

Gazzetta ufficiale

C 294

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

60° anno
5 settembre 2017

Sommario

II Comunicazioni

COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI ORGANISMI
DELL'UNIONE EUROPEA

Commissione europea

2017/C 294/01	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.8572 — Pamplona Capital/Parexel) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Informazioni

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI ORGANISMI
DELL'UNIONE EUROPEA

Commissione europea

2017/C 294/02	Tassi di cambio dell'euro	2
---------------	---------------------------------	---

V Avvisi

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA COMMERCIALE COMUNE

Commissione europea

2017/C 294/03	Avviso di imminente scadenza di alcune misure antidumping	3
---------------	---	---

IT

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea

2017/C 294/04	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.8619 — Bridgepoint/Miller Homes) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	4
2017/C 294/05	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.8610 — CKI/CKP/ista Group) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	5
2017/C 294/06	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.8632 — TSR Recycling/Remondis) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	6
2017/C 294/07	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.8620 — KKR/WBA/PharMerica) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	7

ALTRI ATTI

Commissione europea

2017/C 294/08	Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	8
2017/C 294/09	Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 17, paragrafo 6, del regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla definizione, alla designazione, alla presentazione, all'etichettatura e alla protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose e che abroga il regolamento (CEE) n. 1576/89	15

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

II

*(Comunicazioni)*COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI
E DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

COMMISSIONE EUROPEA

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso M.8572 — Pamplona Capital/Parexel)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2017/C 294/01)

Il 25 agosto 2017 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32017M8572. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

⁽¹⁾ GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

IV

(Informazioni)

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

4 settembre 2017

(2017/C 294/02)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,1905	CAD	dollari canadesi	1,4774
JPY	yen giapponesi	130,60	HKD	dollari di Hong Kong	9,3150
DKK	corone danesi	7,4371	NZD	dollari neozelandesi	1,6588
GBP	sterline inglesi	0,91855	SGD	dollari di Singapore	1,6150
SEK	corone svedesi	9,4733	KRW	won sudcoreani	1 345,07
CHF	franchi svizzeri	1,1399	ZAR	rand sudafricani	15,4097
ISK	corone islandesi		CNY	renminbi Yuan cinese	7,7728
NOK	corone norvegesi	9,2933	HRK	kuna croata	7,4150
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	15 869,55
CZK	corone ceche	26,062	MYR	ringgit malese	5,0840
HUF	fiorini ungheresi	306,02	PHP	peso filippino	60,953
PLN	zloty polacchi	4,2406	RUB	rublo russo	68,8889
RON	leu rumeni	4,5962	THB	baht thailandese	39,465
TRY	lire turche	4,0826	BRL	real brasiliano	3,7379
AUD	dollari australiani	1,4960	MXN	peso messicano	21,2598
			INR	rupia indiana	76,2395

⁽¹⁾ Fonte: tassi di cambio di riferimento pubblicati dalla Banca centrale europea.

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA
COMMERCIALE COMUNE

COMMISSIONE EUROPEA

Avviso di imminente scadenza di alcune misure antidumping

(2017/C 294/03)

1. A norma dell'articolo 11, paragrafo 2, del regolamento (UE) 2016/1036 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'8 giugno 2016, relativo alla difesa contro le importazioni oggetto di dumping da parte di paesi non membri dell'Unione europea ⁽¹⁾, la Commissione informa che, salvo apertura di un riesame secondo la procedura descritta di seguito, le misure antidumping sottoindicate scadranno alla data specificata nella tabella sottostante.

2. Procedura

I produttori dell'Unione possono presentare una domanda di riesame per iscritto. Tale domanda deve contenere sufficienti elementi di prova del fatto che la scadenza delle misure potrebbe comportare la persistenza o la reiterazione del dumping e del pregiudizio. Qualora la Commissione decida di riesaminare le misure in questione, gli importatori, gli esportatori, i rappresentanti del paese esportatore e i produttori dell'Unione avranno la possibilità di sviluppare o confutare le questioni esposte nella domanda di riesame oppure di presentare osservazioni in merito.

3. Termine

In base a quanto precede i produttori dell'Unione possono presentare una domanda di riesame per iscritto, da far pervenire alla Commissione europea, direzione generale del Commercio (unità H-1), CHAR 4/39, 1049 Bruxelles, Belgio ⁽²⁾ in qualsiasi momento dopo la data di pubblicazione del presente avviso, ma non oltre tre mesi prima della data indicata nella tabella sottostante.

4. Il presente avviso è pubblicato in conformità all'articolo 11, paragrafo 2, del regolamento (UE) 2016/1036.

Prodotto	Paesi di origine o di esportazione	Misure	Riferimento	Data di scadenza ⁽¹⁾
Biciclette	Repubblica popolare cinese	Dazio antidumping	Regolamento di esecuzione (UE) n. 502/2013 del Consiglio, del 29 maggio 2013, recante modifica del regolamento di esecuzione (UE) n. 990/2011 del Consiglio che istituisce un dazio antidumping definitivo sulle importazioni di biciclette originarie della Repubblica popolare cinese in seguito a un riesame intermedio a norma dell'articolo 11, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1225/2009 (GU L 153 del 5.6.2013, pag. 17).	6.6.2018

⁽¹⁾ La misura scade alla mezzanotte del giorno indicato in questa colonna.

⁽¹⁾ GU L 176 del 30.6.2016, pag. 21.

