la o concentrare notificată

(Cazul M.9125 – Klio/Bertelsmann/Holtzbrinck/Skoobe)

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2018/C 435/01)

La 15 noiembrie 2018, 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 germană 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, la 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 32018M9125. EUR-Lex permite accesul online la legislația europeană.

⁽¹⁾ JO L 24, 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informări)

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE
UNIUNII EUROPENE

CONSILIU

Aviz în atenția unei persoane căreia i se aplică măsurile restrictive prevăzute în Decizia 2014/119/PESC a Consiliului și în Regulamentul (UE) nr. 208/2014 al Consiliului privind măsuri restrictive împotriva anumitor persoane, entități și organisme având în vedere situația din Ucraina

(2018/C 435/02)

Următoarele informații sunt aduse la cunoștința domnului Viktor Ivanovych Ratushniak al cărui nume figurează în anexa la Decizia 2014/119/PESC a Consiliului ⁽¹⁾ și în anexa I la Regulamentul (UE) nr. 208/2014 al Consiliului ⁽²⁾ privind măsuri restrictive împotriva anumitor persoane, entități și organisme având în vedere situația din Ucraina.

Consiliul ia în considerare menținerea măsurilor restrictive împotriva persoanei sus-menționate. Prin urmare, persoana sus-menționată este informată că poate transmite Consiliului o cerere pentru a obține elementele pe care Consiliul le deține la dosarul privind desemnarea sa, înainte de 6 decembrie 2018, la următoarea adresă:

Consiliul Uniunii Europene
Secretariatul General
RELEX.1.C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

În acest sens, se atrage atenția persoanei vizate asupra reexaminării periodice de către Consiliu a listei persoanelor desemnate în Decizia 2014/119/PESC și în Regulamentul (UE) nr. 208/2014.

⁽¹⁾ JO L 66, 6.3.2014, p. 26.

⁽²⁾ JO L 66, 6.3.2014, p. 1.

Aviz în atenția persoanelor vizate cărora li se aplică măsurile restrictive prevăzute în Regulamentul (UE) nr. 208/2014 al Consiliului privind măsuri restrictive împotriva anumitor persoane, entități și organisme având în vedere situația din Ucraina

(2018/C 435/03)

În conformitate cu articolul 12 din Regulamentul (CE) nr. 45/2001 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾, se atrage atenția persoanelor vizate asupra următoarelor informații:

Temeiul juridic al acestei operațiuni de prelucrare îl reprezintă Regulamentul (UE) nr. 208/2014 al Consiliului ⁽²⁾.

Operatorul acestei operațiuni de prelucrare este Consiliul Uniunii Europene, reprezentat de directorul general al RELEX (Afaceri externe, extindere și protecție civilă) a Secretariatului General al Consiliului, iar departamentul însărcinat cu operațiunea de prelucrare este RELEX.1.C, care poate fi contactat la următoarea adresă:

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

Adresă electronică: sanctions@consilium.europa.eu

Scopul operațiunii de prelucrare este stabilirea și actualizarea listei persoanelor care fac obiectul măsurilor restrictive în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 208/2014.

Persoanele vizate sunt persoanele fizice care îndeplinesc criteriile de includere pe listă, conform prevederilor regulamentului respectiv.

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

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

Fără a aduce atingere restricțiilor prevăzute la articolul 20 alineatul (1) literele (a) și (d) din Regulamentul (CE) nr. 45/2001, se va răspunde la cererile de acces, precum și la cererile de rectificare sau la obiecții în conformitate cu secțiunea 5 din Decizia 2004/644/CE a Consiliului ⁽³⁾.

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

Persoanele vizate pot sesiza Autoritatea Europeană pentru Protecția Datelor în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 45/2001.

⁽¹⁾ JO L 8, 12.1.2001, p. 1.

⁽²⁾ JO L 66, 6.3.2014, p. 1.

⁽³⁾ JO L 296, 21.9.2004, p. 16.

COMISIA EUROPEANĂ

Rata de schimb a monedei euro ⁽¹⁾

30 noiembrie 2018

(2018/C 435/04)

1 euro =

Rata de schimb			Rata de schimb		
	Moneda	Rata de schimb		Moneda	Rata de schimb
USD	dolar american	1,1359	CAD	dolar canadian	1,5116
JPY	yen japonez	128,99	HKD	dolar Hong Kong	8,8851
DKK	coroana daneză	7,4622	NZD	dolar neozeelandez	1,6556
GBP	lira sterlină	0,89068	SGD	dolar Singapore	1,5581
SEK	coroana suedeză	10,3195	KRW	won sud-coreean	1 274,04
CHF	franc elvețian	1,1340	ZAR	rand sud-african	15,6258
ISK	coroana islandeză	139,40	CNY	yuan renminbi chinezesc	7,8897
NOK	coroana norvegiană	9,7400	HRK	kuna croată	7,4055
BGN	leva bulgărească	1,9558	IDR	rupia indoneziană	16 246,21
CZK	coroana cehă	25,957	MYR	ringgit Malaiezia	4,7532
HUF	forint maghiar	323,62	PHP	peso Filipine	59,536
PLN	zlot polonez	4,2900	RUB	rubla rusească	76,0734
RON	leu românesc nou	4,6598	THB	baht thailandez	37,348
TRY	lira turcească	5,8753	BRL	real brazilian	4,3843
AUD	dolar australian	1,5565	MXN	peso mexican	23,0910
			INR	rupie indiană	79,0815

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

DECIZIA DE PUNERE ÎN APLICARE A COMISIEI

din 21 noiembrie 2018

privind publicarea în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* a cererii de înregistrare a unei indicații geografice din sectorul băuturilor spirtoase, menționată la articolul 17 din Regulamentul (CE) nr. 110/2008 al Parlamentului European și al Consiliului

„Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol”

(2018/C 435/05)

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 110/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 ianuarie 2008 privind definirea, desemnarea, prezentarea, etichetarea și protecția indicațiilor geografice ale băuturilor spirtoase și de abrogare a Regulamentului (CEE) nr. 1576/89 al Consiliului ⁽¹⁾, în special articolul 17 alineatul (6),

întrucât:

- (1) Republica Bulgaria a trimis o cerere de înregistrare a denumirii „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol” în anexa III la Regulamentul (CE) nr. 110/2008 ca indicație geografică în conformitate cu articolul 17 alineatul (1) din regulamentul respectiv.
- (2) În conformitate cu articolul 17 alineatele (5) și (6) din Regulamentul (CE) nr. 110/2008, Comisia a examinat cererea și a ajuns la concluzia că aceasta îndeplinește condițiile stabilite în regulamentul respectiv.
- (3) Pentru a se permite prezentarea de opoziții în conformitate cu articolul 17 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 110/2008, specificațiile de bază din dosarul tehnic menționat la articolul 17 alineatul (4) din Regulamentul (CE) nr. 110/2008 pentru denumirea „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol” ar trebui publicate în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*,

DECIDE:

Articol unic

Specificațiile de bază din dosarul tehnic menționat la articolul 17 alineatul (4) din Regulamentul (CE) nr. 110/2008 pentru denumirea „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol” sunt incluse în anexa la prezenta decizie.

În conformitate cu articolul 17 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 110/2008, publicarea prezentei decizii conferă dreptul de opoziție față de înregistrarea denumirii menționate la primul paragraf al prezentului articol în termen de șase luni de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Adoptată la Bruxelles, 21 noiembrie 2018.

Pentru Comisie

Phil HOGAN

Membru al Comisiei

⁽¹⁾ JO L 39, 13.2.2008, p. 16.

ANEXĂ

SPECIFICAȚIILE DE BAZĂ DIN DOSARUL TEHNIC

Numărul dosarului: PGI-BG-01867 – 7.1.2014

1. Indicația geografică de înregistrat

„Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol”

2. Categoria băuturii spirtoase

Винена дестилатна спиртна напитка/Rachiu de vin

3. Descrierea băuturii spirtoase

3.1. Caracteristicile fizice, chimice și/sau organoleptice

„Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol” este un rachiu de vin care are o culoare galben pal lucitoare și limpede, o aromă plăcută și dominantă de fructe și un gust delicat, armonios, cu un gust rezidual pronunțat de struguri. Edițiile limitate ale băuturii sunt maturate timp de cel puțin șase luni în butoaie din lemn de stejar cu o capacitate de până la 1 000 de litri. Contactul cu lemnul de stejar sporește intensitatea culorii, conferă un gust dulce, accentuează gustul fin și îmbogățește aroma cu o notă perceptibilă de lemn de stejar, oferind, în același timp, o notă ușoară de vanilie la final.

Băutura are o concentrație alcoolică de minimum 40 % vol.

3.2. Caracteristici specifice (în comparație cu alte băuturi spirtoase din aceeași categorie)

„Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol” este un rachiu de vin cu o concentrație alcoolică de minimum 40 % vol., cu un conținut de compuși volatili de 132-174 g/hl a.a., inclusiv un conținut de ester de 6-24 g/hl a.a. și un conținut de aldehide de 2-8 g/hl a.a., precum și un conținut de metanol de 0,07-0,140 g/l. Valorile caracteristicilor sale fizico-chimice depășesc valorile minime specificate în normele privind categoria rachiurilor de vin.

„Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol” este un rachiu de vin obținut din soiuri de struguri albi și roșii. Strugurii sunt primiți pentru prelucrare în loturi care conțin câte un singur soi. Pentru obținerea vinurilor albe de bună calitate pentru distilare, strugurii sunt recoltați de îndată ce sunt copti din punct de vedere tehnic, dar înainte de a deveni supramaturați, când au un conținut de zahăr de 16-19 %, iar conținutul de acid este mai mare, și anume de cel puțin 500 g/hl, exprimat ca acid tartric. Practica a arătat că vinurile albe robuste, cu un conținut mai ridicat de acid, produc distilate delicate, cu o aromă pronunțată de fructe. Strugurii albi, care sunt cultivați pe soluri nisipoase și pietroase, dobândesc o aromă fructată bine dezvoltată, care, datorită prelucrării corespunzătoare, persistă în vin și în distilate.

Strugurii din soiuri roșii sunt recoltați atunci când au un conținut de zahăr de 18-20 % sau mai mare și un conținut de acid de cel puțin 600 g/hl, exprimat ca acid tartric. Soiurile de struguri roșii au arome primare care sunt mai degrabă vegetale și produc vinuri cu un gust mai puternic. Atunci când sunt distilate, aceste soiuri produc distilate cu un gust intens și armonios și cu un gust rezidual pronunțat de struguri care este caracteristic rachiului de vin „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol”.

Distilatele cu potențial clar de maturare sunt maturate în butoaie de stejar, realizate din lemnul de stejar local de Strandja (*Quercus hartwissiana* Stev.). Contactul cu lemnul îmbogățește culoarea și determină dezvoltarea unui gust rafinat și a unei arome delicate în băutura maturată.

4. Indicația geografică de înregistrat (arealul geografic în cauză)

Arealul geografic în care se produce rachiul de vin „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol” cuprinde districtul Iambol și o parte a districtului învecinat Burgas și include următoarele comune (*zemlishta*):

— comuna Iambol – o localitate: orașul Iambol;

— comuna Straldja – șapte localități: Straldja și satele Zimnița, Irecekovo, Kamenet, Lozenet, Nedealsko și Pärvenet;

— comuna Tundja – douăsprezece localități: satele Bezmer, Botevo, General Inzovo, General Toșevo, Kalcevo, Kozarevo, Meden Kladenet, Pobeda, Roza, Tenevo, Hadjidimitrovo și Ceargan;

- comuna Bolearovo – două localități: orașul Bolearovo și satul Stefan Karadjovo;
- comuna Elhovo – cinci localități: orașul Elhovo și satele Granitovo, Malomirovo, Melnitsa și Malak Manastir;
- comuna Kameno – o localitate: satul Troyanovo;
- comuna Aytos – o localitate: satul Topolnitsa;
- comuna Sredeț – o localitate: satul Zornitsa;
- comuna Topolovgrad – o localitate: satul Oreshnik.

5. Metoda de obținere a băuturii spirtoase

Rachiul de vin „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol” este produs în arealul geografic indicat mai sus, din următoarele soiuri de struguri:

- albi: Rikat, Bolgar, Cherven Misket, Dimyat, Chardonnay, Ugni Blanc, Prosecco, Sauvignon Blanc și Viognier;
- roșii: Merlot, Cabernet Sauvignon, Pamid, Syrah și Cabernet Franc.

Atunci când sunt livrați, strugurii sunt sortați în funcție de greutate, aspect, soi și conținutul de zahăr. Se utilizează numai struguri de calitate superioară. Strugurii sunt recoltați manual și sunt depozitați în găleți sau lăzi din plastic. Pentru recoltare, nu se permite utilizarea recipientelor cu o capacitate mai mare de 15 litri. Strugurii sunt transportați pentru prelucrare fără niciun ambalaj, în recipiente metalice izolate, concepute în mod adecvat și cu o capacitate corespunzătoare. Cel mai adesea, se colectează manual probe proporționale din fiecare vehicul și se evaluează aspectul exterior, starea generală și puritatea varietală, iar conținutul de zahăr este măsurat cu ajutorul unui densimetru. Prelucrarea are loc în 12-24 de ore de la recoltare. Strugurii sunt mai întâi zdrobiți pentru a se îndepărta tulpinile și apoi sunt presați. Pulpa de struguri este transferată în recipiente speciale pentru fermentare, unde este macerată, dacă este necesar, pentru a se îmbogăți cu substanțe aromatice extrase din pielele strugurilor. Sucul obținut înainte de presare este scurs, iar pulpa este presată. Suprapresarea nu este permisă. Cerința conform căreia din 100 kg de struguri nu se pot produce mai mult de 75 de litri de vin destinat producerii rachiului de vin „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol” este respectată cu strictețe. Următoarea etapă este fermentarea alcoolică. Se folosesc culturi de drojdie de vin pure. Procesul este controlat și se prelevează probe din fiecare recipient pentru fermentare de cel puțin două ori la fiecare interval de 24 de ore, se măsoară conținutul de zahăr și temperatura și se monitorizează modificările proprietăților organoleptice. Fermentația alcoolică secundară are loc în recipiente din oțel ranforsat de capacități diferite. Vinurile sunt decantate cu grijă. Distilarea are loc cât mai curând posibil după ce sedimentele (drojdia) au fost separate. Alambicurile utilizate pentru producerea rachiului de vin „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol” sunt alambicuri cu coloană de distilare continuă de tip K5 și de tip DK-1. Acestea sunt concepute în Bulgaria. Ele prezintă următoarele caracteristici:

Fiecare dintre alambicuri conține o coloană de distilare (fracționare), deflegmatori, un condensator, un răcitor, un clopot de barbotare, un încălzitor orizontal de vin și un regulator de nivel. După ce sistemul este pornit, coloana, deflegmatorii și încălzitorul de vin sunt încălzite prin introducerea aburului. Atunci când apa distilată începe să curgă din răcitor, vinul este introdus în sistem pentru distilare. Ridicându-se de jos în sus, vaporii de apă intră în contact, în contracurent, cu vinul și sunt îmbogățiți cu alcool etilic și substanțe volatile. Vaporii de apă și alcool din partea superioară a coloanei de distilare ajung în deflegmatori și în condensator, unde conținutul lor de alcool crește până la 62-65 % vol. Distilatul de vin obținut după răcire se scurge prin clopotul de barbotare, unde conținutul său de alcool și temperatura sunt monitorizate continuu cu ajutorul unui alcoolmetru.