⁽²⁾ TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA
CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

Notifica preventiva di concentrazione
(Caso M.8619 — Bridgepoint/Miller Homes)
Caso ammissibile alla procedura semplificata

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2017/C 294/04)

1. In data 28 agosto 2017 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Con tale operazione l'impresa Bridgepoint Group Limited («Bridgepoint», Regno Unito) acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo esclusivo di Miller Homes Holdings Limited («Miller Homes», Regno Unito), mediante acquisto di quote.

2. Le attività svolte dalle imprese interessate sono le seguenti:

- Bridgepoint: gruppo di private equity indipendente specializzato negli investimenti in imprese europee di medie dimensioni operanti in un'ampia gamma di settori quali beni di consumo/commercio al dettaglio, servizi alle imprese, prodotti industriali, servizi finanziari, sanità, media e tecnologia,
- Miller Homes: società immobiliare residenziale che opera in tutto il Regno Unito.

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nel campo d'applicazione del regolamento sulle concentrazioni. Tuttavia si riserva la decisione definitiva al riguardo. Si rileva che, ai sensi della comunicazione della Commissione concernente una procedura semplificata per l'esame di determinate concentrazioni a norma del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽²⁾, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

4. La Commissione invita i terzi interessati a presentare eventuali osservazioni sulla concentrazione proposta.

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per fax (+32 22964301), per e-mail all'indirizzo COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o per posta, indicando il riferimento M.8619 — Bridgepoint/Miller Homes, al seguente indirizzo:

Commissione europea
Direzione generale Concorrenza
Protocollo Concentrazioni
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1 («il regolamento sulle concentrazioni»).

⁽²⁾ GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

Notifica preventiva di concentrazione
(Caso M.8610 — CKI/CKP/ista Group)
Caso ammissibile alla procedura semplificata
(Testo rilevante ai fini del SEE)
(2017/C 294/05)

1. In data 28 agosto 2017 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Con tale operazione l'impresa CK Hutchison Holdings Limited («CKHH», Isole Cayman), indirettamente tramite CK Infrastructure Holding Limited («CKI», Bermuda), e l'impresa Cheung Kong Property Holdings Limited («CKP», Isole Cayman) acquisiscono ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo dell'insieme di ista Group, la cui holding apicale è ista Luxembourg GmbH S.a.r.l («ista», Lussemburgo), mediante acquisto di quote.

2. Le attività svolte dalle imprese interessate sono le seguenti:

- CKHH: le sue attività primarie interessano cinque settori: i) porti e servizi portuali; ii) commercio al dettaglio; iii) infrastrutture; iv) energia; v) telecomunicazioni. All'interno di CKHH, CKI si occupa della gestione di investimenti diversificati nei settori delle infrastrutture energetiche, idriche e dei trasporti, della gestione dei rifiuti, della trasformazione dei rifiuti in energia e di attività collegate alle infrastrutture;
- CKP: si occupa di sviluppo immobiliare e investimenti nel settore immobiliare, esercizio di alberghi e residence, gestione di proprietà immobiliari e di progetti, investimenti in infrastrutture e noleggio di aeromobili;
- ista: presta servizi di sub-contatori per riscaldamento e acqua e servizi connessi, principalmente nel SEE e soprattutto in Germania, Francia e Danimarca.

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nel campo d'applicazione del regolamento sulle concentrazioni. Tuttavia si riserva la decisione definitiva al riguardo. Si rileva che, ai sensi della comunicazione della Commissione concernente una procedura semplificata per l'esame di determinate concentrazioni a norma del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽²⁾, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

4. La Commissione invita i terzi interessati a presentare eventuali osservazioni sulla concentrazione proposta.

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per fax (fax n. +32 22964301), per e-mail all'indirizzo COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o per posta, indicando il riferimento M.8610 — CKI/CKP/ista Group, al seguente indirizzo:

Commissione europea
Direzione generale Concorrenza
Protocollo Concentrazioni
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1 (il «regolamento sulle concentrazioni»).

⁽²⁾ GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

Notifica preventiva di concentrazione
(Caso M.8632 — TSR Recycling/Remondis)
Caso ammissibile alla procedura semplificata
(Testo rilevante ai fini del SEE)
(2017/C 294/06)

1. In data 29 agosto 2017 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Con tale operazione l'impresa Remondis SE & Co. KG («Remondis», Germania) acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo esclusivo di TSR Recycling GmbH & Co. KG («TSR Recycling», Germania) mediante acquisto di quote.
2. Le attività svolte dalle imprese interessate sono le seguenti:
 - Remondis fa parte del gruppo Rethman e si occupa di smaltimento e riciclaggio di rifiuti, prevalentemente in Germania, in altri Stati membri dell'UE e in Australia;
 - TSR Recycling svolge attività di trattamento e fornitura di rottami metallici su scala mondiale. Attualmente è sotto il controllo comune di Remondis e ALFA Acciai SpA.
3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nel campo d'applicazione del regolamento sulle concentrazioni. Tuttavia si riserva la decisione definitiva al riguardo. Si rileva che, ai sensi della comunicazione della Commissione concernente una procedura semplificata per l'esame di determinate concentrazioni a norma del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽²⁾, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.
4. La Commissione invita i terzi interessati a presentare eventuali osservazioni sulla concentrazione proposta.

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per fax (fax n. +32 22964301), per e-mail all'indirizzo COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o per posta, indicando il riferimento M.8632 — TSR Recycling/Remondis, al seguente indirizzo:

Commissione europea
Direzione generale Concorrenza
Protocollo Concentrazioni
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1 (il «regolamento sulle concentrazioni»).

⁽²⁾ GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

Notifica preventiva di concentrazione
(Caso M.8620 — KKR/WBA/PharMerica)
Caso ammissibile alla procedura semplificata
(Testo rilevante ai fini del SEE)
(2017/C 294/07)

1. In data 30 ago 2017 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Con tale operazione le imprese KKR & Co. L.P. («KKR», Stati Uniti) e Walgreens Boots Alliance, Inc. («WBA», Stati Uniti) acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo comune dell'impresa PharMerica Corporation («PharMerica», Stati Uniti) mediante acquisto di quote.

2. Le attività svolte dalle imprese interessate sono le seguenti:

- KKR è un'impresa d'investimento che opera a livello mondiale offrendo una vasta gamma di servizi di gestione alternativa degli attivi a investitori pubblici e privati del mercato e fornendo soluzioni per i mercati dei capitali all'impresa, ai rispettivi clienti e alle società in portafoglio,
- WBA opera a livello mondiale nei settori farmaceutico, sanitario e del benessere sia tramite l'esercizio al dettaglio di farmacie negli USA e in Europa sia tramite una rete mondiale di vendita all'ingrosso e di distribuzione di prodotti farmaceutici, i cui centri di distribuzione riforniscono farmacie, medici, centri medici e ospedali in oltre 20 paesi;
- PharMerica presta servizi di prodotti farmacologici, specialità farmacologiche e terapia infusione per l'assistenza a lungo termine,

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nel campo d'applicazione del regolamento sulle concentrazioni. Tuttavia si riserva la decisione definitiva al riguardo. Si rileva che, ai sensi della comunicazione della Commissione concernente una procedura semplificata per l'esame di determinate concentrazioni a norma del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽²⁾, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

4. La Commissione invita i terzi interessati a presentare eventuali osservazioni sulla concentrazione proposta.

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per fax (+32 22964301), per e-mail all'indirizzo COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o per posta, indicando il riferimento M.8620 — KKR/WBA/PharMerica, al seguente indirizzo:

Commissione europea
Direzione generale Concorrenza
Protocollo Concentrazioni
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1 («il regolamento sulle concentrazioni»).

⁽²⁾ GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2017/C 294/08)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA/DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.**«OIGNON DOUX DES CÉVENNES»****N. UE: PDO-FR-02284 — 27.1.2017****DOP (X) IGP ()****1. Gruppo richiedente e interesse legittimo**

Association de Défense de l'Oignon doux des Cévennes (ADOC).
Maison de la formation et des entreprises.
30b, route du Pont-de-la-Croix
30120 Le Vigan
FRANCE

Tel. +33 467827678
E-mail: defenseoignondoux.cevennes@wanadoo.fr

Composizione e interesse legittimo: Il gruppo richiedente è composto da produttori e condizionatori della DOP «Oignon doux des Cévennes», riuniti nell'ambito di un'associazione disciplinata con legge del 1° luglio 1901. Il gruppo ha dunque un interesse legittimo a presentare domanda di modifica del disciplinare.

2. Stato membro o paese terzo

Francia

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Altro [zona geografica, legame, recapiti del gruppo, strutture di controllo]

4. Tipo di modifica

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5. Modifica (modifiche)

— *Prova dell'origine*

La procedura di identificazione degli operatori prevista nella sezione del disciplinare «Elementi comprovanti che il prodotto è originario della zona geografica» è così modificata:

— Modifica della data di presentazione dei fascicoli di domanda di identificazione

La data di presentazione della dichiarazione di identificazione, attualmente fissata al 31 maggio dell'anno di coltivazione, è anticipata al 30 novembre dell'anno precedente la coltivazione per garantire la coerenza con l'identificazione delle particelle e con la stagione. Ciò consentirà inoltre una migliore pianificazione dei controlli in loco e una semplificazione per i produttori.

— Modifica della dichiarazione di coltivazione: aggiunta di una «domanda di uscita volontaria»

Il fatto di includere nella dichiarazione la domanda di uscita volontaria garantisce un migliore aggiornamento dell'elenco degli operatori autorizzati e consente un monitoraggio regolare degli operatori della DOP «Oignon doux des Cévennes».

— Modifica della dichiarazione di commercializzazione

Al fine di chiarire il tipo di operatori tenuti a compilare la suddetta dichiarazione, viene precisato che essa riguarda unicamente coloro che commercializzano, ossia i produttori-condizionatori (vendita diretta) e i condizionatori. Il termine «condizionatori» è dunque aggiunto dopo «produttori». Il testo della disposizione diventa: «Ogni anno i produttori-condizionatori e i condizionatori inviano al gruppo, entro il 31 maggio successivo alla raccolta, una dichiarazione di commercializzazione [...]».

— Aggiunta della possibilità di effettuare un esame organolettico e analitico su alcuni lotti pronti per il condizionamento

Gli elementi relativi al controllo del prodotto inclusi nella sezione del disciplinare «Elementi comprovanti che il prodotto è originario della zona geografica» sono così modificati: al fine di migliorare l'esame organolettico e analitico dell'«Oignon doux des Cévennes» è aggiunta la possibilità di effettuare prelievi sui lotti pronti per il condizionamento. Il controllo sui lotti condizionati viene mantenuto.