Distilatele rezultate sunt clasificate. Apoi, acestea sunt depozitate fără a avea contact cu lemnul, în recipiente din oțel inoxidabil concepute în mod corespunzător și cu o capacitate adecvată sau în rezervoare de beton armat. Profilurile organoleptice sunt determinate de strugurii din care sunt obținute distilatele și de metoda prin care au fost prelucrați strugurii. Soiurile de struguri albi produc distilate delicate, care au o claritate lucitoare și o aromă pronunțată și puternică de fructe. Soiurile de struguri roșii sunt prelucrate în distilate care au o claritate lucitoare, un gust mai puternic, finețe și un gust rezidual persistent de struguri. Atunci când se produce rachiul de vin nematurat „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol”, amestecarea (curajul) distilatelor este o operațiune tehnică esențială pentru determinarea calităților produsului finit. Practicienii cu experiență utilizează bune practici de producție testate și verificate și amestecă distilatele în proporții adecvate, adăugând apă potabilă demineralizată pentru a corecta conținutul de alcool la 40 % vol.

Majoritatea distilatelor sunt depozitate fără a avea contact cu lemnul de stejar. Culoarea băuturii nematurate este corectată prin adăugarea de caramel.

Produsul obținut are o calitate înaltă constantă, cu caracteristici organoleptice care rămân stabile de la un an la altul - și de la o recoltă la alta, mai exact, rachiul de vin „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol”, de culoare galben pai, cu o aromă pronunțată de fructe, un gust delicat și armonios și un gust rezidual de fructe deosebit de plăcut.

Distilatele de cea mai bună calitate, care au potențialul necesar, sunt maturate timp de cel puțin șase luni în butoaie de lemn de stejar care au o capacitate de până la 1 000 de litri și doage cu grosimea de 3-4 cm. Butoaiele sunt fabricate din lemn de stejar de Strandja, un copac tipic zonei.

Procesul de amestecare (cupaj), diluare și îmbutelire a rachiului de vin „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol” nu este limitat la arealul geografic delimitat în care este obținut produsul.

6. Legătura cu mediul geografic sau originea

6.1. Detalii privind arealul geografic sau originea, relevante pentru legătură

La începutul secolului al XX-lea, cultivarea viței-de-vie și producția de vinuri și băuturi spirtoase au evoluat de la o ocupație tradițională la o industrie importantă a tânărului stat bulgar. „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol” a început să fie produs în numeroase distilerii mici din zonă în anii 1930.

Se poate considera că producția industrială și comercializarea rachiului de vin „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol” au început cu adevărat în anul 1974, în pivnițele cu vinuri din Iambol. Cooperativele din apropiere au avut suficientă vițe-de-vie pentru a furniza materia primă necesară pentru producerea nu numai a vinurilor, ci și a rachiului de vin „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol”.

Schimbările care au condus la stabilirea unui sistem democratic în Bulgaria (în 1989) au fost urmate de restituirea integrală a terenurilor agricole. Arealul geografic în care se produce rachiul de vin „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol” are soluri și condiții climatice favorabile pentru cultivarea viței-de-vie. Vechile plantații de viță-de-vie au fost refăcute și au fost instituite plantații noi. Diversitatea soiurilor de viță-de-vie a fost îmbunătățită. Au fost plantate soiuri noi în zona din jurul Iambolului, de exemplu Prosecco, Viognier, Syrah și Cabernet Franc. Diferitele soiuri au caracteristici diferite. Prelucrarea corespunzătoare determină obținerea de vinuri albe și roșii pentru distilare, fiecare având un potențial diferit și contribuind la aromă și gust prin prezența caracteristicilor distinctive ale soiului de struguri în cauză. Factorul uman are un rol important în aplicarea tehnologiei stabilite pentru obținerea acestei băuturi. Practicienii experimentați distilează băutura utilizând alambicuri cu coloană de distilare continuă de tip K5 și de tip DK-1 până se ajunge la o tărie alcoolică de 62-65 % vol. Această metodă de distilare maximizează captarea și reținerea în distilate atât a substanțelor volatile din vinuri, care conferă aroma fructată, cât și a componentelor lor gustative. Amestecarea (cupajul) distilatelor corespunzătoare în proporțiile corecte determină obținerea unui produs finit care are o calitate înaltă consecventă și uniformă și are proprietăți organoleptice stabile.

Rachiul de vin „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol” este subiectul unor campanii de publicitate, al unor prezentări și al unor sesiuni de degustare organizate de mari lanțuri de magazine pentru vânzarea cu amănuntul; produsul a fost prezentat la târguri, expoziții și concursuri internaționale, câștigând numeroase premii și distincții. De-a lungul anilor, rachiul de vin „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol” a primit numeroase premii, și anume medalii de aur și certificate de distincție, la Expoziția Internațională Vinaria din Plovdiv.

6.2. Caracteristicile specifice ale băuturii spirtoase care se pot datora arealului geografic

Plantațiile de viță-de-vie din care se obține materia primă utilizată pentru a produce rachiul de vin „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol” se află în partea de sud-est a regiunii viticole de sud (Câmpia Traciei/Trakiyska nizina) (comunele Bolearovo, Elhovo, Straldja, Tundja, Iambol și Topolovgrad) și în partea de vest a regiunii viticole de est (Marea Neagră/Cernomorski) (comunele Aytos, Kameno și Sredeț). Arealul geografic cuprinde subregiunea Tundja-Straldja și ajunge până la versanții de nord ai masivelor Strandja și Sakar.

Arealul geografic în care se produce rachiul de vin „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozдова rakya ot Yambol” are soluri și condiții climatice care sunt favorabile pentru cultivarea viței-de-vie. Terenul cuprinde câmpii și dealuri, cu o înălțime medie de 190 m. Poziția sa geografică înseamnă că există o întrepătrundere a mai multor influențe climatice, cea mai puternică dintre acestea fiind clima de tranzit continentală, care este tipică pentru Câmpia Traciei Superioare. Influența Mării Negre și a Mării Mediterane este mai puțin pronunțată. Temperaturile înregistrate aici fac ca aceasta să fie una dintre cele mai calde zone din Bulgaria. Temperaturile medii înregistrate în ianuarie, luna cea mai rece, se situează între 0 °C și 1,5 °C. Temperatura medie a lunii ianuarie este 0,2 °C în Iambol și 1,2 °C în Elhovo, ceea ce ilustrează diferența dintre zonele climatice de tranzit continentale și zonele climatice de tranzit mediteraneene în timpul celei mai reci luni. Întregul areal se află la sud de izoterma de 0 °C, ceea ce asigură o perioadă lungă fără îngheț și condiții de vegetație normale pentru plante. În acest areal se înregistrează 180-210 zile fără îngheț pe an. În medie, temperaturile rămân la peste 10 °C începând cam din 10 aprilie, ceea ce este benefic pentru creșterea culturilor. În medie, în areal se înregistrează 2 200-2 250 de ore de soare, iar suma temperaturilor în timpul perioadei de creștere este de aproximativ 3 500-3 800 °C. Verile sunt relativ calde și poartă semnele distinctive ale unei clime continentale. Temperatura medie a lunii iulie în areal este de 23 °C. Temperatura maximă absolută este de 44,4 °C, iar media temperaturilor maxime este de 38-40 °C.

Toamna este lungă și adesea caldă, temperaturile medii rămânând peste 10 °C până în perioada 25 octombrie-4 noiembrie. În medie, primele înghețuri de toamnă apar în perioada 23-29 octombrie, cea mai timpurie dată fiind 30 septembrie. Aceste condiții agroclimatice favorizează cultivarea culturilor permanente, în special a viței-de-vie. Umiditatea relativă variază pe tot parcursul anului. Cea mai mică valoare a umidității (60-64 %) se înregistrează în iulie și august, iar cea mai mare valoare (80-92 %) se înregistrează în decembrie, ianuarie și februarie. Precipitațiile sunt distribuite inegal de-a lungul anului. Cantitatea de precipitații totală anuală medie variază de la 530 la 700 mm.

Solurile sunt cernoziomuri-vertisoluri care au suferit o lesivare ușoară până la moderată; de-a lungul râului Tundja și a afluenților săi există soluri aluvionare de luncă; la sud-est și la nord-vest de Elhovo predomină vertisolurile supuse lesivării (cele mai grele soluri argiloase și bogate în coloizi din Bulgaria, cu un orizont semnificativ de humus negru atunci când sunt umede), împreună cu solurile forestiere brune (cinamonice) supuse lesivării, care sunt, în general, mai sărace în humus; la sud, se întâlnesc soluri forestiere brune (cinamonice) cu soluri de tip ranker și litosoluri, soluri forestiere brune (cinamonice) supuse lesivării și soluri pseudopodzolice sărace în minerale.

Combinatia de relief, soluri și climă creează condițiile pentru producția de struguri de bună calitate. Factorul uman are un rol-cheie. Practicienii experimentați transformă strugurii în vin de bună calitate. Acest proces îmbină tradițiile vechi de secole cu tehnologiile moderne, de vârf. Vinurile sunt distilate folosind alambicuri cu coloană de distilare continuă de tip K5 și de tip DK-1 care au fost concepute de specialiști bulgari. O caracteristică specifică a rachiului de vin „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozдова rakya ot Yambol” este aceea că se continuă distilarea până la obținerea unui distilat de vin cu o tărie alcoolică de până la 62-65 % vol. Experiența îndelungată a arătat că aceasta este tăria alcoolică a distilatului la care captarea substanțelor aromatice din vinuri este cea mai ridicată și la care se obține un gust bogat și echilibrat.

Distilatele obținute din soiurile de struguri albi și roșii care au fost maturate în arealul geografic specificat al băuturii au proprietăți organoleptice care se echilibrează reciproc. Distilatele obținute din soiurile de struguri albi au o aromă pronunțată de fructe, iar cele obținute din soiurile de struguri roșii au un gust distinctiv de struguri. Amestecarea (cupajul) distilatelor permite obținerea unui produs de înaltă calitate cu caracteristici organoleptice stabile: o culoare galben pal, o aromă dominantă de fructe și un gust armonios, delicat, cu un gust rezidual pronunțat de struguri.

Distilatele cu cele mai bune calități și cu potențial de maturare sunt maturate cel puțin șase luni în butoaie de stejar realizate din lemn de stejar local de Strandja (*Quercus hartwissiana* Stev.). Stejarul de Strandja (*Quercus hartwissiana* Stev.) este un arbore cu frunze căzătoare care poate atinge o înălțime de până la 25 de metri. Aceasta este o specie relictă care a supraviețuit încă de dinaintea ultimei epoci glaciare, de acum 1,5 milioane de ani. În Europa, răspândirea sa este limitată la masivul Strandja. Acest stejar se găsește adesea – în grupuri sau individual – pe versanții orientați spre nord și în zonele mai joase și umede, adesea de-a lungul râurilor și pâraielor. Este o specie protejată și este inclus în legea bulgară privind biodiversitatea. Generațiile de dogari au menținut tradițiile de a lucra cu acest material unic. Lemnul obținut din acest arbore, despre care se spune că are „rădăcinile înfipte în piatră”, are o structură poroasă, însă porii sunt extrem de mici. Interacțiunea prelungită cu distilatele are drept rezultat nu doar evaporarea alcoolului, ci și extracția componentelor valoroase din lemn.

Edițiile limitate ale băuturii sunt comercializate după ce au stat în contact cu lemnul de stejar timp de cel puțin șase luni. Caracteristicile specifice ale rachiului de vin „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozдова rakya ot Yambol” maturat sunt: o culoare galben intens, o aromă dominantă de fructe cu note perceptibile de stejar și o notă de vanilie la final, un gust armonios, care este foarte delicat și dulce, și un gust rezidual persistent și delicat.

7. Dispozițiile Uniunii Europene sau dispozițiile naționale/regionale

Legislația națională nu prevede nicio dispoziție specifică suplimentară referitoare la rachiul de vin „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol”. Producerea și comercializarea rachiului de vin „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol” fac obiectul cerințelor generale aplicabile categoriei „Băuturi spirtoase” prevăzute în Legea privind vinurile și băuturile spirtoase (ZVSN), publicată în Monitorul Oficial nr. 45/2012 și aflată în vigoare de la 16 septembrie 2012.

Un rachiu de vin care este un rachiu de struguri cu indicația geografică „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol” a fost aprobat prin Ordinul nr. T-RD-27-20 al ministrului economiei și energiei din 27 noiembrie 2013, care a fost publicat pe site-ul Ministerului Economiei: <http://www.mi.government.bg/bg/library/zapowed-za-utvarjdavane-na-vinena-destilatna-spirtna-napitka-grozdova-rakiya-s-geografsko-ukazanie-ya-65-c28-m361-1.htm>

Rachiul de vin cu indicația geografică „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol” face obiectul unei evaluări organoleptice de către comitetul regional de degustare a vinurilor care își desfășoară activitatea în cadrul Camerei Regionale a Viilor și Vinurilor pentru Tracia de Sud-Est (Yugoiztochna Trakiyska), cu sediul social și sediul central în Sliven.

8. Solicitantul

— Statul membru, țara terță sau persoana fizică/juridică

Република България, Министерство на икономиката/Bulgaria, Ministerul Economiei

— Adresa completă (strada și numărul, localitatea/orașul și codul poștal, țara):

София 1052, ул. „Славянска” № 8, Република България/ul. Slavyanska 8, 1052 Sofia, Bulgaria

— Statutul juridic (în cazul persoanelor juridice)

9. Supliment la indicația geografică

10. Norme specifice privind etichetarea

Pentru rachiul de vin „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol” nu sunt prevăzute alte norme specifice privind etichetarea decât cele orizontale.