Il punto 3.5 del documento unico prende in considerazione questa possibilità inserendo i termini «o pronti per esserlo» nella frase seguente: «Infine, sui lotti condizionati o pronti per esserlo viene effettuato a campione l'esame organolettico e analitico, che permette di garantire la conformità delle cipolle al profilo organolettico.»

— *Metodo di ottenimento del prodotto*

Sementi

— Puntellatura degli steli florali destinati alla produzione di sementi autoprodotte

L'obbligo di puntellatura degli steli florali destinati alla produzione di sementi autoprodotte è soppresso. Esistono infatti altri sistemi, come il ricalzo degli steli, che consentono un sostegno efficace degli steli florali grazie all'accumulo di terra alla base della pianta. Questa possibilità di ricalzo è pertanto inserita nel disciplinare.

La frase «Gli steli florali devono essere puntellati al più tardi a metà della crescita» è dunque sostituita dal testo seguente: «Gli steli florali vengono puntellati al più tardi a metà della crescita o sono sostenuti da un ricalzo.»

Tecnica colturale

— Divieto di trapianto su particelle seminate

Finora i produttori potevano trapiantare le cipolle su particelle che erano state utilizzate nello stesso anno per la semina. Dopo alcuni anni di controlli tecnici si è constatato che il fatto di trapiantare le cipolle su queste particelle comporta regolarmente problemi sanitari e riduce la qualità delle cipolle (fragilità delle tuniche, ad esempio). Il trapianto dei vivai favorisce il mantenimento e lo sviluppo di *Thrips tabaci*, fonte di contaminazione per le particelle vicine. Nella prospettiva a lungo termine di un'agricoltura sostenibile e al fine di rendere perenne la produzione, è dunque importante vietare tale pratica.

Viene pertanto introdotta la frase seguente: «È vietato il trapianto su una particella che è stata utilizzata nello stesso anno per la semina.».

— Modifica della data dell'ultima applicazione di azoto

Il disciplinare in vigore indica che l'ultima applicazione di azoto minerale deve essere effettuata al massimo un mese prima della raccolta. Questa disposizione è modificata autorizzando l'ultima applicazione di azoto al massimo entro un mese e mezzo dal trapianto al fine di facilitare il controllo. In effetti, poiché la data di trapianto viene registrata, in questo modo è più facile determinare la data dell'ultima applicazione di azoto. Questa disposizione consente altresì al produttore, nel caso di una raccolta più precoce del previsto, di evitare un'applicazione di azoto troppo tardiva.

— Modifica della data di inizio della raccolta

Il disciplinare attuale prevede che la raccolta dell'«Oignon doux des Cévennes» venga effettuata nei mesi di agosto e settembre. Per tener conto delle variazioni climatiche recentemente constatate, il periodo di raccolta da agosto a settembre è anticipato al periodo compreso tra il 20 luglio e il 20 settembre, per consentire un inizio di raccolta anticipato negli anni più caldi.

La disposizione relativa all'obbligo di iniziare imperativamente la raccolta dopo la caduta del 50 % delle foglie è mantenuta.

Magazzinaggio e trasporto

— Modifica dei contenitori utilizzati per il trasporto delle cipolle a un centro di condizionamento

I progressi tecnici in termini di magazzinaggio e conservazione hanno indotto alcuni produttori a utilizzare contenitori più voluminosi per queste due fasi, al fine di limitare la movimentazione, ma anche per ottimizzare lo spazio nei fabbricati e permette una migliore conservazione. Dopo la cernita e preparazione, taluni produttori desiderano poter consegnare i loro prodotti in recipienti più grandi delle casse da 20 kg previste dal disciplinare vigente e vorrebbero utilizzare recipienti rigidi (palox) di un'altezza massima di 75 cm, per un peso massimo di 350 kg di cipolle.

La principale preoccupazione del gruppo continua ad essere la qualità della manipolazione delle cipolle. I recipienti rigidi da utilizzare per il trasporto sono dunque studiati per preservare l'integrità delle cipolle: la parete inferiore è rivestita di schiuma, gli spigoli sono più arrotondati di quelli delle casse sinora utilizzate e, poiché il riempimento non è mai completo, non vi è alcun rischio che le cipolle vengano schiacciate dai contenitori sovrastanti. La macchina utilizzata per svuotare i recipienti rigidi possiede a sua volta caratteristiche specifiche per limitare gli urti: una volta nella macchina, un coperchio di protezione imbottito di misura corrispondente all'interno del recipiente si incastra meccanicamente su quest'ultimo, impedendo così la caduta del contenuto. Tutte le operazioni sono meccaniche e controllate manualmente da un operatore, che può bloccare il processo in qualsiasi momento. L'operatore fa inclinare il recipiente rigido in direzione del tappeto che porta alla calibratrice e controlla quindi l'apertura graduale del coperchio, garantendo un versamento regolare delle cipolle.

La razionalizzazione del lavoro e la messa in sicurezza dei produttori e del personale dei centri di condizionamento costituiscono ulteriori vantaggi: i recipienti rigidi possono essere trasportati e manipolati più facilmente con un montacarichi motorizzato. Ciò riduce da un lato il lavoro pesante per i produttori e gli operatori dei centri di condizionamento, che non devono più sollevare le casse manualmente, e dall'altro limita la pericolosità delle pile di casse di plastica palettizzate, molto meno stabili di una pila di recipienti rigidi.

In termini di qualità delle cipolle, il gruppo ha effettuato esami organolettici su cipolle preparate e trasportate con questo tipo di contenitore. L'analisi di questi esami ha dimostrato che il trasporto in contenitori rigidi non nuoce alla qualità delle cipolle che aspirano a fregiarsi della DOP «Oignon doux des Cévennes».

Pertanto, la frase: «Il trasporto delle cipolle destinate a un centro di condizionamento viene effettuato in casse di plastica o in cartoni di peso non superiore a 20 kg» è sostituita dal testo seguente: «Il trasporto delle cipolle destinate a un centro di condizionamento viene effettuato in contenitori di 75 cm di altezza massima e con un peso massimo di 350 kg di cipolle».

Condizionamento

Al fine di eliminare ogni ambiguità, si ricorda che il centro di condizionamento è situato nella zona geografica delimitata.

— Aggiunta di una verifica della qualità dei lotti nei centri di condizionamento

Per garantire la qualità del prodotto dopo il condizionamento, è introdotto un esame sistematico dei lotti in arrivo nei centri di condizionamento, realizzato entro 24 ore dalla partenza dei lotti dell'azienda. Il termine di 24 ore tiene conto delle pratiche attuali: la maggior parte dei lotti arrivati al mattino (o il giorno precedente) sono condizionati in giornata e vengono consegnati al cliente nel pomeriggio o al massimo il giorno successivo.

— Soppressione dell'obbligo di un sistema di chiusura dell'imballaggio

Il disciplinare vigente prevede quanto segue: «L'imballaggio deve essere chiuso in modo tale che, una volta aperto, non possa essere richiuso.» La vendita al dettaglio non consente di rispettare tale requisito. Poiché questa modalità di vendita si va diffondendo, si propone di sopprimerlo.

Il punto 3.5 del documento tiene conto della soppressione di tale obbligo.

— Semplificazione del tipo di condizionamento

Al punto 3.5 del documento unico, nella frase «Le cipolle sono quindi confezionate in imballaggi di cartone con pellicola plastica del peso massimo di 12 kg o in sacchetti di rete del peso massimo di 5 kg.» la precisazione «di cartone con pellicola plastica» è soppressa per consentire agli operatori che non dispongono di apparecchiature per il confezionamento con pellicola plastica di immettere il prodotto sul mercato, in particolare per la vendita al dettaglio, senza incidere negativamente sulla qualità del condizionamento. Questa soppressione è d'altronde coerente con la soppressione dell'obbligo di un sistema di chiusura dell'imballaggio.

Etichettatura

Al fine di eliminare dal disciplinare le disposizioni di etichettatura previste dalla normativa generale, il nome del condizionatore e la data di condizionamento sono soppresse.

Il punto 3.6 del documento unico prevede tale soppressione.

Altro

— Zona geografica

La zona geografica non è modificata. La modifica riguarda la procedura di identificazione delle particelle prevista alla sezione «Zona geografica» del disciplinare.

Al fine di agevolare la procedura di identificazione delle particelle, le domande di identificazione che in base al disciplinare vigente i produttori devono trasmettere all'INAO vanno inviate al gruppo per consentire a quest'ultimo di trasmettere ai servizi dell'INAO un fascicolo unico.

Inoltre, al fine di adeguare la scadenza di questa procedura al calendario culturale (le semine possono iniziare il 1° gennaio), la data limite per la presentazione delle domande di identificazione delle particelle è stata modificata e anticipata dal 31 dicembre al 31 maggio dell'anno precedente alla coltivazione delle nuove particelle.

— Legame

Il testo relativo al legame è stato sottoposto a revisione al fine di renderlo più sintetico senza tuttavia modificarne il senso. Il legame presentato nel documento unico non è dunque modificato.

— Aggiornamento dei dati di contatto del gruppo richiedente

Il riferimento al fax è stato soppresso.

— Strutture di controllo

I dati relativi all'organismo di controllo sono stati sostituiti da quelli delle autorità di controllo competenti: *Institut national de l'origine et de la qualité* (INAO) e *Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes* (DGCCRF). Si intende in tal modo evitare la modifica del disciplinare in caso di cambiamento dell'organismo di controllo.

DOCUMENTO UNICO

«OIGNON DOUX DES CÉVENNES»

N. UE: PDO-FR-02284 — 27.1.2017

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione

«Oignon doux des Cévennes»

2. Stato membro o paese terzo

Francia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

La denominazione di origine «Oignon doux des Cévennes» si applica ad una cipolla da serbo coltivata su terreni terrazzati, di colore bianco madreperlaceo fino a ramato, con bulbi di forma arrotondata fino a romboidale, di aspetto brillante, con tuniche fini e traslucide. Le squame sono spesse e la loro polpa è bianca, mediamente soda e succulenta. Il tenore di materia secca è inferiore al 10 %. Consumata cruda è caratterizzata da una polpa croccante, succulenta e dolce, dall'assenza di piccante e di amaro e da aromi delicati ed equilibrati. Degustata cotta conserva la sua brillantezza e diviene traslucida, untuosa, succulenta e dolce in bocca, senza amaro, con aromi di castagna e di grigliato.