DECIZIA DE PUNERE ÎN APLICARE A COMISIEI

din 26 noiembrie 2018

privind publicarea în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* a unei cereri de modificare a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol menționate la articolul 105 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului

[Piemonte (DOP)]

(2018/C 435/06)

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1037/2001 și (CE) nr. 1234/2007 ale Consiliului ⁽¹⁾, în special articolul 97 alineatul (3),

întrucât:

- (1) Italia a depus o cerere de modificare a caietului de sarcini al denumirii „Piemonte” în conformitate cu articolul 105 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.
- (2) Comisia a examinat cererea și a ajuns la concluzia că sunt îndeplinite condițiile prevăzute la articolele 93-96, la articolul 97 alineatul (1) și la articolele 100, 101 și 102 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.
- (3) Pentru a face posibilă prezentarea de declarații de opoziție în conformitate cu articolul 98 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, cererea de modificare a caietului de sarcini al denumirii „Piemonte” ar trebui publicată în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*,

DECIDE:

Articol unic

Cererea de modificare a caietului de sarcini al denumirii „Piemonte” (DOP), în conformitate cu articolul 105 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, figurează în anexa la prezenta decizie.

În conformitate cu articolul 98 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, publicarea prezentei decizii conferă dreptul de opoziție la modificarea caietului de sarcini menționată la primul paragraf al prezentului articol în termen de două luni de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Adoptată la Bruxelles, 26 noiembrie 2018.

Pentru Comisie

Phil HOGAN

Membru al Comisiei

⁽¹⁾ JO L 347, 20.12.2013, p. 671.

ANEXĂ

„PIEMONTE”

PDO-IT-A1224-AM02

Data cererii: 9.1.2015

CERERE DE MODIFICARE A CAIETULUI DE SARCINI

1. Normele aplicabile modificării

Articolul 105 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului – modificare care nu este minoră

2. Descrierea și justificarea modificării

TITLU

Modificarea caietului de sarcini al DOP „Piemonte” articolul 1 Vinuri

DESCRIERE ȘI MOTIVE

Modificare a caietului de sarcini care necesită o serie de modificări ale documentului unic menționat la articolul 94 alineatul (1) litera (d) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.

Articolul 1 – Denumirea și vinurile

Descriere: Se introduc următoarele noi tipuri de vinuri:

- VIN SPUMANT: Piemonte Rosso (roșu), Piemonte Rosato (roze), Piemonte cu două soiuri de struguri albi specificate (Cortese Chardonnay, Sauvignon și amestecuri ale acestora), Piemonte cu două soiuri de struguri roșii specificate (Barbera, Dolcetto, Freisa, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Noir și amestecuri ale acestora).
- VIN PETIANT: Piemonte cu două soiuri de struguri albi specificate (Cortese Chardonnay, Sauvignon și amestecuri ale acestora), Piemonte cu două soiuri de struguri roșii specificate (Barbera, Dolcetto, Freisa, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Noir și amestecuri ale acestora).
- TIPURI CALIFICATE CU MENȚIUNEA TRADIȚIONALĂ „PASSITO”: Piemonte Rosso (roșu), Piemonte Bianco (alb), Piemonte Barbera, fiecare dintre acestea fiind defalcate în următoarele trei categorii: vin, vin din struguri stafidiți și vin din struguri supramaturați, astfel cum permite legislația UE [partea II din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013].
- Pentru tipurile deja protejate, de Piemonte „Moscato Passito” și Piemonte „Brachetto Passito”, a fost inclusă posibilitatea producerii acestor tipuri în cele trei categorii menționate mai sus (vin, vin din struguri stafidiți și vin din struguri supramaturați).
- Pentru vinurile spumante deja protejate: Piemonte Pinot Nero, Piemonte Pinot, Piemonte Chardonnay-Pinot și Piemonte Pinot-Chardonnay, care pot fi deja produse ca vinuri albe, a fost introdusă o versiune roze, descrisă la articolul 6 de mai jos.

Motive: Denumirea de origine „Piemonte” a fost creată în 1994 pentru a proteja numele unei zone viticole dintre cele mai importante și istorice din Italia, producătoare de vinuri de calitate, și pentru a-i permite acestora să se asigure că producția este într-o cantitate conformă cu cantitatea comercializată, precum și pentru a proteja caracteristicile calitative ale vinului cu denumirea „Piemonte”.

Regiunea Piemonte produce în mod tradițional, pe teritoriul său, diferite tipuri de produse alături de producția de vinuri seci, liniștite.

Vinul spumant alb tradițional este recunoscut la nivel internațional, dar există, de asemenea, exemple de vin roze și vin spumant roșu care, datorită experimentelor încununate de succes realizate în ultimul deceniu, au făcut posibilă prezentarea de noi tipuri cu diferite amestecuri de soiuri și având caracteristici organoleptice corespunzătoare.

Tipul de vin petiant, care a fost întotdeauna produs ca un vin tânăr, primul vin al sezonului cu fermentare secundară la unitatea vinicolă, obținut din amestecuri de struguri de diferite soiuri, trebuie recunoscut în prezent ca atare, cu tipuri care permit indicarea a două soiuri de struguri roșii sau albi.

Practica stafidirii strugurilor, pe plante în anii cu temperaturi mai ridicate și/sau în medii controlate, este o practică tradițională care a utilizat cu succes, de exemplu, struguri Moscato sau Brachetto pentru a produce vinuri „Passito”. După doi ani de testare, luând în considerare cele mai recente rezultate obținute inclusiv în cazul strugurilor nearomați, s-a decis extinderea gamei de producție a vinurilor „Passito” prin adăugarea a două tipuri, alb și roșu, și a unui specific produs utilizând în proporție de cel puțin 85 % struguri Barbera roșii, care sunt comuni în Piemont, împărțindu-le în cele trei categorii UE diferite (vin, vin din struguri stafidiți, vin din struguri supramaturați).

Pe scurt, se introduc și se descriu tipuri deja stabilite prin revizuirile anterioare, în timp ce lista soiurilor de struguri care compun combinația de soiuri de struguri, aria de producție și specificațiile de producție, cum ar fi producția de struguri și vin, rămân aceleași.

TITLU:

Modificarea caietului de sarcini al DOP „Piemonte” articolul 2 Combinația de soiuri de struguri

DESCRIERE ȘI MOTIVE

Articolul 2 – Combinația de soiuri de struguri

Descriere: Introducerea noilor tipuri menționate la articolul 1 nu determină nicio modificare a combinației soiurilor de struguri prin faptul că gama de soiuri ce intră în componența acestor tipuri este aceeași cu cea a vinurilor roșii, albe și roze corespunzătoare, precum și a vinurilor cu un soi sau mai multe soiuri de struguri specificate.

Cu toate acestea, există o modificare formală la punctul 5, în care se introduce referința privind tipurile de vin spumant și petiant și se specifică două soiuri.

Motiv: alinierea acestei dispoziții la dispozițiile articolului 1, clarificându-se faptul că o combinație de soiuri de struguri nu se referă numai la „vinul” generic, ci și la celelalte categorii de produse descrise în acesta.

TITLU:

Modificarea caietului de sarcini al DOP „Piemonte”, articolul 3 Aria de producție

DESCRIERE ȘI MOTIVE

Articolul 3 – Aria de producție a strugurilor

Punctul 1 – Descriere: Tipurile nou incluse sunt introduse în aria de producție descrisă la punctul 1, care este cel mai mare din întregul caiet de sarcini și include toate suprafețele viticole din provinciile din Piemonte (Alessandria, Asti, Cuneo, Torino, Novara, Biella, Verbano-Cusio-Ossola, Vercelli).

Motiv: A se vedea motivul prevăzut la articolul 1.

Punctul 1 – Descriere: Mai multe localități care se aflau deja în aria de producție DOC Piemonte sunt introduse ca modificare formală.

Motiv: Localitățile în cauză erau deja prezente de facto în aria de producție și au fost înscrise în anexa relevantă la caietul de sarcini printre cele care aveau dreptul să utilizeze descrierea specifică „Vigneti di Montagna”, dar au fost omise din greșeală din sfera ariei mai extinse de producție descrise la articolul 3 alineatul (1).

Punctul 1. Prin corecție, se introduce localitatea Agrate Conturbia din provincia Novara, omisă în mod eronat la momentul definirii anterioare a ariei de producție. De asemenea, în provincia Novara, a fost corectat numele localității Cavaglio, care fusese ortografiat greșit „Cavagno”.

TITLU:

Modificarea caietului de sarcini al DOP „Piemonte” articolul 4 – Standardele viticole

DESCRIERE ȘI MOTIVE

Articolul 4 – Standardele viticole

Punctul 3 – Descriere: Producția de struguri în tone pe hectar este indicată împreună cu tăria alcoolică naturală minimă corespunzătoare în volume a strugurilor pentru tipurile nou introduse.

De asemenea, au fost revizuite producțiile pe hectar de Piemonte Moscato Passito și Piemonte Brachetto Passito, iar tăria alcoolică naturală minimă în volume a strugurilor a fost ajustată în consecință.

Motive: Pentru noile tipuri, producția de struguri a fost determinată pe baza producțiilor realizate efectiv în aria de producție, armonizându-le cu cele ale tipurilor existente, menținându-se în același timp parametrii de calitate.

Producțiile de vinuri Passito sunt exprimate în raport cu strugurii proaspeți și nu cu strugurii stafidiți. Acest lucru este necesar pentru determinarea pierderii în greutate în timpul supramaturării și stafidirii (care se poate face, de asemenea, după recoltare, în spații adecvate) în contextul producției de vin din struguri, definită la articolul 5 de mai jos.

TITLU:

Modificarea caietului de sarcini al DOP „Piemonte” articolul 5 – Standardele de vinificație

DESCRIERE ȘI MOTIVE

Articolul 5 – Standardele de vinificație

Punctul 2 – Descriere: Producțiile de vin din struguri pentru noile tipuri sunt indicate împreună cu nivelul maxim al producției de vin în litri pe hectar pentru fiecare tip, ținând cont de producția de struguri pe hectar specificată la articolul 4 alineatul (3).

Punctul 4 – Descriere: Pentru vinurile cu denumirea de origine „Piemonte” cu mențiunea „Passito” se specifică metoda de stafidire, care poate avea loc pe plantă și/sau după recoltare, utilizând metodele prevăzute în legislația relevantă. S-a adăugat, de asemenea, în cazul acestor vinuri o interdicție explicită privind îmbogățirea.

Motiv: Întrucât nu este posibil ca stafidirea să se facă pe plante în fiecare an și pentru fiecare categorie de vinuri „Passito”, este necesar să se utilizeze alte sisteme de stafidire, cum ar fi depozitarea strugurilor recoltați în spații adecvate pentru obținerea unei concentrații corecte de zahăr.

Prin urmare, cele trei categorii de clasificare a vinurilor Passito „Piemonte” sunt descrise la punctul 4, precizându-se în fiecare caz cantitatea minimă de zahăr prezentă în struguri la sfârșitul perioadei de stafidire exprimată în grame de zahăr pe litru și ca tărie alcoolică naturală minimă în volume a strugurilor.

Această distincție rezultă din faptul că mențiunea tradițională „Passito” poate fi atribuită celor trei categorii de „vin”, „vin din struguri stafidiți” și „vin din struguri supramaturați”. Denumirea „Piemonte” propune furnizarea diferitelor tipuri de vinuri Passito pe care le cere piața actuală. Pentru a se putea distinge tăria alcoolică totală în volume și tăria alcoolică dobândită în volume în diferite produse, este necesar să se prevadă cele trei categorii distincte specificate în legislația UE.

Punctul 5 – Descriere: Pentru tipurile nou adăugate Piemonte Rosso Passito, Piemonte Bianco Passito și Piemonte Barbera Passito, se specifică o perioadă minimă de maturare de trei luni, începând cu data de 1 ianuarie a anului următor celui în care au fost produși strugurii.

Prin urmare, se precizează că, în timpul perioadei de maturare, înainte de îmbuteliere, vinul poate finaliza un proces de fermentare lentă, care se atenuază în lunile mai reci. Prin urmare, vinul nu poate fi introdus pe piață decât începând cu data de 1 aprilie a anului următor celui de recoltare a strugurilor.

Motiv: Perioada de maturare sau de rafinare a fost specificată deoarece reziduurile mari de zahăr provenite din practica de stafidire a strugurilor conduc la un must mult mai bogat în care zahărul se transformă mai lent în alcool în faza finală de fermentare în timpul iernii și, prin urmare, necesită un proces care depășește perioada stabilită pentru fermentarea altor vinuri.

TITLU:

Modificarea caietului de sarcini al DOP „Piemonte” articolul 6 – Caracteristicile în momentul consumului

DESCRIERE ȘI MOTIVE

Articolul 6 – Caracteristicile în momentul consumului

Descriere: La articolul 6, sunt enumerate tipurile nou adăugate, specificându-se parametri organoleptici de culoare, aromă, gust și spumă în cazul vinurilor spumante și parametri chimici/fizici minimi de tărie alcoolică totală în volume, aciditate totală și limita minimă a extractului fără zahăr.

În cazul vinurilor Passito, se precizează caracteristicile specifice pentru fiecare categorie (vin, vin din struguri stafidiți, vin din struguri supramaturați).

Astfel, caracteristicile în momentul consumului sunt specificate pentru Piemonte Pinot Nero Spumante, Piemonte Pinot Spumante, Piemonte Chardonnay-Pinot Spumante, Piemonte Pinot-Chardonnay Spumante, și anume vinurile spumante pe bază de Pinot Nero care existau deja în versiunea anterioară, dar se precizează în special caracteristicile legate de culoarea roz cu grade diferite de intensitate în cazul vinurilor roze.

În ceea ce privește caracteristicile de gust ale tuturor variantelor de vin spumant, este menționat conținutul de zahăr rezidual, de la „pas dosé” la „demi-sec”, în conformitate cu partea A din anexa XIV la Regulamentul (UE) nr. 607/2009 al Comisiei.

Pentru tipul deja protejat Piemonte Brachetto, tăria alcoolică dobândită totală minimă în volume este corectată și redusă de la 6 % la 5 % vol., iar suprapresiunea din cauza dioxidului de carbon în soluție este mărită cu 0,5 % bari (de la 2 la 2,5 bari), ținând cont de faptul că limitele actuale nu mai reprezintă un plafon care nu trebuie depășit, ci mai degrabă un obiectiv de producție care trebuie atins în multe cazuri.

Pentru tipul deja protejat Piemonte Brachetto Passito, sunt enumerate caracteristicile care clasifică produsul în cele două categorii, și anume vin din struguri stafidiți, care urmează în mare măsură versiunea existentă, eliminându-se doar indicația specifică privind limita minimă a conținutului de zahăr rezidual, și vin din struguri supramaturați.

Pentru tipul deja protejat Piemonte Moscato, tăria alcoolică dobândită totală minimă necesară în volume este corectată și ajunge la un nivel minim de 4,5 % din alcoolul dobândit până la o valoare maximă de 7 % vol. alcool dobândit, iar tăria alcoolică totală minimă în volume rămâne neschimbată, și anume 10,5 %. Suprapresiunea datorată dioxidului de carbon în soluție este revizuită și majorată cu 0,5 % bari (de la 2 la 2,5 bari), ținând cont tot de faptul că limitele actuale nu mai reprezintă un plafon care nu trebuie depășit, ci mai degrabă un obiectiv de producție care trebuie îndeplinit în multe cazuri.

În mod similar, pentru Piemonte Moscato Passito, un tip deja inclus în caietul de sarcini, sunt enumerate caracteristicile care clasifică produsul în cele două categorii UE, și anume vin din struguri stafidiți, care urmează în mare parte versiunea existentă, cu doar câțiva descriptori senzoriali mai bine clarificați folosind termeni considerați mai adecvați, dar cu același scop descriptiv („culoare aurie” se înlocuiește cu „culoare galben-aurie” și gustul „catifelat” se înlocuiește cu „moale”), fiind eliminat conținutul minim de zahăr rezidual, iar concentrația alcoolică totală minimă în volume fiind redusă cu 0,5 % vol. la 9 % vol.; se descrie apoi categoria de vin din struguri supramaturați.

În plus, pentru vinurile roșii Piemonte Cabernet Sauvignon, Piemonte Merlot și Piemonte Syrah, un descriptor senzorial al gustului este doar clarificat prin înlocuirea termenului „catifelat” cu „moale”, care este considerat un termen mai potrivit.

Motiv: Modificările în cauză, astfel cum au fost descrise mai sus, iau în considerare caracteristicile analitice și organoleptice prezente efectiv în fiecare tip de vin.

TITLU:

Modificarea caietului de sarcini al DOP „Piemonte” articolul 7 – Descriere și prezentare

DESCRIERE ȘI MOTIVE

Articolul 7 – Descriere și prezentare

Punctul 8 – Descriere: Posibilitatea utilizării termenului „rosa” sau „rosé” a fost introdusă în descrierea și prezentarea vinurilor spumante roze.

Motiv: clarificarea, pentru consumator, a informațiilor despre culoarea tipului respectiv.

TITLU:

Modificarea caietului de sarcini al DOP „Piemonte” articolul 8 – Ambalarea

DESCRIERE ȘI MOTIVE

Articolul 8 – Ambalarea

Punctul 1 – Descriere: Pentru tipurile Piemonte Rosso Frizzante, Piemonte Rosso Passito, Piemonte Rosato Frizzante, Piemonte Bianco Frizzante, Piemonte Bianco Passito, Piemonte Chardonnay Frizzante, Piemonte Cortese Frizzante, Piemonte Barbera Frizzante, Piemonte Barbera Passito, Piemonte Bonarda Frizzante și Piemonte Dolcetto Frizzante, se introduce posibilitatea utilizării recipientelor alternative („bag in box”), inclusiv pentru vinurile petiante, caz în care astfel de ambalaje sunt adaptate acestui tip specific.

Motive: Din considerente comerciale care vizează o distribuire mai largă a produselor cu DOC PIEMONTE pe diferite segmente de piață în special, precum și pe piața internă, în alte țări din UE și din afara UE, unde există cerere mare și o bună acceptare a acestui tip de recipient.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Piemonte

2. **Tip de indicație geografică**

DOP – denumire de origine protejată

3. **Categorii de produse vitivinicole**

1. Vin
4. Vin spumant
6. Vin spumant de calitate de tip aromat
8. Vin petiant
15. Vin din struguri stafidiți
16. Vin din struguri supramaturați

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

Categoria Vin (1) – Vinuri albe: Piemonte Bianco, cu menționarea soiului de struguri Cortese, Chardonnay, Sauvignon, cu două soiuri de struguri

Culoarea acestor vinuri este galben-pai mai mult sau mai puțin intens, cu tonuri verzui în cazul tipurilor Cortese și Chardonnay; aroma este distinctă, mai intensă pentru tipurile Bianco și în cazul în care se specifică Chardonnay sau două soiuri, având o prospețime clară în ceea ce privește mirosul; este mai delicată în cazul soiului Cortese, dar prezintă arome fructate mai intense și arome vegetale delicate în cazul în care este predominant soiul Sauvignon; gustul este proaspăt, în general sec sau demisec, uneori pregnant (cu excepția soiului Sauvignon), uneori demidulce în cazul Bianco sau în cazul în care sunt specificate două soiuri de struguri.

Aceste vinuri sunt armonioase și plăcute, cu un conținut total ridicat de aciditate, variind de la minimum 4,5 g/l pentru Bianco, vinul cu două soiuri specificate și Sauvignon, până la minimum 5 g/l pentru Cortese și Chardonnay.

Tăria alcoolică totală minimă în volume variază de la 10 % pentru Bianco, vinul cu două soiuri specificate și Cortese, până la 10,5 % pentru Chardonnay și 11 % pentru Sauvignon.

Limita minimă a extractului fără zahăr este în general 15 g/l; 17 g/l pentru Chardonnay.

Orice fel de parametri analitici care nu sunt incluși în descriere sau prezențați în tabelul de mai jos respectă limitele stabilite în legislația națională și în cea a UE.

Caracteristici analitice generale

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

Categoria Vin (1) – Vinuri albe: Piemonte Bianco Passito

Culoarea acestui vin este galben-pai mai mult sau mai puțin intens, tinzând către galben-auriu; are o aromă distinctă și intensă de flori albe care este complexă, armonioasă și moale pe palat și care variază de la sec la dulce.

Tăria alcoolică totală minimă în volume de 13 %, din care cel puțin 10,5 % alcool dobândit.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 20 g/l.

Orice fel de parametri analitici care nu sunt incluși în descriere sau prezențați în tabelul de mai jos respectă limitele stabilite în legislația națională și în cea a UE.

Caracteristici analitice generale

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

Categoria Vin (1) – Vinuri albe: Piemonte Moscato

Culoarea acestui vin variază de la galben-pai la galben-auriu mai mult sau mai puțin intens; are un parfum distinct și tipic floral de flori albe care este aromatic și delicat armonios, cu note persistente.

Tăria alcoolică totală minimă în volume de 10,5 %, din care cel puțin 4,5 % alcool dobândit, până la maximum 7,5 % alcool dobândit.

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

Orice fel de parametri analitici care nu sunt incluși în descriere sau prezențați în tabelul de mai jos respectă limitele stabilite în legislația națională și în cea a UE.

Caracteristici analitice generale

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

Categoria Vin (1) – Vinuri roșii: Piemonte Rosso, cu menționarea soiului de struguri Barbera, Dolcetto, Freisa, Grignolino, Bonarda

Culoarea vinului este roșu-rubiniu mai mult sau mai puțin intens, uneori cu nuanțe de violet pentru Dolcetto, tinzând către roșu granat deschis pe măsură ce se învechește în cazul Freisa, cu o culoare mai intensă în cazul Bonarda și mai pală în cazul strugurilor Grignolino.

Aromă: vinoasă, cu o prospețime clară, plăcută, uneori cu note de iarbă; mai intensă și cu arome de fructe roșii în vinurile Barbera, bogată și delicată în Dolcetto, distinctă și ușor aromată în Freisa, delicat fructată cu note condimentate piperate în Grignolino și cu note intense de fructe roșii în vinurile Bonarda.

Gust: vinuri proaspete cu o cantitate apreciabilă de extract și cu aciditate care variază de la moderată la mai pronunțată în cazul vinurilor Piemonte Rosso sau Barbera, zahăr rezidual de la sec la demisec și uneori demidulce, uneori pregnant; Piemonte Dolcetto este un vin cu gust plăcut amărui, armonios, cu o corpolență destul de bună; Freisa are note perceptibile de taninuri și este mai armonios și mai delicat pe măsură ce se învechește; Grignolino este plăcut amărui, cu note perceptibile de taninuri, iar Bonarda, care uneori este pregnant, combină prospețimea cu un nivel redus de taninuri. Vinurile cu două soiuri de struguri roșii specificate au caracteristicile soiurilor de struguri relevante.

Concentrație alcoolică totală minimă în volume: 11 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr (g/l): Grignolino 19, Rosso, Dolcetto și cu două soiuri de struguri specificate 20, Barbera 21, 22, Bonarda și Freisa 23.

Orice fel de parametri analitici care nu sunt menționați respectă limitele stabilite în legislația relevantă.

Caracteristici analitice generale

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

Categoria Vin (1) – Vinuri roșii: Piemonte Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Nero, Piemonte Syrah

Culoarea vinului este roșu mai mult sau mai puțin intens, ocazional cu nuanțe de portocaliu în cazul Pinot Nero. Aromele sunt delicate, definite prin note de fructe roșii; acestea sunt mai bogate în cazul Pinot Nero, cu note condimentate în cazul Syrah și note predominant vegetale în Cabernet și Merlot. Gustul este delicat și cu o bună corpolență, cu zahăr rezidual de la sec la demisec, mai moale în cazul Piemonte Cabernet și Merlot; vinurile obținute din Pinot Nero și Syrah sunt ușor taninice, acestea din urmă fiind mult mai armonioase în ansamblu.

Concentrație alcoolică totală minimă în volume: 11,5 %; limita minimă a extractului fără zahăr este 19 g/l pentru Pinot Nero și Syrah și 20 g/l pentru Cabernet și Merlot.

Orice fel de parametri analitici care nu sunt incluși în descriere sau prezențați în tabelul de mai jos respectă limitele stabilite în legislația națională și în cea a UE.

Caracteristici analitice generale

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

Categoria Vin (1) – Piemonte Albarossa

Vinul are o culoare roșu-rubiniu intensă și o aromă plăcută și puternică de vin cu note de fructe roșii și cireș; gustul este sec și cu o bună corpolență, cu un nivel clar perceptibil de taninuri, devenind mai complex și mai armonios pe măsură ce vinul se învechește.

Tăria alcoolică totală minimă în volume este 12,5 %, în timp ce aciditatea totală are o valoare minimă de referință de 4,5 g/l și o valoare maximă de referință de 7,5 g/l. Limita minimă a extractului fără zahăr este ridicată, de 26 g/l.

Orice fel de parametri analitici care nu sunt incluși în descriere sau prezențați în tabelul de mai jos respectă limitele stabilite în legislația națională și în cea a UE.

Caracteristici analitice generale

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

Categoria Vin (1) – Piemonte Brachetto

Culoarea vinului este roșu-rubiniu mai mult sau mai puțin intens, tinzând uneori către roz; aroma este distinctă cu o aromă delicată de mosc și cu note mai mult sau mai puțin subtile de trandafir; gustul este delicat, aromat și cu un grad diferit de dulceață.

Tăria alcoolică totală minimă în volume este 11 %, din care cel puțin 5 % alcool dobândit.

Limita minimă a extractului fără zahăr este 20 g/l.

Orice fel de parametri analitici care nu sunt incluși în descriere sau prezențați în tabelul de mai jos respectă limitele stabilite în legislația națională și în cea a UE.

Caracteristici analitice generale

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

Categoria Vin (1) – Piemonte Rosso Passito, Piemonte Barbera Passito

Culoarea acestor vinuri este roșu-rubiniu mai mult sau mai puțin intens, tinzând către roșu granat pe măsură ce vinul se învechește.

Aroma este distinctă, intensă și complexă; în cazul Barbera, are note distincte de fructe roșii coapte, vișine, mure și gem; acestea sunt armonioase și moi pe palat, cu zahăr rezidual de la sec la dulce.

Tăria alcoolică totală minimă în volume de 13 %, dintre care cel puțin 10,5 % alcool dobândit.

Limita minimă a extractului fără zahăr este 23 g/l pentru Rosso Passito și 24 g/l pentru Barbera Passito.

Orice fel de parametri analitici care nu sunt incluși în descriere sau prezențați în tabelul de mai jos respectă limitele stabilite în legislația națională și în cea a UE.

Caracteristici analitice generale

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

Categoria Vin (1) – Piemonte Rosato

Culoarea acestui vin variază de la roz deschis la roșu-cireșiu mai mult sau mai puțin intens; este vinos, delicat, cu note florale plăcute și note de fructe roșii; gustul este proaspăt, sec sau demisec, dar uneori demidulce și ocazional pregnant.

Tăria alcoolică totală minimă în volume este 10,5 %. Limita minimă a extractului fără zahăr este 17 g/l.

Orice fel de parametri analitici care nu sunt incluși în descriere sau prezențați în tabelul de mai jos respectă limitele stabilite în legislația națională și în cea a UE.

Caracteristici analitice generale

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

Categoria Vin petiant (8) – Vinuri albe: Piemonte Bianco, cu menționarea soiului de struguri Cortese, Chardonnay, cu două soiuri de struguri

Aceste vinuri sunt ușor efervescente, cu o culoare galben-pai mai mult sau mai puțin intens și o aromă distinctă care, combinată cu un conținut modest de zahăr rezidual, evidențiază senzațiile florale și fructate, care sunt deosebit de evidente în Piemonte Bianco și la tipul cu două soiuri specificate.

Gustul este proaspăt, sec sau demisec, uneori demidulce, dar numai în cazul Bianco, cu două soiuri specificate; este mai moale și mai armonios în cazul Piemonte Chardonnay; spuma este, în general, pregnantă și evanescentă.

Tăria alcoolică totală minimă în volume variază de la 10 % pentru Bianco, vinul cu două soiuri specificate și Cortese, până la 10,5 % pentru Chardonnay.

Limita minimă a extractului fără zahăr este în general 15 g/l; 17 g/l pentru vinul Chardonnay. Aciditatea totală minimă este 4,5 g/l pentru Piemonte Bianco și pentru tipul cu două soiuri de struguri specificate, dar nu scade sub 5 g/l pentru vinurile obținute din Cortese, Chardonnay.