Le cipolle condizionate dopo il 15 maggio dell'anno successivo a quello della raccolta non possono beneficiare della denominazione «Oignon doux des Cévennes». Le cipolle devono essere commercializzate nel loro imballaggio di origine utilizzato esclusivamente per la denominazione. La commercializzazione non può iniziare prima del 1° agosto dell'anno della raccolta.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

Le cipolle devono essere seminate e prodotte nella zona geografica.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Il condizionamento ha luogo nella zona geografica delimitata al punto 4 del presente documento unico. Esso si svolge in centri di condizionamento identificati dall'associazione richiedente. Le cipolle sono quindi confezionate in imballaggi del peso massimo di 12 kg o in sacchetti di rete del peso massimo di 5 kg.

Per preservare la qualità del prodotto il condizionamento deve avvenire nella zona geografica.

Le cipolle sono condizionate dal produttore o consegnate ad un centro di condizionamento. Il condizionamento nella zona geografica permette di evitare manipolazioni eccessive e, pertanto, di preservare le caratteristiche della cipolla, in particolare le tuniche fini e traslucide, molto fragili, e di evitare alterazioni. Infine, sui lotti condizionati o pronti per esserlo viene effettuato a campione l'esame organolettico e analitico, che permette di garantire la conformità delle cipolle al profilo organolettico.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Oltre alle diciture obbligatorie previste dalla normativa relativa all'etichettatura e alla presentazione dei prodotti alimentari, l'etichettatura delle cipolle tutelate dalla denominazione di origine «Oignon doux des Cévennes» deve recare le seguenti indicazioni:

nello stesso campo visivo e sulla stessa etichetta:

- il nome della denominazione di origine protetta «Oignon doux des Cévennes» in caratteri di dimensioni non inferiori a quelle dei caratteri più grandi presenti sull'etichettatura,
- la dicitura «DOP» e/o «denominazione di origine protetta», che deve/devono apparire immediatamente prima o dopo il nome della denominazione senza altre diciture intermedie,
- il simbolo DOP dell'Unione europea,
- un apposito numero identificativo che corrisponde al codice del produttore seguito dal codice della particella. Per le confezioni di peso non superiore a 5 kg, esso può essere sostituito da un codice che raggruppa i lotti consegnati nel corso della giornata.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione della denominazione d'origine «Oignon doux des Cévennes» abbraccia il territorio di 32 comuni del dipartimento Gard, segnatamente:

Arphy; Arre; Arrigas; Aulas; Aumessas; Avèze; Bez-et-Esparon; Bréau-et-Salagosse; Cognac; Cros; Lasalle; Mandagout; Mars; Molières-Cavaillac; Monoblet; Notre-Dame-de-la-Rouvière; Pommiers; Roquedur; Saint-André-de-Majencoules; Saint-André-de-Valborgne; Saint-Bonnet-de-Salendrinque; Saint-Bresson; Sainte-Croix-de-Caderle; Saint-Julien-de-la-Nef; Saint-Laurent-le-Minier; Saint-Martial; Saint-Roman-de-Codières; Soudorgues; Sumène; Vabres; Valleraugue; Vigan (le).

5. Legame con la zona geografica

Specificità della zona geografica

La zona di produzione della denominazione d'origine «Oignon doux des Cévennes» occupa un territorio formato da rocce di granito e scisto che si estende sul bordo sudorientale del Massiccio Centrale, più in particolare sulle pendici del massiccio dell'Aigoual (1 565 m). Il clima, di tipo mediterraneo, è caratterizzato da siccità estiva e precipitazioni abbondanti in autunno e, in minor misura, in primavera, con una media di 1 500 mm. Si registra un marcato contrasto anche a livello di temperatura, con forte soleggiamento estivo e una stagione fredda che dura da autunno a primavera, talvolta con precipitazioni nevose, e una temperatura media annuale che oscilla tra 12° e 13 °C.

Il rilievo accidentato delle Cévennes presenta un'alternanza di creste (serre) e di valli incassate in direzione nord-ovest/sud-est, dette «valats». I ripidi pendii montuosi sono sottoposti a notevoli variazioni atmosferiche per l'effetto di versante, mentre le forti piogge equinoziali accentuano l'erosione, provocando talvolta piene devastanti. Gli agricoltori delle Cévennes hanno imparato ad addomesticare l'aspro rilievo terrazzando i fianchi delle montagne, individuando zone di colluviamento un po' più profonde e costruendo su ampie distese muretti a secco tipici del paesaggio di questa regione.

Specificità del prodotto

L'«Oignon doux des Cévennes» ha acquisito, grazie alle sue specificità organolettiche, una reputazione a livello non solo regionale ma anche nazionale. Questa cipolla si distingue infatti per un gusto spiccatamente dolce, l'assenza di amaro e di piccante, nonché una succosità che le conferisce una consistenza particolarmente gradevole in bocca, sia cruda che cotta.

È riconoscibile anche a vista ed apprezzata per la forma arrotondata fino a romboidale del bulbo, per la sua brillantezza, per il colore bianco madreperlaceo talvolta ramato e le tuniche fini e traslucide.

Il basso tenore di sostanza secca (inferiore al 10 %) non è d'impedimento a una buona conservazione sino alla fine dell'inverno.

Legame causale

Coltivata sui versanti meridionali del Massiccio Centrale, l'«Oignon doux des Cévennes» è una cipolla speciale e originale, sia per le modalità di coltivazione sia per le peculiarità fisiche e gustative.

In questo ambiente particolare, gli abitanti della regione hanno saputo sistemare il terreno per sfruttarne i vantaggi, selezionare una varietà adatta e sviluppare tecniche colturali atte a valorizzare questo singolare prodotto.

I vincoli naturali della zona geografica — scarsità di superfici pianeggianti, danni provocati dall'erosione — hanno indotto gli agricoltori a organizzare lo spazio per valorizzarlo. I terrazzamenti irrigati per gravità grazie al «béal», canale che convoglia l'acqua dai torrenti a monte, hanno conosciuto uno sviluppo eccezionale dal XVIII secolo in poi, ampliando le scarse superfici coltivabili e consentendo così di nutrire una popolazione numerosa, contribuendo nel contempo a proteggere i suoli dall'erosione.

Sulle terrazze meglio orientate, a metà pendio, irrigabili e vicine ai villaggi venivano coltivati ortaggi. I suoli originati dalla decomposizione del granito e dello scisto sono acidi, sabbiosi, filtranti e poveri di argilla, per cui venivano spesso concimati con il letame dei vicini allevamenti ovini e caprini. La coltura della cipolla dolce, inizialmente coltura di sussistenza, si è andata sviluppando fino a diventare una vera e propria produzione agricola. Le particelle tradizionalmente coltivate a cipolla, talvolta da oltre cinquant'anni, presero il nome di «Cébières».

La varietà tradizionale, migliorata e perpetuata da generazioni di produttori in base a criteri di aspetto, dolcezza e conservazione, è perfettamente adatta al clima locale: è una cipolla primaverile-estiva, seminata a gennaio sulle particelle meglio orientate per poter beneficiare del riscaldamento primaverile, successivamente trapiantata a mano e irrigata regolarmente; i bulbi vengono raccolti alla fine dell'estate, prima delle piogge equinoziali di settembre, il che consente l'essiccazione in campo e la conservazione del prodotto in buone condizioni sanitarie.

Le pratiche colturali e l'ambiente naturale influiscono sulle caratteristiche della cipolla nelle varie fasi del ciclo vegetativo. La semina nelle migliori particelle consente di ottenere in breve tempo piantine vigorose. Il trapianto manuale, effettuato con precisione, permette di ottimizzare la densità d'impianto in modo che, al momento della raccolta, i bulbi abbiano raggiunto un calibro sufficiente e presentino un aspetto armonioso, senza superfici piatte. Il suolo poco argilloso favorisce il gusto dolce della cipolla, ma la sua struttura sabbiosa impedisce la formazione di una sufficiente riserva idrica. Durante l'estate è quindi necessario ricorrere all'irrigazione, praticata regolarmente a piccole dosi, onde evitare lo spreco d'acqua e soprattutto al fine di limitare lo stress idrico della pianta e la conseguente comparsa di note amare e piccanti, favorendo nel contempo la succosità delle squame. Infine, grazie all'accurata selezione delle particelle, effettuata in modo da privilegiare l'orientamento da nord-est a sud-ovest scar-tando i fondivalle umidi, le cipolle vengono coltivate unicamente in particelle che offrono un microclima favorevole. Ne conseguono una migliore precocità e una minore pressione fitosanitaria, che consentono di limitare i fattori di produzione e di migliorare la conservazione del prodotto.

L'insieme dei fattori naturali della zona geografica, valorizzati dalle tecniche colturali impiegate dai produttori, che hanno saputo mettere a frutto le potenzialità ambientali, ha consentito la piena espressione delle caratteristiche originali dell'«Oignon doux des Cévennes».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-2d5ebdde-8e40-4f43-8e99-92aed84216dd/telechargement

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 17, paragrafo 6, del regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla definizione, alla designazione, alla presentazione, all'etichettatura e alla protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose e che abroga il regolamento (CEE) n. 1576/89

(2017/C 294/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 17, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾

PRINCIPALI REQUISITI DELLA SCHEDA TECNICA

«ГРОЗДОВА РАКИЯ ОТ ТЪРГОВИЩЕ»/«GROZDOVA RAKYA FROM TARGOVISHTЕ»

N. UE PGI-BG-01864 – 7.1.2014

1. Registrazione dell'indicazione geografica

«Гроздова ракия от Търговище»/«Grozdova rakya from Targovishte»

2. Categoria della bevanda spiritosa

Винена дестилатна спиртна напитка/Асquamite di vino

3. Descrizione della bevanda spiritosa:

3.1. Caratteristiche fisiche, chimiche e/o organolettiche

L'acquavite di vino con indicazione geografica «Гроздова ракия от Търговище»/«Grozdova rakya from Targovishte» ha colore giallo chiaro, un aroma di vaniglia e sapore dolce. Le caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche particolari sono dovute ai fattori seguenti: materie prime, area geografica, metodo di produzione, fattore umano che applica buone prassi di fabbricazione associando la tradizione alla tecnologia moderna.

3.2. Caratteristiche specifiche della bevanda spiritosa rispetto alla categoria a cui appartiene:

L'acquavite di vino con indicazione geografica «Гроздова ракия от Търговище»/«Grozdova rakya from Targovishte» è prodotta secondo il metodo tradizionale bulgaro e ha le caratteristiche chimico-fisiche seguenti:

- titolo alcolometrico volumico minimo non inferiore a 40 % vol.,
- tenore di sostanze volatili (tra cui alcoli superiori, acidi totali, esteri e aldeidi) non inferiore a 267-365 g/hl di alcole a 100 % vol.,
- tenore massimo di metanolo non superiore a 120 g/hl di alcole a 100 % vol.

Contribuiscono al gusto particolare della bevanda anche il legno delle botti in cui matura il distillato e l'acqua minerale usata per diluirlo, previa depurazione.