Caracteristici analitice generale

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

Categoria Vin petiant (8) – Vinuri roșii: Piemonte Rosso, cu menționarea soiului de struguri Barbera, Dolcetto, Bonarda, cu două soiuri de struguri

Culoarea acestor vinuri este roșu mai mult sau mai puțin intens.

Acestea au o aromă vinoasă și plăcută, cu note fructate care sunt mai evidente și mai tipice la tipurile cu soiurile de struguri specificate; sunt vinuri proaspete, cu un conținut de zahăr rezidual care le califică de la sec la demisec; au o bună corpolență și sunt uneori demidulci în cazul Piemonte Rosso și în cazul vinurilor cu două soiuri de struguri roșii specificate; spuma este pregnantă și evanescentă.

Concentrație alcoolică totală minimă în volume: 11 % Limita minimă a extractului fără zahăr: 20 g/l pentru Rosso și cu două soiuri de struguri sau Dolcetto, 21 g/l pentru vinuri cu menționarea soiului de struguri Barbera, 22 g/l pentru Piemonte Bonarda.

Orice fel de parametri analitici care nu sunt incluși în descriere sau prezența în tabelul de mai jos respectă limitele stabilite în legislația națională și în cea a UE.

Caracteristici analitice generale

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

Categoria Vin petiant (8) – Piemonte Rosato

Culoarea acestui vin variază de la roz deschis la roșu-cireșiu mai mult sau mai puțin intens; are o aromă vinoasă, delicată și plăcută, uneori cu note mai puternice de fructe de pădure roșii; este un vin proaspăt, sec sau demisec, uneori demidulce, cu o spumă pregnantă și evanescentă.

Concentrație alcoolică totală minimă în volume: 10,5 % Limita minimă a extractului fără zahăr: 17 g/l.

Orice fel de parametri analitici care nu sunt incluși în descriere sau prezențați în tabelul de mai jos respectă limitele stabilite în legislația națională și în cea a UE.

Caracteristici analitice generale

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

Categoria Vin spumant (4) – Vinuri albe: Piemonte Spumante, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero, Pinot, Chardonnay-Pinot, Pinot-Chardonnay

Aceste vinuri spumante au o culoare galben-pai mai mult sau mai puțin intens și aroma tipică a soiului de struguri cu note fructate mai pronunțate dacă sunt obținute, chiar parțial, din Pinot Nero. Acestea sunt aromate și au o tărie alcoolică moderată și aciditate medie-ridică cu zahăr rezidual de la *pas dosé* la *demi-sec*; spuma lor este fină și persistentă.

Concentrație alcoolică totală minimă în volume: 10,5 % Limita minimă a extractului fără zahăr: 17 g/l.

Orice fel de parametri analitici care nu sunt incluși în descriere sau prezențați în tabelul de mai jos respectă limitele stabilite în legislația națională și în cea a UE.

Caracteristici analitice generale

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

Categoria Vin spumant (4) – Vinuri albe: Piemonte cu mențiunea soiului de struguri Cortese, Chardonnay și cu două soiuri de struguri

Aceste vinuri spumante au o culoare galben-pai cu tonuri verzui în cazul celor care menționează soiul Cortese sau Chardonnay; acestea au arome delicate și distincte cu note fructate perceptibile, mai mult sau mai puțin intense; au un gust proaspăt și echilibrat, iar vinurile obținute din Chardonnay și din două soiuri de struguri sunt mai fine și mai armonioase și au o aromă apreciabilă cu zahăr rezidual de la *pas dosé* la *demi-sec*. Spuma este fină și persistentă.

Tăria alcoolică totală minimă în volume este 10,5 % pentru vinurile spumante cu două soiuri specificate sau Chardonnay, în timp ce minimul este 10 % pentru Piemonte Cortese Spumante. Limita minimă a extractului fără zahăr variază de la 15 g/l pentru Cortese Spumante la 17 g/l pentru Chardonnay sau vinul spumant cu două soiuri specificate.

Orice fel de parametri analitici care nu sunt incluși în descriere sau prezențați în tabelul de mai jos respectă limitele stabilite în legislația națională și în cea a UE.

Caracteristici analitice generale

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

Categoria Vin spumant (4) – Vinuri roze: Piemonte Rosato și cu menționarea soiului de struguri Pinot Nero, Pinot, Chardonnay-Pinot, Pinot-Chardonnay

Culoarea acestor vinuri spumante este roz mai mult sau mai puțin intens, variind astfel de la roz deschis la roșu-cireșiu de intensitate variabilă pentru tipul Piemonte Rosato; acestea au o aromă distinctă, delicată și plăcută, cu note fructate care sunt mai evidente la tipurile cu soiuri de struguri specificate; sunt vinuri spumante cu o aromă perceptibilă, armonioasă și mai fină la tipul Piemonte Rosato, cu zahăr rezidual de la *pas dosé* la *demi-sec*; spuma este fină și persistentă.

Tăria alcoolică totală minimă în volume este 10,5 %.

Aciditatea totală minimă este 4,5 g/l; în cazul tipurilor cu soiul de struguri specificat, minimul este stabilit la 5 g/l.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 15 g/l pentru tipurile cu soiul de struguri specificat, 17 g/l pentru Piemonte Rosato.

Orice fel de parametri analitici care nu sunt incluși în descriere sau prezențați în tabelul de mai jos respectă limitele stabilite în legislația națională și în cea a UE.

Caracteristici analitice generale

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

Categoria Vin spumant (4) – Vinuri roșii: Piemonte Rosso, cu două soiuri de struguri roșii specificate

Aceste vinuri spumante au o culoare roșie mai mult sau mai puțin intensă și o aromă distinctă, delicată și plăcută, cu un miros fructat tipic soiurilor de struguri utilizate în amestec; acestea sunt armonioase la degustare, cu zahăr rezidual de la *pas dosé* la *demi-sec* și o spumă fină și persistentă.

Concentrație alcoolică totală minimă în volume: 11 %

Limita minimă a extractului fără zahăr: 20 g/l.

Orice fel de parametri analitici care nu sunt incluși în descriere sau prezențați în tabelul de mai jos respectă limitele stabilite în legislația națională și în cea a UE.

Caracteristici analitice generale

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

Categoria Vin spumant de calitate de tip aromat (6) – Vinuri roșii: Piemonte Brachetto

Vin spumant de tip aromat cu o culoare roșu-rubiniu mai mult sau mai puțin intens, tinzând uneori către roz; mirosul are note caracteristice ale soiului de struguri, de trandafir și cu o aromă delicată de mosc.

Gustul este delicat, cu un grad diferit de dulceață; spuma este fină și persistentă.

Tăria alcoolică totală minimă în volume de 11 %, dintre care cel puțin 6 % alcool dobândit.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 20 g/l.

Orice fel de parametri analitici care nu sunt incluși în descriere sau prezențați în tabelul de mai jos respectă limitele stabilite în legislația națională și în cea a UE.

Caracteristici analitice generale

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

Categoria Vin din struguri stafidiți (15) – Vinuri albe: Piemonte Bianco Passito, Piemonte Moscato Passito

Uscarea strugurilor duce la obținerea de vinuri cu o culoare galben-aurie, tinzând către chihlimbar mai mult sau mai puțin intens, cu arome intense, distincte și complexe, cu note clar perceptibile de fructe coapte; se percep note distincte de mosc dacă vinul este obținut din struguri Moscato. Vinurile au un gust armonios, foarte moale, cu zahăr rezidual de la sec la dulce în cazul Piemonte Bianco și sunt aromate, fine și dulci în cazul Piemonte Moscato.

Tăria alcoolică totală minimă în volume de 16 %, din care cel puțin 9 % alcool dobândit.

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

Orice fel de parametri analitici care nu sunt incluși în descriere sau prezențați în tabelul de mai jos respectă limitele stabilite în legislația națională și în cea a UE.

Caracteristici analitice generale

Tăria alcoolică totală maximă (în % volume):	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volume):	9
Aciditatea totală minimă:	4,5 grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru):	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru):	

Categoria Vin din struguri supramaturați (16) – Vinuri albe: Piemonte Bianco Passito, Piemonte Moscato Passito

Aceste vinuri au o culoare galben-aurie, tinzând către chihlimbar mai mult sau mai puțin intens, cu arome intense care sunt tipice pentru supramaturare; sunt vinuri elegante și complexe, intense și învăluitoare, care pun în evidență maturitatea fructului și notele aferente; se percep note distincte de mosc dacă vinul este obținut din struguri tipic aromatici Moscato. Vinurile au un gust armonios, foarte moale, cu conținut perceptibil de alcool distilat și variabil de zahăr rezidual de la sec la dulce în cazul Piemonte Bianco; Piemonte Moscato, dimpotrivă, este mai pronunțat aromat și fin, de regulă dulce.

Tăria alcoolică totală minimă în volume de 15 %, dintre care cel puțin 12 % alcool dobândit.

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

Orice fel de parametri analitici care nu sunt incluși în descriere sau prezențați în tabelul de mai jos respectă limitele stabilite în legislația națională și în cea a UE.

Caracteristici analitice generale

Tăria alcoolică totală maximă (în % volume):	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volume):	12
Aciditatea totală minimă:	4,5 grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru):	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru):	

Categoria Vin din struguri stafidiți (15) – Piemonte Rosso Passito, Barbera Passito, Brachetto Passito

În urma procesului de uscare, aceste vinuri au particularități precum o culoare roșu-rubiniu mai mult sau mai puțin intens, tinzând către roșu granat pe măsură ce vinul se învechește; dacă acestea sunt obținute din struguri Brachetto, culoarea tinde uneori spre roz; aroma este distinctă, intensă și adesea foarte complexă; dacă vinul este obținut din struguri Brachetto, există, de asemenea, o aromă delicată de mosc și flori de trandafir uscat; gustul este armonios și fin, cu un nivel perceptibil de zahăr rezidual, care, cu toate acestea, poate varia de la sec la dulce; în cazul Piemonte Brachetto Passito, pe de altă parte, gustul este delicat, moale și dulce.

Tăria alcoolică totală minimă în volume de 16 %, din care cel puțin 9 % alcool dobândit.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 22 g/l pentru Piemonte Brachetto Passito, 25 g/l pentru Piemonte Rosso Passito, 26 g/l pentru Piemonte Barbera Passito.

Orice fel de parametri analitici care nu sunt incluși în descriere sau prezențați în tabelul de mai jos respectă limitele stabilite în legislația națională și în cea a UE.

Caracteristici analitice generale

Tăria alcoolică totală maximă (în % volume):	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volume):	9
Aciditatea totală minimă:	4,5 grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru):	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru):	

Categoria Vin din struguri supramaturați (16) – Vinuri roșii: Piemonte Rosso Passito, Piemonte Barbera Passito, Piemonte Brachetto Passito

Vinurile au o culoare roșu-rubiniu mai mult sau mai puțin intens, tinzând către roșu granat pe măsură ce vinul se învechește; dacă acestea sunt obținute din struguri Brachetto, culoarea tinde uneori către roz; în timpul procesului de producție vinurile dezvoltă o aromă distinctă, complexă și intensă, cu note de trandafir și mosc dacă sunt obținute din struguri Brachetto. Acestea sunt foarte plăcute, armonioase, intense și învăluitoare, cu un nivel perceptibil de zahăr rezidual în majoritatea cazurilor, variind, în orice caz, de la sec la dulce; Piemonte Brachetto, dimpotrivă, este delicat dulce și aromatic.

Tăria alcoolică totală minimă în volume de 15 %, din care cel puțin 12 % alcool dobândit.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 22 g/l pentru Piemonte Brachetto Passito, 25 g/l pentru Piemonte Rosso Passito, 26 g/l pentru Piemonte Barbera Passito.

Orice fel de parametri analitici care nu sunt incluși în descriere sau prezențați în tabelul de mai jos respectă limitele stabilite în legislația națională și în cea a UE.

Caracteristici analitice generale

Tăria alcoolică totală maximă (în % volume):	
Tăria alcoolică dobândită minimă (în % volume):	12
Aciditatea totală minimă:	în grame pe litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru):	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru):	

5. Practici oenologice

(a) Practici oenologice esențiale

Niciuna

(b) Producții maxime

Piemonte Bianco, Piemonte Bianco Frizzante

98 de hectolitri la hectar

Piemonte Rosso, Piemonte Rosso Frizzante, Piemonte Rosso Spumante, Piemonte Rosato, Piemonte Rosato Frizzante

91 de hectolitri la hectar

Piemonte Rosato Spumante, Piemonte Cortese, Piemonte Cortese Frizzante, Piemonte Cortese Spumante

91 de hectolitri la hectar

Piemonte Spumante, Piemonte Pinot Bianco Spumante, Piemonte Pinot Grigio Spumante, Piemonte Pinot Nero Spumante

77 de hectolitri la hectar

Piemonte Pinot Spumante, Piemonte Pinot-Chardonnay Spumante, Piemonte Chardonnay-Pinot Spumante

77 de hectolitri la hectar

Piemonte Albarossa

63 de hectolitri la hectar

Piemonte Barbera, Piemonte Barbera Frizzante

84 de hectolitri la hectar

Piemonte Dolcetto, Piemonte Dolcetto Frizzante, Piemonte Bonarda, Piemonte Bonarda Frizzante, Piemonte Cabernet Sauvignon

77 de hectolitri la hectar

Piemonte Merlot, Piemonte Pinot Nero, Piemonte Syrah, Piemonte Chardonnay, Piemonte Chardonnay Frizzante

77 de hectolitri la hectar

Piemonte Chardonnay Spumante, Piemonte Sauvignon

77 de hectolitri la hectar

Piemonte Freisa, Piemonte Grignolino

66,5 hectolitri la hectar

Piemonte Brachetto, Piemonte Brachetto Spumante

63 de hectolitri la hectar

Piemonte Brachetto Passito

45 de hectolitri la hectar

Piemonte Bianco Passito

70 de hectolitri la hectar

Piemonte Moscato

86,25 hectolitri la hectar

Piemonte Moscato Passito

57,5 hectolitri la hectar

Piemonte Rosso Passito

65 de hectolitri la hectar

Piemonte Barbera Passito

60 de hectolitri la hectar

6. Aria delimitată

1. Aria de producție a DOC Piemonte în ceea ce privește tipurile Piemonte Rosso, Piemonte Rosso Frizzante, Piemonte Rosso Spumante, Piemonte Rosso Passito, Piemonte Bianco, Piemonte Bianco Frizzante, Piemonte Bianco Passito, Piemonte Rosato, Piemonte Rosato Frizzante, Piemonte Rosato Spumante, Piemonte Cabernet Sauvignon,

Piemonte Merlot, Piemonte Pinot Nero, Piemonte Syrah, Piemonte Sauvignon, Piemonte Chardonnay, Piemonte Chardonnay Frizzante, Piemonte Spumante, Piemonte Pinot Bianco Spumante, Piemonte Pinot Grigio Spumante, Piemonte Pinot Nero Spumante, Piemonte Pinot Spumante, Piemonte, Pinot-Chardonnay Spumante și Piemonte Chardonnay Pinot Spumante include întregul teritoriu al localităților enumerate mai jos:

Provincia Alessandria:

Întregul teritoriu al următoarelor localități: Alessandria, Acqui Terme, Albera Ligure, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Arquata Scrivia, Avolasca, Basaluzzo, Bassignana, Belforte Monferrato, Bergamasco, Berzano di Tortona, Bistagno, Borghetto Borbera, Borgoratto Alessandrino, Bosio, Brignano Frascata, Cabella Ligure, Camagna, Camino, Cantalupo Ligure, Capriata d'Orba, Carbonara Scrivia, Carentino, Carezzano, Carpeneto, Carrega Ligure, Carrosio, Cartosio, Casaleggio Boiro, Casale Monferrato, Casalnoceto, Casasco, Cassano Spinola, Cassine, Cassinelle, Castellania, Castellar Guidobono, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuovo Bormida, Castelnuovo Scrivia, Cavatore, Cellamonte, Cereseto, Cerreto Grue, Cerrina, Coniolo, Conzano, Costa Vescovato, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Dernice, Fabbrica Curone, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fresonara, Fubine, Gabiano, Gamalero, Garbagna, Gavazzana, Gavi, Gremiasco, Grogna, Grondona, Lerma, Lu Monferrato, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato, Molare, Mombello Monferrato, Momperone, Moncestino, Mongiardino, Monleale, Montacuto, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio Monferrato, Ovada, Oviglio, Ozzano, Paderna, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, Pontecurone, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzzone, Pozzolgropo, Prasco, Predosa, Quargnento, Quattordio, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone, Roccaforte, Roccagrimalda, Rocchetta Ligure, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Sebastiano Curone, San Salvatore Monferrato, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghello, Spigno Monferrato, Spineto Scrivia, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Tortona, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Vignole Borbera, Viguzzolo, Villadeati, Villalvernia, Villamiroglio, Villaromagnano, Visone, Volpedo, Volpeglino.

Provincia Asti:

Întregul teritoriu al următoarelor localități: Agliano Terme, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri d'Asti, Belveglio, Berzano San Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d'Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Castel Rocchero, Cellarengo, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, Corsione, Cordandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d'Asti Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Mareto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio Monferrato, Morasengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piovà Massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, Villanova d'Asti, Viarigi, Vigliano d'Asti, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.

Provincia Cuneo:

Întregul teritoriu al următoarelor localități: Alba, Albaretto Torre, Arguello, Bagnolo, Baldissero d'Alba, Bagnasco, Barbaresco, Barge, Barolo, Bastia Mondovì, Belvedere Langhe, Bene Vagienna, Benevello, Bergolo, Bernezzo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Boves, Bra, Briaglia, Brondello, Busca, Camerana, Camo, Canale d'Alba, Caraglio, Carrù, Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castelletto Uzzone, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castellar, Castino, Cerreto Langhe, Ceva, Cherasco, Ciglie, Cissone, Clavesana, Corneliano d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Costigliole Saluzzo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Dronero, Envie, Farigliano, Feisoglio, Fossano, Garessio, Gorzegno, Gottasecca, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Iglia, La Morra, Lequio Berria, Lequio Tanaro, Lesegno, Levice, Magliano Alfieri, Magliano Alpi, Mango, Manta, Marsaglia, Martignana Po, Mombarcaro, Mombasiglio, Monastero di Vasco, Monchiero, Mondovì, Monesiglio, Monforte d'Alba, Monta' d'Alba, Montaldo di Mondovì, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Murazzano, Narzole, Neive Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Pagno, Paroldo, Perletto, Peveragno, Pezzolo Valle Uzzone, Pianfei, Piasco, Piobesi d'Alba, Piozzo, Pocapaglia, Priero, Priocca, Priola, Prunetto, Rifreddo, Roascio, Revello, Rocca Ciglie, Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, Rossana, Salmour, San Benedetto Belbo, San Michele Mondovì, Sanfront, Sale Langhe, Sale San Giovanni, Saluzzo, Saliceto, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Santo Stefano Roero, Scagnello, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Sommara Perno, Torre Bormida, Torresina, Treiso, Trezzo Tinella, Trinità, Verduno, Vezza d'Alba, Verzuolo, Vicoforte, Villanova Mondovì, Villar San Costanzo.

Provincia Torino:

Întregul teritoriu al următoarelor localități: Agliè, Albiano d'Ivrea, Alice Superiore, Almese, Andezeno, Andrate, Angrogna, Arignano, Avigliana, Azeglio, Bairo, Baldissero Canavese, Balangero, Baldissero Torinese, Banchette, Barbania, Barone, Bibiana, Bobbio Pellice, Bollengo, Borgiallo, Borgofranco d'Ivrea, Borgomasino, Borgone di Susa, Bricherasio, Brozolo, Brusasco, Bruzolo, Buriasco, Burolo, Busano, Bussoleno, Cafasse, Caluso, Campiglione Fenile, Candia Canavese, Cantalupa, Caprie, Caravino, Carema, Casalborgone, Cascinette d'Ivrea, Caselette, Castagneto Po, Castellamonte, Castelnuovo Nigra, Castiglione Torinese, Cavagnolo, Cavour, Chianocco, Chiaverano, Chieri, Chiesanuova, Chiomonte, Ciconio, Cintano, Cinzano, Coassolo, Colleretto Castelnuovo, Colleretto Giacosa, Condove, Corio, Cossano Canavese, Cuceglio, Cumiana, Cuorgnè, Exilles, Favria, Feletto, Fiorano Canavese, Forno Canavese, Front, Frossasco, Garzigliana, Gassino Torinese, Germagnano, Giaglione, Giaveno, Gravere, Inverso Pinasca, Ivrea, Lanzo Torinese, Lauriano, Lessolo, Levone, Loranze, Lugnacco, Luserna San Giovanni, Lusernetta, Lusigliè, Macello, Maglione, Marentino, Mattie, Mazzè, Meana di Susa, Mercenasco, Mombello di Torino, Mompantero, Moncalieri, Montalto Dora, Montaldo Torinese, Montalenghe, Monteu da Po, Moriondo Torinese, Nomaglio, Oglianico, Orio Canavese, Osasco, Ozegna, Palazzo Canavese, Parella, Pavarolo, Pavone Canavese, Pecco, Pecetto Torinese, Perosa Argentina, Perosa Canavese, Perrero, Pertusio, Piossasco, Pinasca, Pinerolo, Pino Torinese, Piverone, Pomaretto, Pont Canavese, Porte, Pralormo, Pramollo, Prarostino, Prascorsano, Pratiglione, Quagliuzzo, Quassolo, Quincinetto, Reano, Riva Presso Chieri, Rivalba, Rivalta di Torino, Rivara, Rivarolo Canavese, Rivoli, Roletto, Romano Canavese, Rorà, Rubiana, Salassa, Salerano, Samone, San Carlo Canavese, San Colombano Belmonte, San Didero, San Germano Chisone, San Giorgio Canavese, San Giorgio di Susa, San Giusto Canavese, San Martino Canavese, San Pietro Val Lemina, San Ponso, San Raffaele Cimena, San Sebastiano da Po, San Secondo di Pinerolo, Sangano, Scarmagno, Sciolze, Settimo Rottaro, Settimo Vittone, Strambinello, Strambino, Susa, Tavagnasco, Trana, Torino, Torre Canavese, Torre Pellice, Valperga, Vauda Canavese, Venaus, Verrua Savoia, Vestignè, Vialfrè, Vidracco, Villarfochiardo, Villar Dora, Villar Pellice, Villar Perosa, Villarbasse, Villareggia, Vische, Vistrorio.

Provincia Novara:

Întregul teritoriu al următoarelor localități: Agrade Conturbia, Barengo, Boca, Bogogno, Borgomanero, Briona, Cavaglietto, Cavaglio d'Agogna, Cavallirio, Cressa, Cureggio, Fara Novarese, Fontaneto d'Agogna, Gattico, Ghemme, Grignasco, Landonia, Maggiora, Marano Ticino, Mezzomerico, Nebbiuno, Oleggio, Pettenasco, Prato Sesia, Romagnano Sesia, Sizzano, Suno, Vaprio d'Agogna, Veruno.

Provincia Biella:

Întregul teritoriu al următoarelor localități: Brusnengo, Candelo, Cavaglià, Cerreto Castello, Cossato, Curino, Dorzano, Lessona, Magnano, Masserano, Mottalciata, Quaregna, Roppolo, Salussola, Sostegno, Ternengo, Valdengo, Vigliano Biellese, Villa del Bosco, Viverone, Zimone.

Provincia Verbano-Cusio-Ossola:

Întregul teritoriu al următoarelor localități: Beura-Cardezza, Bognanco, Brovello-Carpugnino, Crevaladossola, Crodo, Domodossola, Masera, Montecrestese, Montescheno, Pallanzeno, Piedimulera, Pieve Vergonte, Premosello, Ornavasso, Trontano, Viganella, Villadossola, Vogogna.

Provincia Vercelli:

Alice Castello, Borgo d'Ale, Gattinara, Lozzolo, Moncrivello, Roasio, Serravalle Sesia.

2. Aria de producție pentru denumirea de origine Piemonte în ceea ce privește tipurile Piemonte Cortese, Piemonte Cortese Frizzante, Piemonte Albarossa, Piemonte Barbera, Piemonte Barbera Frizzante, Piemonte Barbera Passito, Piemonte Dolcetto, Piemonte Dolcetto Frizzante, Piemonte Grignolino, Piemonte Bonarda și Piemonte Bonarda Frizzante include întregul teritoriu al localităților enumerate mai jos:

Provincia Alessandria:

Întregul teritoriu al următoarelor localități: Acqui Terme, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Avolasca, Basaluzzo Bassignana, Belforte Monferrato, Bergamasco, Berzano di Tortona, Bistagno, Borgoratto Alessandrino, Bosio, Brignano Frascata, Camagna, Camino, Capriata d'Orba, Carbonara Scrivia, Carentino, Carezzano, Carpeneto, Carrosio, Cartosio Casaleggio Boiro, Casale Monferrato, Casalnoceto, Casasco, Cassano Spinola, Cassine, Cassinelle, Castellania, Castellar Guidobono, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Cellamonte, Cereseto, Cerreto Grue, Cerrina, Coniolo, Conzano, Costa Vescovato, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fubine, Gabiano, Gamalero, Gavazzana, Gavi Grogna, Lerma, Lu Monferrato, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato Molare, Mombello Monferrato, Momperone, Moncestino, Monleale, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Montegioco, Montemarzano, Morbello,

Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio Monferrato, Ovada, Ozzano, Paderna, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzzone, Pozzolgropo, Prasco, Predosa, Quargnento, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone, Roccagrimalda, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Salvatore Monferrato, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghello, Spigno Monferrato, Spineto Scrivia, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Tortona, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Viguzzolo, Villadeati, Villalvernia, Villamiroglio, Villaromagnano, Visone, Volpedo, Volpoglio.

Provincia Asti:

Întregul teritoriu al următoarelor localități: Agliano Terme, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri d'Asti, Belveglio, Berzano San Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d'Asti, Calamandran, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnovo Belbo, Castelnovo Calcea, Castelnovo Don Bosco, Castel Rocchero, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, Corsione, Cordandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d'Asti Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Mareto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio Monferrato, Morasengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piova Massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, Viarigi, Vigliano d'Asti, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.

Provincia Cuneo:

Întregul teritoriu al următoarelor localități: Alba, Albaretto Torre, Arguello, Baldissero d'Alba, Barbaresco, Barolo, Bastia Mondovì, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Bra, Briaglia, Camo, Canale d'Alba, Carrù, Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cerreto Langhe, Cherasco, Ciglie, Cissone, Clavesana, Corneliano d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Farigliano, Feisoglio, Gorzegno, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Igliano, La Morra, Lequio Berria, Levice, Magliano Alfieri, Mango, Marsaglia, Mombarcaro, Monchiero, Mondovì, Monforte d'Alba, Monta' d'Alba, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monte Roero, Monticello d'Alba, Murazzano, Narzole, Neive Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, Piobesi d'Alba, Piozzo, Pocapaglia, Priocca, Prunetto Roasio, Rocca Ciglie, Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, San Benedetto Belbo, San Michele Mondovì, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Santo Stefano Roero, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Soman, Sommariva Perno, Torre Bormida, Treiso Trezzo Tinella, Verduno, Vezza d'Alba, Vicoforte.

3. Aria de producție pentru denumirea de origine Piemonte în ceea ce privește tipul Piemonte Freisa include întregul teritoriu al localităților enumerate mai jos:

Provincia Alessandria:

Întregul teritoriu al următoarelor localități: Acqui Terme, Alfiano Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Avolasca, Basaluzzo, Bassignana, Belforte Monferrato, Bergamasco, Berzano di Tortona, Bistagno, Borgoratto Alessandrino, Bosio, Brignano Frascata, Camagna, Camino, Capriata d'Orba, Carbonara Scrivia, Carentino, Carezzano, Carpeneto, Carrosio, Cartosio Casaleggio Boiro, Casale Monferrato, Casale Noceto, Casasco, Cassano Spinola, Cassine, Cassinelle, Castellania, Castellar Guidobono, Castelletto d'Ero, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnovo Bormida, Cavatore, Cellamonte, Cereseto, Cerreto Grue, Cerrina, Coniolo, Conzano, Costa Vescoato, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fubine, Gabiano, Gamalero, Gavazzana, Gavi Grogardo, Lerma, Lu Monferrato, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato Molare, Mombello Monferrato, Momperone, Moncestino, Monleale, Montaleo, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Montegioco, Montemarzano, Morbello, Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio Monferrato, Ovada, Ozzano, Paderna, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro Monferrato, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzzone, Pozzolgropo, Prasco, Predosa, Quargnento, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone, Roccagrimalda, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Salvatore Monferrato, Sant'Agata Fossili, Sardigliano, Sarezzano, Serralunga di Crea, Serravalle Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghello, Spigno Monferrato, Spineto Scrivia, Stazzano, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Tortona, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Viguzzolo, Villadeati, Villalvernia, Villamiroglio, Villaromagnano, Visone, Volpedo, Volpoglio.

Provincia Asti:

Întregul teritoriu al următoarelor localități: Agliano Terme, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri d'Asti, Belveglio, Berzano San Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d'Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuevo Belbo, Castelnuevo Calcea, Castelnuevo Don Bosco, Castel Rocchero, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, Corsione, Cordandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato, Costigliole d'Asti Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Mareto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio Monferrato, Morasengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piova Massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale d'Asti, Viarigi, Vigliano d'Asti, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.

Provincia Cuneo:

Întregul teritoriu al următoarelor localități: Alba, Albaretto Torre, Arguello, Baldissero d'Alba, Barbaresco, Barolo, Bastia Mondovì, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Bra, Briaglia, Camo, Canale d'Alba, Carru', Castagnito, Castellinaldo, Castellino Tanaro, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cerretto Langhe, Cherasco, Ciglie', Cissone, Clavesana, Corneliano d'Alba, Cortemilia, Cossano Belbo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Farigliano, Feisoglio, Gorzegno, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Igliaio, La Morra, Lequio Berria, Levice, Magliano Alfieri, Mango, Marsaglia, Mombarcaro, Monchiero, Mondovì, Monforte d'Alba, Monta' d'Alba, Montaldo Roero, Montelupo Albese, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Murazzano, Narzole, Neive Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, Piobesi d'Alba, Piozzo, Pocapaglia, Priocca, Prunetto Roascio, Rocca Ciglie', Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, San Benedetto Belbo, San Michele Mondovì, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Santo Stefano Roero, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somanò, Sommariva Perno, Torre Bormida, Treiso Trezzo Tinella, Verduno, Vezza d'Alba, Vicoforte.

Provincia Torino:

Întregul teritoriu al localităților: Andezeno, Arignano, Baldissero Torinese, Cinzano, Chieri, Marentino, Mombello Torinese, Montaldo Torinese, Moriondo Torinese, Pavarolo, Pecetto Torinese, Pino Torinese, Riva presso Chieri, Sciolze.

4. Aria de producție pentru denumirea de origine Piemonte în ceea ce privește tipurile Piemonte Moscato și Piemonte Moscato Passito include întregul teritoriu al localităților enumerate mai jos:

Provincia Alessandria:

Întregul teritoriu al următoarelor localități: Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Carpeneto, Cassine, Castelletto d'Erro, Castelnuevo Bormida, Cavatore Grogardo, Melazzo, Montaldo Bormida, Orsara Bormida, Ponti, Ricaldone, Rivalta Bormida, Roccagrimalda, Strevi, Terzo, Trisobbio, Visone.

Provincia Asti:

Întregul teritoriu al următoarelor localități: Agliano Terme, Bruno, Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelnuevo Belbo, Castelnuevo Calcea, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Cortiglione, Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Loazzolo, Maranzana, Moasca, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Montabone, Montegrosso d'Asti, Nizza Monferrato, Quaranti, Roccaverano, Rocchetta Palafea, San Giorgio Scarampi, San Marzano Oliveto, Sessame, Vaglio Serra, Vesime, Vinchio d'Asti.

Provincia Cuneo:

Întregul teritoriu al următoarelor localități: Alba, Borgomale Camo, Castiglione Tinella, Castino, Cortemilia, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Perletto, Rocchetta Belbo, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella.

5. Aria de producție pentru denumirea de origine Piemonte în ceea ce privește tipurile Piemonte Brachetto, Piemonte Brachetto Spumante și Piemonte Brachetto Passito include întregul teritoriu al localităților enumerate mai jos:

Provincia Alessandria:

Întregul teritoriu al următoarelor localități: Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Carpeneto, Cassine, Castelletto d'Erro, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Gamalero, Grogna, Melazzo, Montaldo Bormida, Orsara Bormida, Ponti, Ricaldone, Rivalta Bormida, Roccagrimalda, Spigno Monferrato, Strevi, Terzo, Trisobbio, Visone.

Provincia Asti:

Întregul teritoriu al următoarelor localități: Agliano Terme, Asti, Azzano, Belveglio, Bruno, Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castello d'Annunzio, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Cortiglione, Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Moasca, Mombaruzzo, Mombercelli, Monastero Bormida, Mongiardino, Montabone, Montaldo Scarampi, Montegrosso d'Asti, Nizza Monferrato, Quaranti, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, Sessame, Vaglio Serra, Vesime, Vigliano d'Asti, Vinchio d'Asti.

Provincia Cuneo:

Întregul teritoriu al următoarelor localități: Alba, Borgomale, Camo, Castiglione Tinella, Castino, Cortemilia, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Perletto, Rocchetta Belbo, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella.

6. Aria de producție pentru denumirea de origine Piemonte care include pe etichetă mențiunea „Vigneti di Montagna” [plantații viticole montane] cuprinde întregul teritoriu al localităților enumerate mai jos:

Provincia Alessandria:

Albera Ligure, Arquata Scrivia, Avolasca, Borghetto di Borbera, Bosio, Brignano Frascata, Cantalupo Ligure, Carrosio, Cartosio, Casaleggio Boiro, Casasco, Cassinelle, Castellania, Castelletto d'Erro, Cavatore, Costa Vescovato, Denice, Dernice, Fabbrica Curone, Garbagna, Gremiasco, Grondona, Lerma, Malvicino, Merana, Molare, Momperone, Mongiardino Ligure, Monleale, Montacuto, Montecharo d'Acqui, Montegioco, Montemarzino, Morbello, Mornese, Pareto, Ponzzone, Pozzol Groppo, Rocchetta Ligure, San Sebastiano Curone, Serravalle Scrivia, Spigno Monferrato, Stazzano, Tagliolo Monferrato, Vignole Borbera.

Provincia Asti:

Bubbio, Cassinasco, Cessole, Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Olmo Gentile, Roccaverano, San Giorgio Scarampi, Serole, Sessame, Vesime.

Provincia Biella:

Cerreto Castello, Cossato, Curino, Lessona, Magnano, Quaregna, Sostegno, Ternengo, Valdegno, Vigliano Biellese, Zimone.

Provincia Cuneo:

Albaretto della Torre, Arguello, Bagnasco, Bagnolo Piemonte, Barge, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bernezzo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Boves, Briaglia, Brondello, Busca, Camerana, Caraglio, Castellar, Castelletto Uzzone, Castellino Tanaro, Castino, Cerreto Langhe, Ceva, Ciglié, Cissone, Cortemilia, Costigliole Saluzzo, Cravanzana, Dronero, Envie, Feisoglio, Garessio, Gorzegno, Gottasecca, Iglia, Lequio Berria, Lesegno, Levice, Magliano Alpi, Marsaglia, Martiniana Po, Mombarcaro, Mombasiglio, Monastero di Vasco, Monesiglio, Montaldo di Mondovì, Murazzano, Niella Belbo, Pagno, Paroldo, Perletto, Peveragno, Pezzolo Valle Uzzone, Pianfei, Piasco, Priero, Priola, Prunetto, Revello, Rifreddo, Roascio, Rocca Ciglié, Rocchetta Belbo, Rossana, Sale delle Langhe, Sale San Giovanni, Saliceto, San Michele Mondovì, Sanfront, Scagnello, Serravalle Langhe, Somano, Torre Bormida, Torresina, Verzuolo, Vicoforte, Villanova Mondovì, Villar San Costanzo.

Provincia Novara:

Nebbiuno.

Provincia Torino:

Almese, Avigliana, Bibiana, Borgiallo, Borgone Susa, Bricherasio, Bruzolo, Cantalupa, Carema, Caselette, Castellamonte, Castelnuovo Nigra, Chianocco, Chiesanuova, Chiomonte, Colletterto Castelnuovo, Condove, Cumiana, Cuorgné, Exilles, Forno Canavese, Frossasco, Giaglione, Giaveno, Gravere, Levone, Lugnacco, Luserna San Giovanni, Lusernetta, Meana di Susa, Mompantero, Nomaglio, Perosa Argentina, Pertusio, Pinasca, Pinerolo, Piosasco, Pomaretto, Prarostino, Prascorsano, Pratiglione, Quassolo, Quincinetto, Reano, Rivara, Roletto, Rubiana, San Pietro Val Lemina, San Secondo di Pinerolo, Sangano, Settimo Vittone, Susa, Tavagnasco, Trana, Valperga, Venaus, Vidracco, Villar Dora, Villar Pellice, Vistrorio.

Verbano Cusio Ossola:

Brovello-Carpugnino, Crevoladossola, Domodossola, Masera, Montecrestese, Pieve Vergonte, Trontano.

7. **Soiurile principale de struguri de vin**

Syrah N. – Shiraz

Brachetto N.

Moscato Bianco B. – Moscato

Pinot Nero N. – Pinot

Pinot Grigio – Pinot

Pinot Bianco B. – Pinot

Freisa N.

Chardonnay B.

Grignolino N.

Bonarda N. – Uva Rara

Barbera N.

Favorita B.

Erbaluce B.

Dolcetto N. – Ormeasco

Cortese B. – Bianca Fernanda

Albarossa N.

Cabernet Franc N. – Cabernet

Sauvignon B. – Sauvignon Blanc

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

Detalii privind aria geografică

Aria de producție a DOC Piemonte este foarte întinsă și se află în principal în partea centrală și de sud a regiunii Piemonte, care se întinde spre zonele nordice ale Piemontului și văile alpine, cu o străveche tradiție de producere a vinului. Aria de producție cuprinde toate părțile deluroase ale regiunii folosite pentru viticultură, fiind excluse toate câmpiile și zonele joase.

Solurile din aria de producție a DOC Piemonte sunt supuse eroziunii constante, fie din cauza proceselor naturale, fie din cauza activităților agricole. Solurile se caracterizează prin faptul că sunt în general: puțin adânci, recent formate sau reînnoite încontinuu de eroziunea versanților, cu o compoziție variabilă (dar predominant echilibrată sau tinzând către soluri fine, de la ușor nisipoase la ușor argiloase sau ușor argilos-lutoase), caracterizate din punct de vedere chimic de un conținut scăzut de materii organice, o prezență redusă a fosforului asimilabil și adesea calcaroase.

Clima este continentală; temperaturile în timpul iernii pot fi foarte scăzute – sub 4-5 grade – iar verile sunt uscate și calde, cu temperaturi care adesea depășesc 35 de grade. Variațiile de temperatură sunt moderate pe parcursul zilei, parțial datorită altitudinilor destul de mari, în special acolo unde se practică „viticultură montană”. Cantitatea anuală de precipitații este de aproximativ 700/900 mm, acestea survenind în special primăvara și la sfârșitul toamnei.

Aria DOC Piemonte are o tradiție viticolă îndelungată, cu dovezi istorice de importanță deosebită, în special din Evul Mediu. Cu toate acestea, în secolul al XIX-lea, au intervenit unele aspecte care au avut ca rezultat stadiul actual al viticulturii: refacerea de după apariția filoxerei a dus la reînnoirea patrimoniului viticol al Piemontului, iar cercetarea și experimentarea ulterioare au favorizat adoptarea de noi tehnici viticole și de vinificație locală, toate menite să îmbunătățească calitatea și să confere vinului Piemonte anumite particularități ale strugurilor și ale teritoriului. Astfel, activitatea umană a completat factorii naturali atât prin cunoștințele dobândite cu privire la condițiile pedoclimatice, cât și prin actualizarea continuă a tehnicilor, menite să conserve și să consolideze un produs cu caracteristici originale.

Categoria Vin (I)

Vinurile produse în această zonă viticolă demonstrează caracterul specific al teritoriului, deoarece acestea combină, pe de o parte, factorii naturali care favorizează o manifestare originală a potențialului strugurilor, cu soluri și cu un climat temperat-continental cu variații de temperatură care permit strugurilor să se coacă foarte bine și oferă o manifestare echilibrată a diferitelor componente și arome ale vinurilor. Combinația dintre factorii naturali și umani descriși mai sus și acoperirea teritorială a DOC Piemonte permit obținerea unei serii de categorii și tipuri de vin având caracteristici chimice/fizice și organoleptice distincte (culoare, senzații olfactive și gustative). Acestea variază de la vinurile albe la vinurile roșii, vinurile spumante și vinurile Passito, fiecare având un profil senzorial distinct.

Vinuri albe – Condițiile de mediu temperate și răcoroase din aria DOC Piemonte permit producerea unor vinuri albe caracterizate printr-o culoare galben-pai mai mult sau mai puțin intens, cu o prospețime olfactivă clară, o cantitate bună de extract și o aciditate ridicată. Gustul poate fi sec până la demisec, în funcție de metoda de vinificație. În cazul în care soiul Sauvignon este prezent sau predominant, vinurile au arome fructate mai intense. În cazul în care este predominant soiul Moscato, vinurile au o aromă tipică amintind de florile albe. Vinurile din această categorie trebuie să aibă o tărie alcoolică totală minimă în volume de 10 %, dar de regulă tăria alcoolică măsurată este între 12 % și 13 %. Aciditatea minimă totală este de 4,5 g/l, dar de regulă se măsoară o aciditate între 5,5 și 6,5 g/l. Limita minimă a extractului fără zahăr este 15 g/l, dar de regulă este măsurată la o valoare între 17 și 20 g/l.

Vinuri roșii – Întregul teritoriu este bine adaptat producției de vinuri roșii deoarece are soluri de diferite origini, toate fiind însă relativ infertile; teritoriul este deluros și cu cantități reduse de precipitații, urmarea acestui fapt fiind că strugurii se coc bine, inclusiv în ceea ce privește componentele fenolice. Nivelul ridicat de profesionalism al viticultorilor dictează de mult timp soiurile produse pe plantațiile viticole, în funcție de nevoile lor specifice. Culoarea vinurilor este, în general, roșu strălucitor mai mult sau mai puțin intens, cu nuanțe variind de la violet la roșu granat, în funcție de soi. Aromele sunt definite prin note de fructe roșii, uneori cu ușoare note de iarbă. Gustul este caracterizat de aciditate moderată până la considerabilă, dar diferențele principale se referă la percepția nivelurilor de taninuri care variază în funcție de soiul principal și pot varia de la subtil (de exemplu, Barbera) la puternic (de exemplu, Albarossa, Freisa). Trebuie remarcat faptul că diferitele tipuri de condiții pedoclimatice și microclimatice care se întâlnesc în diferitele zone viticole din Piemonte indică faptul că soiurile pot fi prezente în grade diferite de intensitate, cu o diferență perceptibilă în profilul final al vinurilor. Vinurile din această categorie trebuie să aibă o tărie alcoolică totală minimă în volume de 11 %, dar de regulă tăria măsurată este între 12 % și 13 %. Aciditatea minimă totală este de 4,5 g/l, dar de regulă este măsurată între 5,0 și 6,0 g/l. Limita minimă a extractului fără zahăr este 20 g/l, dar de regulă este măsurată la o valoare între 22 și 24 g/l.

Vinuri roze – Condițiile de mediu temperate și răcoroase din zona DOC Piemonte permit producerea de vinuri roze caracterizate printr-o culoare de la portocaliu la roșu-cireșiu mai mult sau mai puțin intens, cu o prospețime olfactivă clară, o cantitate bună de extract și o aciditate ridicată. Gustul poate fi sec până la demisec, în funcție de metoda de vinificație.

Vinurile din această categorie trebuie să aibă o tărie alcoolică totală minimă în volume de 10,5 %, dar de regulă se măsoară o tărie între 12 % și 13 %. Aciditatea minimă totală este de 4,5 g/l, dar de regulă se măsoară o aciditate între 5,5 și 6,5 g/l. Limita minimă a extractului fără zahăr este 17 g/l, dar de regulă este măsurată la o valoare între 17 și 19 g/l.

Categorie Vin spumant (4) și Vin spumant de calitate de tip aromat (6)

Condițiile pedoclimatice și de mediu în care este produs DOC Piemonte pot permite, având în vedere dimensiunea zonei, ca strugurii să se coacă suficient pentru a produce vinuri spumante, alegând cea mai potrivită perioadă de coacere. În întreaga arie de producție, cele mai bune condiții pentru producerea de vinuri spumante se găsesc la altitudini mai mici și în zone cu expunere mai puțin favorabilă; aceste vinuri sunt caracterizate de o tărie alcoolică moderată, aciditate medie către ridicată și un gust bun, cu o spumă fină și persistentă. Vinurile spumante sunt produse prin fermentare secundară în autoclave, indiferent dacă sunt vinuri albe, roze sau roșii. În cazul în care se folosesc soiuri aromate, cum ar fi Brachetto, se produce un vin roșu spumant de intensitate medie, tinzând uneori către roșu-cireșiu, cu un gust delicat și diferite grade de dulceață și cu o aromă de mosc distinctă și delicată.

Vinurile din această categorie trebuie să aibă o tărie alcoolică totală minimă în volume de 10,5 %, dar de regulă se măsoară o tărie între 12 % și 13 %. Aciditatea minimă totală este de 5,0 g/l, dar de regulă este măsurată o aciditate între 5,5 și 6,5 g/l. Limita minimă a extractului fără zahăr este 17 g/l pentru vinurile albe și 20 g/l pentru vinurile roșii și de regulă este măsurată la o valoare între 17 și 20 g/l. Zahărul rezidual poate fi de la zero („pas dosé”) la mediu („demi-sec”) până la dulce (cum ar fi soiul aromatic Brachetto).

Categorie Vin petiant (6)

Condițiile pedoclimatice și de mediu în care este produs DOC Piemonte pot permite strugurilor să se coacă suficient pentru a produce vinuri petiante. Acest tip de vin are o tradiție îndelungată în Piemonte, iar pentru producerea sa sunt folosite, în mod predominant, soiuri de struguri cu tradiție în Piemonte. Vinurile sunt caracterizate de tărie alcoolică medie către ridicată, aciditate moderată și aromă bună. O efervescență ușoară, combinată cu un conținut moderat de zahăr rezidual, îmbunătățește percepția notelor fructate. Vinurile petiante sunt produse prin fermentare secundară de scurtă durată în autoclave, fie că sunt vinuri albe, roze sau roșii. Întreg teritoriul care face obiectul DOC este bine adaptat producției acestui tip de vin.

Vinurile din această categorie trebuie să aibă o tărie alcoolică totală minimă în volume de 10 %, dar de regulă este măsurată o tărie între 11 % și 12 %. Aciditatea minimă totală este de 4,5 g/l, dar de regulă se măsoară o aciditate între 5,5 și 6,5 g/l. Limita minimă a extractului fără zahăr este 15 g/l pentru vinurile albe și 20 g/l pentru vinurile roșii și de regulă este măsurată la o valoare între 17 și 22 g/l.

Categoria Vin (1), Vin din struguri stafidiți (15) și Vin din struguri supramaturați (16)

Întreaga zonă este bine adaptată producției de vinuri cu un conținut ridicat de alcool, dar caracteristicile unei arome puternice, corpolența bună și dulceața pot fi sporite printr-o perioadă de uscare a strugurilor pe plantă sau în spații speciale. Aceasta are ca rezultat concentrarea culorii vinului, care devine foarte intensă, și modifică taninurile, care devin intense și învăluitoare, conferind vinului structură și longevitate mare. Senzațiile gustative variază în funcție de gradul de uscare. În categoria vinului, uscarea se face într-o măsură mai mică și conduce doar la o reducere a acidității și la o anumită moliciune. În categoria vinurilor din struguri supramaturați, concentrația este mai mare și există o cantitate perceptibilă de zahăr rezidual. În categoria vinurilor din struguri stafidiți, conținutul de alcool este foarte ridicat, nivelul de zahăr rezidual este perceptibil și taninurile devin considerabil mai moi.

În cazul în care sunt utilizate soiuri aromate, aromele distincte sunt puternic intensificate.

Vinurile Piemonte Rosso Passito pot avea o tărie alcoolică totală minimă de 16 % (din care cel puțin 9 % tărie dobândită) pentru categoria vinului din struguri stafidiți, 15 % (din care cel puțin 12 % tărie dobândită) pentru categoria vinului din struguri supramaturați și 13 % (din care cel puțin 10,5 % tărie dobândită) pentru categoria vinurilor. Aciditatea totală minimă este 4,5 g/l. Limita minimă a extractului fără zahăr: 25 g/l pentru vinurile Passito din struguri stafidiți și din struguri supramaturați; 23 g/l pentru vinurile Passito din categoria vin.

Vinurile Piemonte Bianco Passito pot avea o tărie alcoolică totală minimă de 16 % (din care cel puțin 9 % tărie dobândită) pentru categoria vinului din struguri stafidiți, 15 % (din care cel puțin 12 % tărie dobândită) pentru categoria vinului din struguri supramaturați și 13 % (din care cel puțin 10 % tărie dobândită) pentru categoria vinurilor. Aciditatea totală minimă este 4,5 g/l. Limita minimă a extractului fără zahăr: 22 g/l pentru vinurile Passito din struguri stafidiți și din struguri supramaturați; 20 g/l pentru vinurile Passito din categoria vinuri.

Vinurile Piemonte Barbera Passito pot avea o tărie alcoolică totală minimă de 16 % (din care cel puțin 9 % tărie dobândită) pentru categoria vinului din struguri stafidiți, 15 % (din care cel puțin 12 % tărie dobândită) pentru categoria vinului din struguri supramaturați și 13 % (din care cel puțin 10,5 % tărie dobândită) pentru categoria vinului. Aciditatea totală minimă este 4,5 g/l. Limita minimă a extractului fără zahăr: 26 g/l pentru vinurile Passito din struguri stafidiți și din struguri supramaturați; 24 g/l pentru vinurile Passito din categoria vin.

Condițiile geografice ale zonei DOC sunt foarte importante în producerea vinurilor Passito. În plus, pentru a se asigura că strugurii sunt perfect copti, este necesar să existe condiții ideale pentru uscarea strugurilor în spații speciale, și anume cu umiditate scăzută, cu variații mari de temperatură și cu ventilație adecvată. Toamna, dealurile și poalele munților din aria DOC Piemonte se caracterizează prin variații foarte mari ale temperaturii între zi și noapte, iar poalele munților sunt mai încălzite de soare decât câmpiile, conducând la o circulație naturală a aerului la amurg; acest fenomen este bine cunoscut și dovedit de lipsa ceții care este adesea prezentă în valea Po în acest anotimp.

9. Condiții suplimentare esențiale

Utilizarea descrierii „Vigneti di Montagna”

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Cerințe suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Vița-de-vie destinată producerii de viță-de-vie care poartă descrierea specifică „Vigneti di Montagna” pe etichete trebuie să fie situată în medie la altitudini de cel puțin 500 m deasupra nivelului mării și să îndeplinească cel puțin una dintre următoarele condiții:

- o pantă medie de cel puțin 30 %;
- plantații viticole terasate.

Link către caietul de sarcini

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/11962>

COMISIA ADMINISTRATIVĂ PENTRU COORDONAREA SISTEMELOR DE SECURITATE SOCIALĂ

COSTURILE MEDII ALE PRESTAȚIILOR ÎN NATURĂ

(2018/C 435/07)

COSTURILE MEDII ALE PRESTAȚIILOR ÎN NATURĂ – 2016

Aplicarea articolului 64 din Regulamentul (CE) nr. 987/2009 ⁽¹⁾

I. Sumele care urmează a fi rambursate în legătură cu prestațiile în natură acordate în 2016 membrilor de familie care nu au reședința în același stat membru cu persoana asigurată, astfel cum se prevede la articolul 17 din Regulamentul (CE) nr. 883/2004 ⁽²⁾, vor fi stabilite pe baza următoarelor costuri medii:

	Categoria de vârstă	Annual	Net lunar x = 0,20
Țările de Jos	sub 20 de ani	1 108,96 EUR	73,93 EUR
	20-64 de ani	2 075,93 EUR	138,40 EUR
	65 de ani și peste	9 675,07 EUR	645,00 EUR

II. Sumele care urmează a fi rambursate în legătură cu prestațiile în natură acordate în 2016 pensionarilor și membrilor de familie ai acestora, astfel cum se prevede la articolul 24 alineatul (1) și la articolele 25 și 26 din Regulamentul (CE) nr. 883/2004, vor fi stabilite pe baza următoarelor costuri medii:

	Categoria de vârstă	Annual	Net lunar x = 0,20	Net lunar x = 0,15 ⁽¹⁾
Țările de Jos	sub 20 de ani	1 108,96 EUR	73,93 EUR	78,55 EUR
	20-64 de ani	2 075,93 EUR	138,40 EUR	147,04 EUR
	65 de ani și peste	9 675,07 EUR	645,00 EUR	685,32 EUR

⁽¹⁾ Reducerea aplicată sumei fixe lunare este egală cu 15 % (x = 0,15) pentru pensionari și membrii familiilor acestora, în cazul în care statul membru competent nu este inclus în lista din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 883/2004 [în conformitate cu articolul 64 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 987/2009].

⁽¹⁾ JO L 284, 30.10.2009, p. 1.

⁽²⁾ JO L 166, 30.4.2004, p. 1.

V

(Anunțuri)

PROCEDURI REFERITOARE LA PUNEREA ÎN APLICARE A POLITICII ÎN
DOMENIUL CONCURENȚEI

COMISIA EUROPEANĂ

Notificare prealabilă a unei concentrări

(Cazul M.9213 – OYAK/Cimpor Portugal)

Caz care poate face obiectul procedurii simplificate

(Text cu relevanță pentru SEE)

(2018/C 435/08)

1. La data de 26 noiembrie 2018, Comisia Europeană a primit, în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾, o notificare a unei concentrări propuse.

Prezenta notificare vizează următoarele întreprinderi:

- Ordu Yardımlaşma Kurumu („OYAK”);
- Cimpor Portugal, sgps, s.a. („Cimpor Portugal”)

OYAK dobândește, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul unic asupra întregii societăți Cimpor Portugal.

Concentrarea se realizează prin achiziționare de acțiuni.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul întreprinderii OYAK: fond de pensii cu sediul în Turcia, ale cărui filiale desfășoară activități într-o gamă largă de sectoare, cum ar fi: extracția minieră, metalurgie, ciment, beton, hârtie, energie, produse chimice, servicii financiare, autovehicule și logistică;
- în cazul întreprinderii Cimpor Portugal: producător de ciment cu sediul în Portugalia, care deține, de asemenea, participații în Capul Verde. Întreprinderea produce și comercializează ciment, beton, agregate și mortare.

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.9213 – OYAK/Cimpor Portugal

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

⁽²⁾ JO L 366, 14.12.2013, p. 5.

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

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

Fax +32 22964301

Adresă poștală:

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

Notificare prealabilă a unei concentrări
(Cazul M.9154 – DV4/ABP/OMERS/QIA/Real estate JV)
Caz care poate face obiectul procedurii simplificate
(Text cu relevanță pentru SEE)
(2018/C 435/09)

1. La data de 26 noiembrie 2018, 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:

- DV4 Limited („DV4”, Insulele Virgine Britanice);
- Stichting Depositary APG Strategic Real Estate Pool („APG”, Țările de Jos);
- Oxford Jersey Holding Company Limited („Oxford”, Jersey);
- Qatari Diar Real Estate Investment Company Q.P.S.C. („QDREIC”, Qatar).

Oxford, DV4, APG și QDREIC dobândesc, în sensul articolului 3 alineatul (1) litera (b) și al articolului 3 alineatul (4) din Regulamentul privind concentrările economice, controlul în comun asupra unei întreprinderi comune existente care deține, dezvoltă, gestionează și oferă spre închiriere proprietăți imobiliare locative situate la Middlewood Locks în Manchester (Regatul Unit).

Concentrarea se realizează prin achiziționare de acțiuni.

2. Activitățile economice ale întreprinderilor respective sunt:

- în cazul întreprinderii DV4: fond de investiții imobiliare;
- în cazul întreprinderii APG: depozitar pentru un fond de investiții al cărui beneficiar real este Stichting Pensioen-fonds ABP, o organizație de administrare a pensiilor specializată în domeniul pensiilor colective din sectorul public;
- în cazul întreprinderii Oxford: entitate care face parte dintr-un grup mai vast, OMERS Administration Corporation („OMERS”). OMERS este administratorul Ontario Municipal Employees Retirement System Primary Pension Plan și administrator fiduciar al fondurilor de pensii. OMERS gestionează un portofoliu diversificat la nivel mondial de titluri și de obligațiuni, precum și de investiții în bunuri imobiliare, în societăți necotate și în infrastructură;
- în cazul întreprinderii QDREIC: societate de investiții imobiliare și dezvoltare deținută integral de fondul suveran de investiții al Statului Qatar.

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.9154 – DV4/ABP/OMERS/QIA/Real estate JV

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

⁽²⁾ JO C 366, 14.12.2013, p. 5.

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

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

Fax: +32 22964301

Adresă poștală:

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