4. Zona geografica interessata:

L'acquavite di vino con indicazione geografica «Гроздова ракия от Търговище»/«Grozdova rakya from Targovishte» viene prodotta nella provincia di Targovishte, situata nella parte orientale della pianura del Danubio. I vigneti sono situati nel comune di Targovishte, sulle terre dei sei villaggi Kralevo, Dalgach, Ovcharovo, Pevets, Strazha e Ruets.

5. Metodo di produzione della bevanda spiritosa:

L'acquavite di vino con indicazione geografica «Гроздова ракия от Търговище»/«Grozdova rakya from Targovishte» è prodotta con le seguenti varietà d'uva:

- bianca: Chardonnay, Rkatsiteli, Muscat Ottonel, Dimyat, Tamyanka, Traminer, Sauvignon Blanc, Aligoté, Riesling Italico,
- rossa: Cabernet Sauvignon e Pamid.

⁽¹⁾ GUL 39 del 13.2.2008, pag. 16.

Il processo di produzione ha inizio con la vendemmia. Appena raccolte, le uve vengono selezionate per varietà, aspetto esteriore generale e tenore di zucchero, per poi essere pressate. La polpa derivante dalla pigiatura viene fatta macerare nei fermentini rotativi per 4-12 ore. Il mosto di uve è poi chiarificato e le particelle più chiare sono prelevate per la fermentazione. La fermentazione alcolica ha luogo durante circa 20 giorni a temperature comprese tra 14 e 18 °C. Il prodotto risultante è oggetto di distillazione singola o doppia, in una colonna di distillazione K-5 fino al 65 % vol. Il sistema di distillazione K-5 è di concezione bulgara. L'acquavite di vino ottenuta viene conservata in compartimenti destinati all'invecchiamento in botti di rovere e al taglio.

6. Legame con l'ambiente geografico o con l'origine

6.1. Informazioni sulla zona geografica o sull'origine rilevanti per il legame

La zona geografica indicata presenta principalmente rilievi collinari o ondulati, con un'altitudine media di 200-520 m sul livello del mare. Il clima è continentale, mite e temperato con influenze marittime. L'autunno caldo, secco e lungo favorisce l'accumulo di zuccheri nei grappoli d'uva. La temperatura media annua della zona è intorno ai 10,7 °C. Le precipitazioni medie annuali raggiungono i livelli massimi per lo più nella tarda primavera e nella prima parte dell'estate. Nell'area indicata predominano i suoli černožem di tipo sabbioso-argilloso e i suoli bruni forestali.

6.2. Caratteristiche specifiche della bevanda spiritosa attribuibili alla zona geografica

L'acquavite di vino con indicazione geografica «Гроздова ракия от Търговище»/«Grozdova rakya from Targovishte» viene prodotta nella provincia di Targovishte in cui la combinazione di topografia, suoli e clima favorisce una maturazione tecnicamente ideale e consente la coltivazione di uve di qualità. Molte caratteristiche distintive della bevanda sono dovute alla particolare specie di rovere, il farnetto (*Quercus Frainetto*) usato per fabbricare le botti nelle quali invecchia l'acquavite. Per diluire l'acquavite si impiega l'acqua minerale depurata della sorgente «Boaza», situata a 8 km a sud-ovest della città di Targovishte. Dopo il taglio, si ottiene un prodotto di qualità con caratteristiche organolettiche stabili: colore giallo pallido, aroma di vaniglia, sapore dolce e armonioso. Le sostanze aromatiche contenute nell'uva, che formano il bouquet del vino e l'aroma della bevanda, vengono preservate associando metodi tradizionali a processi più moderni.

7. Disposizioni dell'Unione europea o disposizioni nazionali/regionali

In Bulgaria la procedura di approvazione delle bevande spiritose con indicazione geografica è definita nella sezione VII, «Produzione di bevande spiritose con indicazione geografica» del capitolo nono, «Bevande spiritose» della legge sui vini e le bevande spiritose (ZVSN), pubblicata nella Gazzetta ufficiale bulgara n. 45 del 15 giugno 2012.

«Гроздова ракия от Търговище»/«Grozdova rakya from Targovishte» è stata approvata come acquavite di vino con indicazione geografica con ordinanza n. T-RD-27-13 del ministero dell'Economia del 27 novembre 2013, pubblicata sul sito web del ministero dell'Economia all'indirizzo seguente: <http://www.mi.government.bg/bg/library/zapoved-za-utvarjdavane-na-vinena-destilatna-spirtna-napitka-grozdova-rakiya-s-geografsko-ukazanie-t-68-c28-m361-1.html>

8. Richiedente

Stato membro, paese terzo o persona fisica/giuridica:

Република България, Министерство на икономиката/Repubblica di Bulgaria, ministero dell'Economia.

— Indirizzo completo (via e numero civico, codice postale e città, Stato)

гр. София 1052, ул. «Славянска» № 8, Република България/Via Slavyanska 8, 1052 Sofia, Bulgaria.

9. Norme specifiche in materia di etichettatura:

Le norme sull'etichettatura delle bevande spiritose con indicazione geografica prodotte in Bulgaria e destinate al mercato bulgaro sono definite all'articolo 170, paragrafo 1 e all'articolo 172, paragrafo 1, della legge sul vino e le bevande spiritose (ZVSN).

ISSN 1977-0944 (edizione elettronica)
ISSN 1725-2466 (edizione cartacea)



Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea
2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT