

# Gazzetta ufficiale

## C 232

### dell'Unione europea



Edizione  
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

62° anno

10 luglio 2019

Sommario

#### IV Informazioni

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

##### Consiglio

2019/C 232/01	Decisione del Consiglio, dell'8 luglio 2019, relativa alla nomina dei membri e dei supplenti del comitato consultivo per la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro per l'Italia .....	1
2019/C 232/02	Decisione del Consiglio, dell'8 luglio 2019, relativa alla nomina dei membri e dei supplenti del consiglio di amministrazione della Fondazione europea per il miglioramento delle condizioni di vita e di lavoro (Eurofound) per la Francia e l'Ungheria .....	3
2019/C 232/03	Decisione del Consiglio, dell'8 luglio 2019, relativa alla nomina di un membro del consiglio di amministrazione dell'Agenzia europea per la sicurezza e la salute sul lavoro (EU-OSHA) per l'Ungheria .....	4
2019/C 232/04	Decisione del Consiglio, dell'8 luglio 2019, relativa alla nomina di un membro e di un supplente del consiglio di amministrazione del Centro europeo per lo sviluppo della formazione professionale (Cedefop) per la Lituania .....	5

##### Commissione europea

2019/C 232/05	Tassi di cambio dell'euro .....	6
---------------	---------------------------------	---

IT

## V Avvisi

### PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI

#### Commissione europea

2019/C 232/06	Bandi per la presentazione di proposte e attività correlate conformemente al programma di lavoro CER 2020 nell'ambito di Horizon 2020 — il programma quadro di ricerca e innovazione (2014-2020) .....	7
---------------	--	---

### PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

#### Commissione europea

2019/C 232/07	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.9014 — PKN Orlen/Grupa Lotos) <sup>(1)</sup> .....	8
2019/C 232/08	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.9429 — Sports Direct International/GAME Digital) — Caso ammissibile alla procedura semplificata <sup>(1)</sup> .....	9
2019/C 232/09	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.9442 — Elliott/Insight/WorkForce) — Caso ammissibile alla procedura semplificata <sup>(1)</sup> .....	10
2019/C 232/10	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.9371 — DSV/Panalpina Welttransport) — Caso ammissibile alla procedura semplificata <sup>(1)</sup> .....	11
2019/C 232/11	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.9381 — Carlyle/Mubadala/CEPSA) — Caso ammissibile alla procedura semplificata <sup>(1)</sup> .....	12

### ALTRI ATTI

#### Commissione europea

2019/C 232/12	Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di una denominazione nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione .....	13
---------------	--	----

---

<sup>(1)</sup> Testo rilevante ai fini del SEE.

## IV

(Informazioni)

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

## CONSIGLIO

## DECISIONE DEL CONSIGLIO

dell'8 luglio 2019

**relativa alla nomina dei membri e dei supplenti del comitato consultivo per la sicurezza e la salute  
sul luogo di lavoro per l'Italia**

(2019/C 232/01)

IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

vista la decisione del Consiglio, del 22 luglio 2003, che istituisce un comitato consultivo per la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 3,

visti gli elenchi di candidature presentati al Consiglio dai governi degli Stati membri,

considerando quanto segue:

- (1) Con decisione del 12 marzo 2019 <sup>(2)</sup>, il Consiglio ha nominato i membri e i supplenti del comitato consultivo per la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro per il periodo dal 1° marzo 2019 al 28 febbraio 2022.
- (2) Con decisioni del 15 aprile 2019 <sup>(3)</sup>, del 14 maggio 2019 <sup>(4)</sup> e del 27 maggio 2019 <sup>(5)</sup>, il Consiglio ha nominato altri membri e supplenti del comitato consultivo per la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro per alcuni Stati membri.
- (3) Il governo, le organizzazioni sindacali dei lavoratori e dei datori di lavoro italiani hanno presentato ulteriori candidature per vari seggi resisi vacanti,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

*Articolo 1*

Sono nominati membri e supplenti del comitato consultivo per la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro per il periodo che si conclude il 28 febbraio 2022:

## I. RAPPRESENTANTI DEI GOVERNI

Paese	Membri	Supplenti
Italia	sig. Romolo de CAMILLIS	sig.ra Alessandra PERA sig. Ahmad Abdul GHANI

<sup>(1)</sup> GU C 218 del 13.9.2003, pag. 1.<sup>(2)</sup> GU C 100 del 15.3.2019, pag. 1.<sup>(3)</sup> GU C 142 del 23.4.2019, pag. 20.<sup>(4)</sup> GU C 167 del 16.5.2019, pag. 2.<sup>(5)</sup> GU C 185 del 29.5.2019, pag. 3.

## II. RAPPRESENTANTI DELLE ORGANIZZAZIONI DEI LAVORATORI

Paese	Membri	Supplenti
Italia	sig.ra Susanna COSTA	sig.ra Cinzia FRASCHERI
		sig.ra Silvana CAPPUCCIO

## III. RAPPRESENTANTI DELLE ORGANIZZAZIONI DEI DATORI DI LAVORO

Paese	Membri	Supplenti
Italia	sig.ra Fabiola LEUZZI	sig. Fabrizio MONACO
		sig. Pier Paolo MASCIOCCHI

*Articolo 2*

Il Consiglio procede in una data successiva alla nomina dei membri e dei supplenti non ancora designati.

*Articolo 3*

La presente decisione entra in vigore il giorno dell'adozione.

Fatto a Bruxelles, l'8 luglio 2019

*Per il Consiglio*

*Il presidente*

A.-K. PEKONEN

---

**DECISIONE DEL CONSIGLIO****dell'8 luglio 2019****relativa alla nomina dei membri e dei supplenti del consiglio di amministrazione della Fondazione europea per il miglioramento delle condizioni di vita e di lavoro (Eurofound) per la Francia e l'Ungheria****(2019/C 232/02)**

IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) 2019/127 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 gennaio 2019, che istituisce la Fondazione europea per il miglioramento delle condizioni di vita e di lavoro (Eurofund) e che abroga il regolamento (CEE) n. 1365/75 del Consiglio <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 4,

visti gli elenchi dei candidati presentati al Consiglio dai governi degli Stati membri e dalle organizzazioni dei lavoratori e dei datori di lavoro,

considerando quanto segue:

- (1) Con decisione del 9 aprile 2019 <sup>(2)</sup> il Consiglio ha nominato i membri e i supplenti del consiglio di amministrazione della Fondazione europea per il miglioramento delle condizioni di vita e di lavoro (Eurofund) per il periodo dal 1° aprile 2019 al 31 marzo 2023.
- (2) I governi della Francia e dell'Ungheria hanno presentato ulteriori candidature per vari seggi resisi vacanti,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

*Articolo 1*

Sono nominati membri e supplenti del consiglio di amministrazione della Fondazione europea per il miglioramento delle condizioni di vita e di lavoro (Eurofund) per il periodo che si conclude il 31 marzo 2023:

**I. RAPPRESENTANTI DEI GOVERNI**

Paese	Membri	Supplenti
Francia	sig. Régis BAC	sig.ra Lucile CASTEX-CHAUVE
Ungheria	Sig.ra Katalin KISSNÉ BENCZE	Sig.ra Andrea HAJÓS

*Articolo 2*

Il Consiglio procede in una data successiva alla nomina dei membri e dei supplenti non ancora designati.

*Articolo 3*

La presente decisione entra in vigore il giorno dell'adozione.

Fatto a Bruxelles, l'8 luglio 2019

*Per il Consiglio*  
*Il presidente*  
A.-K. PEKONEN

<sup>(1)</sup> GU L 30 del 31.1.2019, pag. 74.

<sup>(2)</sup> GU C 135 dell'11.4.2019, pag. 1.

**DECISIONE DEL CONSIGLIO**  
**dell'8 luglio 2019**  
**relativa alla nomina di un membro del consiglio di amministrazione dell'Agenzia europea per la**  
**sicurezza e la salute sul lavoro (EU-OSHA) per l'Ungheria**  
(2019/C 232/03)

IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) 2019/126 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 gennaio 2019, che istituisce l'Agenzia europea per la sicurezza e la salute sul lavoro (EU-OSHA) e che abroga il regolamento (CE) n. 2062/94 del Consiglio <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 4,

visto l'elenco dei candidati presentato al Consiglio dai governi degli Stati membri e dalle organizzazioni dei datori di lavoro e dei lavoratori,

visti gli elenchi dei membri e dei supplenti del comitato consultivo per la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro,

considerando quanto segue:

- (1) Con decisione del 9 aprile 2019 <sup>(2)</sup>, il Consiglio ha nominato i membri e i supplenti del consiglio di amministrazione dell'Agenzia europea per la sicurezza e la salute sul lavoro per il periodo dal 1° aprile 2019 al 31 marzo 2023.
- (2) L'organizzazione dei datori di lavoro *BusinessEurope* ha presentato una candidatura per un seggio resosi vacante,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

*Articolo 1*

È nominato membro del consiglio di amministrazione dell'Agenzia europea per la sicurezza e la salute sul lavoro (EU-OSHA) per il periodo che si conclude il 31 marzo 2023:

RAPPRESENTANTI DELLE ORGANIZZAZIONI DEI DATORI DI LAVORO

Paese	Membro	Supplente
Ungheria	sig.ra Judit H. NAGY	

*Articolo 2*

Il Consiglio procede in una data successiva alla nomina dei membri e dei supplenti non ancora designati.

*Articolo 3*

La presente decisione entra in vigore il giorno dell'adozione.

Fatto a Bruxelles, l'8 luglio 2019

*Per il Consiglio*

*Il presidente*

A.-K. PEKONEN

---

<sup>(1)</sup> GU L 30 del 31.1.2019, pag. 58.

<sup>(2)</sup> GU C 135 dell'11.4.2019, pag. 7.

**DECISIONE DEL CONSIGLIO****dell'8 luglio 2019****relativa alla nomina di un membro e di un supplente del consiglio di amministrazione del Centro europeo per lo sviluppo della formazione professionale (Cedefop) per la Lituania**

(2019/C 232/04)

IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) 2019/128 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 gennaio 2019, che istituisce un Centro europeo per lo sviluppo della formazione professionale (Cedefop) e che abroga il regolamento (CEE) n. 337/75 del Consiglio <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 4,

visto l'elenco dei candidati presentato al Consiglio dai governi degli Stati membri e dalle organizzazioni dei datori di lavoro e dei lavoratori,

considerando quanto segue:

- (1) Con decisione del 9 aprile 2019 <sup>(2)</sup>, il Consiglio ha nominato i membri e i supplenti del consiglio di amministrazione del Centro europeo per lo sviluppo della formazione professionale per il periodo dal 1° aprile 2019 al 31 marzo 2023.
- (2) L'organizzazione dei datori di lavoro *BusinessEurope* ha presentato due candidature per due seggi resisi vacanti,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

*Articolo 1*

Sono nominati membro e supplente del consiglio di amministrazione del Centro europeo per lo sviluppo della formazione professionale (Cedefop) per il periodo che si conclude il 31 marzo 2023:

## RAPPRESENTANTI DELLE ORGANIZZAZIONI DEI DATORI DI LAVORO

Paese	Membro	Supplente
Lituania	sig. Marius ABLAČINSKAS	sig. Danukas ARLAUSKAS

*Articolo 2*

Il Consiglio procede in una data successiva alla nomina dei membri e dei supplenti non ancora designati.

*Articolo 3*

La presente decisione entra in vigore il giorno dell'adozione.

Fatto a Bruxelles, l'8 luglio 2019

*Per il Consiglio**Il presidente*

A.-K. PEKONEN

<sup>(1)</sup> GU L 30 del 31.1.2019, pag. 90.<sup>(2)</sup> GU C 136 del 12.4.2019, pag. 6.

# COMMISSIONE EUROPEA

## Tassi di cambio dell'euro <sup>(1)</sup>

9 luglio 2019

(2019/C 232/05)

### 1 euro =

Moneta			Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,1205	CAD	dollari canadesi	1,4706
JPY	yen giapponesi	121,93	HKD	dollari di Hong Kong	8,7508
DKK	corone danesi	7,4634	NZD	dollari neozelandesi	1,6937
GBP	sterline inglesi	0,89975	SGD	dollari di Singapore	1,5250
SEK	corone svedesi	10,6338	KRW	won sudcoreani	1 325,05
CHF	franchi svizzeri	1,1137	ZAR	rand sudafricani	15,8712
ISK	corone islandesi	141,90	CNY	renminbi Yuan cinese	7,7155
NOK	corone norvegesi	9,6983	HRK	kuna croata	7,3954
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	15 832,67
CZK	corone ceche	25,543	MYR	ringgit malese	4,6410
HUF	fiorini ungheresi	325,46	PHP	peso filippino	57,529
PLN	zloty polacchi	4,2630	RUB	rublo russo	71,4007
RON	leu rumeni	4,7265	THB	baht thailandese	34,551
TRY	lire turche	6,3843	BRL	real brasiliano	4,2650
AUD	dollari australiani	1,6164	MXN	peso messicano	21,1827
			INR	rupia indiana	76,7810

<sup>(1)</sup> Fonte: tassi di cambio di riferimento pubblicati dalla Banca centrale europea.



## V

(Avvisi)

## PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Bandi per la presentazione di proposte e attività correlate conformemente al programma di lavoro CER 2020 nell'ambito di Horizon 2020 — il programma quadro di ricerca e innovazione (2014-2020)**

(2019/C 232/06)

Con la presente si notifica la pubblicazione di bandi per la presentazione di proposte e attività correlate conformemente al programma di lavoro CER 2020 nell'ambito di Horizon 2020 — il programma quadro di ricerca e innovazione (2014-2020).

La Commissione ha adottato il programma di lavoro CER 2020 ([http://ec.europa.eu/research/participants/data/ref/h2020/wp/2018-2020/erc/h2020-wp20-erc\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/research/participants/data/ref/h2020/wp/2018-2020/erc/h2020-wp20-erc_en.pdf)) con la decisione C(2019) 4904 del 2 luglio 2019.

I bandi sono ora aperti per la presentazione delle proposte. Il programma di lavoro CER 2020, compresi i termini di presentazione e il budget disponibile, è disponibile sul sito web del portale del partecipante unitamente alle informazioni riguardanti le modalità dei bandi e delle attività correlate nonché alle informazioni per i candidati su come presentare le proposte:

<https://ec.europa.eu/info/funding-tenders/opportunities/portal/screen/home>

---

## PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

### COMMISSIONE EUROPEA

#### **Notifica preventiva di concentrazione**

#### **(Caso M.9014 — PKN Orlen/Grupa Lotos)**

**(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2019/C 232/07)

1. In data 3 luglio 2019 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(1)</sup>.

La notifica riguarda le seguenti imprese:

- Polski Koncern Naftowy ORLEN Spółka Akcyjna («Orlen», Polonia);
- Grupa Lotos Spółka Akcyjna («Lotos», Polonia).

Orlen acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo esclusivo dell'insieme di Lotos.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni e offerta pubblica di acquisto.

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

- Orlen è un'entità verticalmente integrata che opera principalmente nella raffinazione e nella commercializzazione (anche al dettaglio) di combustibile e prodotti collegati in Polonia, nella Repubblica ceca, in Lituania e in Germania. Opera anche nella prospezione, nello sviluppo e nella produzione a monte di petrolio greggio e gas naturale e nel mercato dei prodotti petrolchimici;
- Lotos è un'entità verticalmente integrata che opera principalmente nella raffinazione e nella commercializzazione (anche al dettaglio) di combustibile e prodotti collegati, prevalentemente in Polonia. Opera anche nella prospezione, nello sviluppo e nella produzione a monte di petrolio greggio e gas naturale.

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nell'ambito di applicazione del regolamento sulle concentrazioni. Tuttavia si riserva la decisione definitiva al riguardo.

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, con indicazione del seguente riferimento:

M.9014 — PKN Orlen/Grupa Lotos

Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per e-mail, per fax o per posta, ai seguenti recapiti:

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Indirizzo postale:

Commissione europea  
Direzione generale Concorrenza  
Protocollo Concentrazioni  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIO

---

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

**Notifica preventiva di concentrazione**  
**(Caso M.9429 — Sports Direct International/GAME Digital)**  
**Caso ammissibile alla procedura semplificata**  
**(Testo rilevante ai fini del SEE)**  
(2019/C 232/08)

1. In data 3 luglio 2019 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(1)</sup>.

La notifica riguarda le seguenti imprese:

- Sports Direct International plc («SDI», Regno Unito),
- GAME Digital plc («GAME», Regno Unito).

SDI acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo esclusivo dell'insieme di GAME.

La concentrazione è effettuata mediante offerta pubblica annunciata in data 5 giugno 2019.

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

- SDI: rivenditore al dettaglio di articoli sportivi che gestisce un portafoglio diversificato di marchi nei settori dello sport, del fitness, della moda e del lifestyle,
- GAME: rivenditore al dettaglio specializzato di console, giochi, accessori, contenuti digitali e altri prodotti relativi ai giochi.

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nell'ambito di 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 <sup>(2)</sup>, 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, con indicazione del seguente riferimento:

M.9429 — Sports Direct International/GAME Digital

Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per e-mail, per fax o per posta, ai seguenti recapiti:

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

Fax +32 22964301

Indirizzo postale:

Commissione europea  
Direzione generale Concorrenza  
Protocollo Concentrazioni  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIO

---

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

<sup>(2)</sup> GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

**Notifica preventiva di concentrazione**  
**(Caso M.9442 — Elliott/Insight/WorkForce)**  
**Caso ammissibile alla procedura semplificata**  
**(Testo rilevante ai fini del SEE)**  
(2019/C 232/09)

1. In data 3 luglio 2019 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(1)</sup>.

La notifica riguarda le seguenti imprese:

- Elliott Associates, L.P., Elliott International L.P. e Evergreen Coast Capital Corp., controllate da Elliott Management Corporation (collettivamente «Elliott Group», Stati Uniti),
- Insight Venture Management, LLC («Insight Group», Stati Uniti),
- WorkForce Software, LLC («WorkForce», Stati Uniti).

Elliott Group e Insight Group acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), e dell'articolo 3, paragrafo 4, del regolamento sulle concentrazioni, il controllo comune dell'insieme di WorkForce.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni.

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

- Elliot Group: società d'investimento di livello mondiale specializzata nella gestione degli investimenti e dei rischi;
- Insight Group: impresa di venture capital e private equity che investe a livello mondiale in imprese a forte crescita operanti nella tecnologia e nel software;
- WorkForce: fornitore di soluzioni cloud per la gestione del personale a imprese e organizzazioni di medie dimensioni.

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nell'ambito di 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 <sup>(2)</sup>, 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, con indicazione del seguente riferimento:

M.9442 — Elliott/Insight/WorkForce

Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per e-mail, per fax o per posta, ai seguenti recapiti:

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

Fax +32 22964301

Indirizzo postale:

Commissione europea  
Direzione generale Concorrenza  
Protocollo Concentrazioni  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIO

---

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

<sup>(2)</sup> GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

**Notifica preventiva di concentrazione**  
**(Caso M.9371 — DSV/Panalpina Welttransport)**  
**Caso ammissibile alla procedura semplificata**  
**(Testo rilevante ai fini del SEE)**  
(2019/C 232/10)

1. In data 3 luglio 2019 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(1)</sup>.

La notifica riguarda le seguenti imprese:

- DSV A/S («DSV», Danimarca),
- Panalpina Welttransport (Holding) AG («Panalpina», Svizzera),

DSV acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo esclusivo dell'insieme di Panalpina.

La concentrazione è effettuata mediante offerta pubblica annunciata in data 1° aprile 2019.

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

- DSV: fornitura di servizi di spedizione merci nel trasporto terrestre, aereo e marittimo e di servizi di logistica contrattuale. DSV offre servizi di spedizione merci porta a porta per le imprese.
- Panalpina: fornitura di servizi di spedizione merci alle imprese, in particolare per quanto riguarda i servizi di spedizione nel trasporto terrestre, aereo e marittimo e i servizi di logistica contrattuale.

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nell'ambito di 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 <sup>(2)</sup>, 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 presentarle eventuali osservazioni sulla concentrazione proposta.

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione, con indicazione del seguente riferimento:

M.9371 — DSV/Panalpina Welttransport

Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per e-mail, per fax o per posta, ai seguenti recapiti:

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

Fax +32 22964301

Indirizzo postale:

Commissione europea  
Direzione generale della Concorrenza  
Protocollo Concentrazioni  
1049 Bruxelles  
BELGIO

---

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

<sup>(2)</sup> GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

**Notifica preventiva di concentrazione**  
**(Caso M.9381 — Carlyle/Mubadala/CEPSA)**  
**Caso ammissibile alla procedura semplificata**  
**(Testo rilevante ai fini del SEE)**  
(2019/C 232/11)

1. In data 3 luglio 2019 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(1)</sup>.

La notifica riguarda le seguenti imprese:

- Carlyle Group L.P. («Carlyle», Stati Uniti),
- Mubadala Investment Company PJSC («Mubadala», Emirati arabi uniti),
- Compañía Española de Petróleos, S.A.U. («CEPSA», Spagna).

Carlyle and Mubadala acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), e dell'articolo 3, paragrafo 4, del regolamento sulle concentrazioni, il controllo comune di CEPSA. CEPSA è attualmente sotto il controllo esclusivo di Mubadala.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni.

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

- Carlyle è un'impresa d'investimento che opera a livello mondiale mediante fondi che investono su scala mondiale in quattro ambiti di investimento: i) corporate private equity; ii) attività reali; iii) credito globale e iv) soluzioni di investimento,
- Mubadala opera in investimenti diretti di capitale,
- CEPSA è un'impresa integrata del settore del petrolio e del gas.

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nell'ambito di 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 <sup>(2)</sup>, 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, con indicazione dei seguenti riferimenti:

M.9381 — Carlyle/Mubadala/CEPSA

Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per e-mail, per fax o per posta, ai seguenti recapiti.

Indirizzo e-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Indirizzo postale:

Commissione europea  
Direzione generale Concorrenza  
Protocollo Concentrazioni  
1049 Bruxelles  
BELGIO

---

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

<sup>(2)</sup> GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di una denominazione nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione**

(2019/C 232/12)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione <sup>(1)</sup>

**COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA****«Penedès»****Numero di riferimento: PDO-ES-A1551-AM04****Data della comunicazione: 17.1.2019****DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA****1. Modifiche del titolo alcolometrico**

Descrizione e motivi

**DESCRIZIONE**

Nei vini bianchi, rosati e rossi è soppresso il limite massimo e ridotto il limite minimo del titolo alcolometrico effettivo. La modifica interessa il punto 2.1.1 del disciplinare di produzione e il punto 2.4 del documento unico.

**MOTIVAZIONE**

Queste modifiche del titolo minimo e massimo sono realizzate in ragione dell'adattamento dei vini della DO Penedès ai cambiamenti climatici, con l'obiettivo di garantire le caratteristiche e la tipicità dei vini prodotti nella DO Penedès.

**2. Correzione nei vini prodotti con il metodo «dulce de frío»**

Descrizione e motivi

**DESCRIZIONE**

Nella versione precedente del disciplinare di produzione il vino prodotto con il metodo «dulce de frío» (un tipo di criostrazione) era erroneamente incluso tra i vini liquorosi.

Con l'inclusione della varietà Viognier, anche quest'ultima potrà essere usata per questo tipo di vino.

Entrambe le modifiche interessano il punto 2.1.1 del disciplinare di produzione e il punto 2.4 del documento unico.

**MOTIVAZIONE**

Poiché il loro titolo alcolometrico effettivo minimo è 9,5 % vol non si tratta di vini liquorosi. Ne è stata di conseguenza corretta la collocazione.

Inoltre, l'inserimento della varietà Viognier nella precedente modifica fa sì che debba essere inclusa tra le varietà destinate alla produzione del «dulce de frío».

<sup>(1)</sup> Regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione, del 17 ottobre 2018, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione (GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2).

### 3. Modifiche dei vini spumanti di qualità

Descrizione e motivi

#### DESCRIZIONE

- Offrire al consumatore vini spumanti di qualità della DO Penedès ecologici al 100 %.
- Allungare i tempi di produzione e invecchiamento dei vini spumanti di qualità portandoli almeno da 12 a 15 mesi.

Attualmente, per la produzione di vini spumanti di qualità ecologici è preferibile che durante la fermentazione in bottiglia sia usato zucchero della stessa uva ecologica, che perciò è zucchero del vino base stesso o del mosto dell'uva; non sarà pertanto necessario aggiungere zucchero esogeno ecologico.

- Le varietà usate per produrre vini spumanti di qualità sono limitate a quelle più idonee.
- Sono adattati i parametri dei vini spumanti (il limite massimo del titolo alcolometrico effettivo è eliminato, l'acidità totale è limitata a 5 g/l ed estratto secco, ceneri e pH cessano di essere regolati).

Quanto precede modifica il punto 2.1.2 del disciplinare di produzione e il punto 2.4 del documento unico.

#### MOTIVAZIONE

- Progredire nella coltivazione ecologica e sostenibile.
- Garantire la lisi dei lieviti nel processo di seconda fermentazione grazie all'aumento dei mesi di invecchiamento.
- Tra tutte le varietà autorizzate vengono scelte quelle più idonee per la produzione di vini spumanti di qualità.
- I parametri analitici sono modificati per adattare la produzione a temperature climatiche superiori; quelli eliminati rimarranno soggetti alla normativa in vigore.

### 4. Correzione nei vini di uve stramature

Descrizione e motivi

#### DESCRIZIONE

I vini di uve stramature sono separati dai vini liquorosi. La modifica interessa il punto 2.1.2 del disciplinare di produzione e il punto 2.4 del documento unico.

#### MOTIVAZIONE

Nella versione precedente del disciplinare di produzione i vini di uve stramature erano erroneamente inclusi tra i vini liquorosi, ma poiché costituiscono una categoria vitivinicola distinta tale errore è stato corretto.

### 5. Modifiche del limite massimo di acidità volatile di alcuni vini

Descrizione e motivi

#### DESCRIZIONE

I vini prodotti con determinati metodi (in botte, con uva stramatura, con il metodo «dulce de frío») potranno avere limiti di acidità volatile superiori. La modifica interessa il punto 2.1.6 del disciplinare di produzione e il punto 2.4 del documento unico.

#### MOTIVAZIONE

I vini fermentati e/o invecchiati in botti di legno possono superare gli 0,7 gr/l e vanno pertanto equiparati ai vini invecchiati per più di un anno. Poiché infatti la fermentazione avviene in botte, essa può cedere al vino quantità non indifferenti di acido acetico. L'aumento del limite di acidità volatile è dunque giustificato in questi tipi di vino.

In virtù del loro sistema di produzione, i vini liquorosi e quelli prodotti con il metodo «dulce de frío» possono superare il valore di acidità totale di 1,2 gr/l espresso in acido tartarico, fino a un valore non superiore ai 2 gr/l. I vini dolci prodotti con il metodo «dulce de frío» sono più propensi a presentare livelli elevati di acidità volatile a causa del processo di produzione che include fattori come l'elevato tenore di zuccheri nell'uva, il metabolismo dei lieviti e lunghi periodi di fermentazione che favoriscono l'aumento dell'acidità volatile.



## 6. Modifiche della densità di impianto e irrigazione

Descrizione e motivi

### DESCRIZIONE

I limiti massimo e minimo di densità di impianto sono soppressi. Inoltre, l'irrigazione è limitata all'adempimento di quanto indicato nel disciplinare in merito a resa e qualità dell'uva. La modifica interessa il punto 3.1 del disciplinare di produzione e il punto 2.5.1 del documento unico.

### MOTIVAZIONE

A causa dei cambiamenti climatici e delle nuove tecniche viticole, i produttori devono poter ricorrere a densità di impianto diverse da quelle attualmente previste, con sesti in grado di garantire il mantenimento delle caratteristiche tipiche dei vini del Penedès.

Per quanto riguarda l'irrigazione, a causa dei cambiamenti climatici si assiste a periodi di siccità più estesi e marcati. Il ricorso all'irrigazione è autorizzato a patto che siano soddisfatte le condizioni del disciplinare. In caso contrario, è possibile vietarla nelle parcelle in produzione.

## 7. Adeguamento delle rese

Descrizione e motivi

### DESCRIZIONE

Le rese di produzione di uva destinata al vino spumante di qualità e all'elaborazione di questo tipo di vino sono uniformate a quelle delle varietà bianche. La modifica interessa i punti 5.1 e 5.2 del disciplinare di produzione e il punto 2.5.2 del documento unico.

### MOTIVAZIONE

La resa delle varietà destinate alla produzione di vini spumanti di qualità è modificata, proponendo di fissarla a 12 000 kg per ettaro: poiché infatti il titolo alcolometrico dei vini spumanti di qualità deve essere inferiore a quello dei vini tranquilli, ovvero intorno al 10 o 10,50 % vol, nel nostro clima è necessaria una produzione maggiore per evitare gradazioni alcoliche più elevate.

## 8. Inclusione di varietà

Descrizione e motivi

### DESCRIZIONE

Sono incluse le varietà bianche Sumoll bianco e Viognier e quelle rosse Petit Verdot e Xarel·lo rosato. La modifica interessa il punto 6 del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico.

### MOTIVAZIONE

La varietà Xarel·lo rosato è inclusa in quanto varietà autoctona e tradizionale della regione del Penedès.

Allo stesso modo, la Sumoi bianca è una varietà tradizionale del Penedès e le Viognier e Petit Verdot sono varietà adattate al territorio e al clima del Penedès con cui si producono vini prestigiosi.

## 9. Alcuni miglioramenti riguardanti l'analisi dei vini

Descrizione e motivi

### DESCRIZIONE

L'elenco dei laboratori da utilizzare per l'analisi del vino è stato ampliato. Le analisi saranno effettuate una volta terminato il processo di produzione, subito prima o dopo l'imbottigliamento. La modifica interessa il punto 8.2 del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico.

### MOTIVAZIONE

L'aggiunta di un laboratorio omologato assicura la libera concorrenza,

con l'obiettivo di avvicinare quanto più possibile il momento del controllo di qualità dei vini della DO Penedès tramite il processo di qualificazione a quello dell'immissione in commercio.

**10. Modifiche del tipo di tappo autorizzato**

Descrizione e motivi

**DESCRIZIONE**

È lasciata libertà di scelta in merito a quale tappo utilizzare anche se si dà preferenza a quello di sughero. La modifica interessa il punto 8.4 del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico.

**MOTIVAZIONE**

Questa modifica garantisce la qualità dei vini della DO Penedès adattando e aggiornando i materiali di tappatura.

**11. Modifica e miglioramento della sezione sulle indicazioni relative all'invecchiamento**

Descrizione e motivi

**DESCRIZIONE**

Il punto 2.3 del disciplinare di produzione è spostato al punto 8.6 e, per quanto riguarda i vini spumanti di qualità, è completato includendo i 15 mesi minimi di invecchiamento e la possibilità di indicare il numero di anni trascorsi tra tiraggio e sboccatura, se maggiore di tre.

La modifica non incide sul documento unico.

**MOTIVAZIONE**

Il numero dei mesi passa a 15 in quanto si tratta del tempo minimo necessario perché si produca la lisi dei lieviti. Aggiungendo il numero di anni di invecchiamento si migliorano le informazioni fornite al consumatore.

A questa sezione è inoltre unito il punto 2.2 del vecchio disciplinare di produzione del 2014, poiché riguarda le indicazioni e la presentazione del prodotto ed è pertanto chiaro che questa è la sua collocazione corretta.

**12. Nuovi requisiti di etichettatura**

Descrizione e motivi

**DESCRIZIONE**

Il nome della DOP dovrà figurare anche nel campo visivo in cui compare il marchio.

Se sono menzionate tre varietà, la presenza minima passa dal 15 % al 5 %.

Nei vini spumanti di qualità è obbligatorio riportare l'annata e la data di sboccatura.

Quanto precede modifica il punto 8.7 del disciplinare di produzione e il punto 2.9 del documento unico.

**MOTIVAZIONE**

Questa modifica permetterà di dare maggiore visibilità all'indicazione «Penedès» consentendo al consumatore di identificare chiaramente il prodotto.

Nel caso dei vini prodotti con tre varietà si ritiene che quella utilizzata in minori quantità debba avere una presenza minima del 5 % per garantire la tipicità varietale dei vini.

Nel caso dei vini spumanti di qualità, l'annata e la data di sboccatura sono informazioni importanti per il consumatore.

**13. Modifica dell'indirizzo dell'organismo di controllo**

Descrizione e motivi

**DESCRIZIONE**

L'indirizzo dell'organismo di controllo è cambiato. La modifica interessa il punto 9.1 del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico.

**MOTIVAZIONE**

L'indirizzo dell'organismo che certifica il prodotto protetto dalla DO Penedès è cambiato. Si utilizza pertanto la presente procedura di modifica per comunicare il nuovo indirizzo.

**14. La varietà xarel·lo è aggiunta a quelle idonee per produrre vino «dulce de frío»**

Descrizione e motivi

**DESCRIZIONE**

La varietà Xarel·lo è inclusa tra quelle idonee per produrre il tipo di vino «dulce de frío»; la modifica interessa il punto 2.1.1 del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico.

**MOTIVAZIONE**

La Xarel·lo è una varietà autoctona della zona del Penedès. Si tratta di una varietà molto rustica che matura molto bene in questa zona. Grazie al suo titolo alcolometrico potenziale, una volta maturata essa può raggiungere senza problemi i 240 grammi di zucchero per litro di mosto e ha una capacità aromatica sufficiente per produrre vino «dulce de frío», come indicano le sperimentazioni degli ultimi cinque anni.

**15. Produzione di vini spumanti di qualità con vini qualificati e vini idonei alla qualifica**

Descrizione e motivi

**DESCRIZIONE**

Per produrre vini spumanti di qualità protetti dalla DO Penedès è attualmente necessario un controllo di qualità del vino base da parte dell'organismo di controllo della DO Penedès. Si propone che tale controllo di qualità possa avvenire al momento dell'immissione in commercio, secondo quanto disposto nella sezione 8.2 sulla qualifica. Includendo la possibilità di effettuare il tiraggio con vini idonei alla qualifica occorre altresì includere un controllo di qualità organolettico e analitico realizzato dall'azienda produttrice.

La modifica interessa il punto 2.1.2 del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico.

**MOTIVAZIONE**

Il controllo del rispetto del disciplinare di produzione è sufficientemente garantito.

**16. Produzione di vini spumanti di qualità con il metodo ancestrale**

Descrizione e motivi

**DESCRIZIONE**

È incluso un altro metodo di produzione dei vini spumanti di qualità. La modifica interessa il punto 2.1.2 del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico.

**MOTIVAZIONE**

Attualmente i vini spumanti di qualità della DO Penedès sono prodotti con il metodo tradizionale in cui, una volta terminata la prima fermentazione del vino base, sono aggiunti lo zucchero e i lieviti per il tiraggio.

Si propone di realizzare questa seconda fermentazione o fase della fermentazione nella bottiglia senza aggiungere zucchero esogeno al mosto né al vino base, utilizzando invece lo zucchero rimasto dalla prima fermentazione (circa 23 gr/l) per il tiraggio. In questo caso devono essere soddisfatte tutte le condizioni e le caratteristiche del metodo tradizionale.

È necessario considerare due caratteristiche dei vini spumanti di qualità prodotti sotto la protezione della DO Penedès, ossia che devono essere tutti ecologici e che i cambiamenti climatici inducono le uve a maturare con un titolo alcolometrico maggiore, facendo sì che il mosto contenga una quantità di zucchero sufficiente per servirsi di questo metodo.

**17. Titolarità dei vigneti e della produzione del vino base da parte delle imprese produttrici di vini spumanti di qualità**

Descrizione e motivi

**DESCRIZIONE**

Sono aggiunte condizioni che dovranno essere soddisfatte dalle cantine che producono vini spumanti di qualità. La modifica interessa il punto 2.1.2 del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico.

**MOTIVAZIONE**

Queste condizioni hanno l'obiettivo di legare il produttore di vini spumanti di qualità a tutte le fasi di produzione, dal vigneto alla spedizione dei vini spumanti. Nella zona del Penedès le imprese produttrici di vini spumanti di qualità protetti dalla DO Penedès soddisfano tali condizioni. La qualità dei vini spumanti è intrinsecamente legata ai vigneti che producono le uve, pertanto è necessario mantenere un legame con i vigneti e la produzione dei vini base nonché con l'invecchiamento dei vini spumanti di qualità.

**18. Produzione di vini frizzanti con vini qualificati e vini idonei alla qualifica**

Descrizione e motivi

**DESCRIZIONE**

Attualmente, per produrre vini frizzanti protetti dalla DO Penedès è necessario un controllo di qualità del vino base da parte dell'organismo di controllo della DO Penedès. Si propone che tale controllo di qualità possa avvenire al momento dell'immissione in commercio, come disposto alla sezione 8.2 sulla qualifica. L'inclusione della possibilità di effettuare la presa di spuma con vini idonei alla qualifica implica altresì un controllo di qualità organolettico e analitico realizzato dall'azienda produttrice.

La modifica interessa il punto 2.1.3 del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico.

**MOTIVAZIONE**

Il controllo del rispetto del disciplinare di produzione è sufficientemente garantito.

**19. Aumento del limite massimo di acidità volatile per i vini dell'annata**

Descrizione e motivi

**DESCRIZIONE**

È aumentato il limite massimo di acidità volatile per i vini bianchi e rosati.

La modifica interessa il punto 2.1.6 del disciplinare di produzione e il punto 2.4 del documento unico.

**MOTIVAZIONE**

A causa della tendenza a diminuire le quantità di SO<sub>2</sub> utilizzate nella produzione dei vini della DO Penedès, alcuni vini superano il limite di 0,5 g/l stabilito fino a questo momento, senza che questo li pregiudichi al momento della degustazione.

**20. Correzioni alle caratteristiche organolettiche dei vini**

Descrizione e motivi

**DESCRIZIONE**

Nella tabella in cui sono stabilite le caratteristiche organolettiche dei vini protetti dalla DO Penedès si aggiungono le «note di invecchiamento, se del caso» per i vini bianchi.

È aggiunto inoltre l'aspetto «rosa pallido» per i vini frizzanti.

La modifica interessa il punto 2.2 del disciplinare di produzione e il punto 2.4 del documento unico.

**MOTIVAZIONE**

La prima modifica si deve al fatto che attualmente i vini bianchi sono fatti fermentare e invecchiare in botti di legno.

La seconda modifica si deve al fatto che si producono vini frizzanti con varietà rosse per ottenere vini frizzanti rosati.

**21. Aggiunta di nuove varietà**

Descrizione e motivi

**DESCRIZIONE**

Sono incluse le varietà Forcada (bianca) e Moneu (rossa).

La modifica interessa il punto 6 del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico, in quanto esse sono aggiunte come varietà secondarie. Non è stato tuttavia possibile includerle come varietà secondarie nell'applicazione Ambrosia (all'interno del documento «Altre informazioni») poiché essendo state autorizzate solo di recente dalla Spagna non figurano ancora nell'elenco (cliccabile) delle varietà di tale applicazione.

**MOTIVAZIONE**

Si tratta di due varietà antiche recuperate. Gli esperimenti degli ultimi anni realizzati con queste varietà hanno dato risultati molto positivi nei vini.

**22. Pratiche colturali per le nuove varietà**

Descrizione e motivi

**DESCRIZIONE**

È incluso l'obbligo di coltivare le varietà Forcada e Moneu mediante allevamento ad alberello, nella tipologia a vaso o a vaso semi-allevato e in modo ecologico.

La modifica interessa il punto 3.1 del disciplinare di produzione e il punto 2.5.1 del documento unico.

**MOTIVAZIONE**

La sperimentazione ha dimostrato che questa è la modalità migliore di coltivazione delle varietà antiche e che con essa si ottengono risultati migliori.

**23. Condizioni di vendemmia per le nuove varietà**

Descrizione e motivi

**DESCRIZIONE**

È incluso l'obbligo di eseguire manualmente la vendemmia delle varietà Forcada e Moneu.

La modifica interessa il punto 3.2 del disciplinare di produzione e il punto 2.5.1 del documento unico.

**MOTIVAZIONE**

La sperimentazione ha dimostrato che questa è la modalità migliore di coltivazione delle varietà antiche e che con essa si ottengono risultati migliori.

**24. Modifiche delle rese**

Descrizione e motivi

**DESCRIZIONE**

Si aggiunge che le varietà Forcada e Moneu devono avere una produzione massima di 53,28 hl/ha e di 53,55 hl/ha.

È inoltre modificata la produzione massima per le varietà bianche, che è aumentata a 79,92 hl/ha.

La modifica interessa il punto 5.1 del disciplinare di produzione e il punto 2.5.2 del documento unico.

**MOTIVAZIONE**

La sperimentazione ha dimostrato che questa è la modalità migliore di coltivazione delle varietà antiche e che con essa si ottengono risultati migliori.

L'aumento delle varietà bianche è dovuto all'aumento della resa di estrazione descritto di seguito.

**25. Aumento della resa di estrazione**

Descrizione e motivi

**DESCRIZIONE**

La resa massima di vino bianco per 100 kg di uva è modificata da 66 litri di vino a 66,6 litri di vino ogni 100 kg di uva.

La modifica interessa il punto 5.2 del disciplinare di produzione e il punto 2.5.1 del documento unico.

**MOTIVAZIONE**

In questo caso l'estrazione è adattata in funzione della qualità dei vini ottenuti con tale estrazione.

**26. Modifiche delle indicazioni relative all'invecchiamento**

Descrizione e motivi

**DESCRIZIONE**

Le diciture «Barrica» («botte») e «Roble» («rovere») vengono separate. In questo modo è possibile utilizzare il termine «Barrica» con qualsiasi tipo di legno e il termine «Roble» nel caso siano usate botti di rovere.

La modifica interessa il punto 8.6 del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico.

**MOTIVAZIONE**

La modifica mira ad adeguare il disciplinare alla normativa europea attuale.

## DOCUMENTO UNICO

**1. Denominazione del prodotto**

Penedès (es)

**2. Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

**3. Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

3. Vino liquoroso

5. Vino spumante di qualità

8. Vino frizzante

16. Vino di uve stramature

**4. Descrizione del vino (dei vini)**

VINO - Vino bianco e rosato

Bianco:

ASPETTO

Colore da giallo pallido a giallo scuro. Limpido e brillante, senza aspetto torbido. Nel caso del vino prodotto con il metodo «dulce de frío»: colore ambrato, dorato, rosso e tostato.

AROMA

Aromi primari di frutta bianca, tropicale. Nel caso di invecchiamento in botte presenterà aromi di frutta matura e aromi terziari.

Il vino prodotto con il metodo «dulce de frío» presenta aromi di frutta candita propri di questa varietà. Note di invecchiamento in botte. Senza cattivi odori né difetti.

SAPORE

Fruttato. Acidulo, tatto morbido e fresco, con note di invecchiamento, se del caso. Senza difetti.

Rosato:

ASPETTO

Colore rosso dal rosa pallido al rosso ciliegia. Limpido e brillante, senza aspetto torbido.

AROMA

Aroma di frutta, di frutti rossi. Senza cattivi odori né difetti.

SAPORE

Fruttato, acidulo, tatto morbido e fresco. Senza difetti.

\* Ai limiti non segnalati si applica la normativa in vigore.

\* Il vino prodotto con il metodo «dulce de frío» avrà un titolo alcolometrico effettivo minimo di 9,5 % vol e un tenore di zuccheri riducenti da 70 a 150 g/l.

\* I vini invecchiati o prodotti in botte non possono superare un'acidità volatile di 20 mEq/l mentre quelli prodotti con il metodo «dulce de frío» non potranno superare i 33,33 mEq/l.

## Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

11

Caratteristiche analitiche generali	
Acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	11,67
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

VINO - Vino rosso

ASPETTO

Colore granata per i vini giovani. Colore rosso tostato per i vini invecchiati. Limpido e brillante, senza aspetto torbido.

AROMA

Aroma di frutti rossi. Senza cattivi odori né difetti.

SAPORE

Fruttato, acidulo, tatto morbido, con note di invecchiamento, se del caso. Senza difetti.

\* Ai limiti non segnalati si applica la normativa in vigore.

\* I vini invecchiati o prodotti in botte non possono superare un'acidità volatile di 20 mEq/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12
Acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	11,67
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

VINO LIQUOROSO

ASPETTO

Giallo, dorato, rosso, tostato. Limpido e brillante, senza aspetto torbido.

AROMA

Aromi di frutta candita propri della varietà. Note di invecchiamento, se del caso, e di botte. Senza cattivi odori né difetti.

\* Ai limiti non segnalati si applica la normativa in vigore.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	15

Caratteristiche analitiche generali	
Acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

## VINO SPUMANTE DI QUALITÀ

## ASPETTO

Colore giallo o rosa pallido, senza raggiungere il color ambra o rosso ciliegia. Con spuma continua e non tumultuosa. Limpido e brillante, senza aspetto torbido.

## AROMA

Aromi primari, di frutta bianca, tropicale. Senza cattivi odori né difetti.

## SAPORE

Fruttato, acidulo, tatto morbido, con note di invecchiamento, se del caso. Senza difetti.

\* Ai limiti non segnalati si applica la normativa in vigore.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	13,33
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	185

## VINO FRIZZANTE

## ASPETTO

Giallo pallido o rosa pallido, con spuma continua e non tumultuosa. Limpido e brillante, senza aspetto torbido.

## AROMA

Aromi primari, di frutta bianca, tropicale. Senza cattivi odori né difetti.

## SAPORE

Fruttato, acidulo, tatto morbido, con note di invecchiamento, se del caso. Senza difetti.

\* Ai limiti non segnalati si applica la normativa in vigore.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9,5



Caratteristiche analitiche generali	
Acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

## VINO DI UVE STRAMATURE

## ASPETTO

Giallo, dorato, rosso, tostato. Limpido e brillante, senza aspetto torbido.

## AROMA

Aromi di frutta matura candita propri della varietà. Senza cattivi odori né difetti.

## SAPORE

Fruttato, acidulo, tatto untuoso, caldo e senza difetti.

\* Ai limiti non segnalati si applica la normativa in vigore.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12
Acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	33,33
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. **Pratiche di vinificazione**a. *Pratiche enologiche essenziali*

## Pratica colturale

La pratica dell'irrigazione potrà essere realizzata unicamente con l'obiettivo di migliorare la qualità dell'uva in circostanze in cui il regime idrico delle parcelle e le condizioni ecologiche della vigna non consentano di ottenere il miglior livello qualitativo; sarà pertanto necessario accertare che le produzioni e le rese ottenute si adeguino a quanto disposto nel disciplinare. L'organismo di gestione di questa denominazione di origine potrà vietare tale pratica in una parcella specifica se considera che potrebbe compromettere la qualità o determinare un'infrizione della normativa.

Le superfici vitate potranno essere riequilibrate dal punto di vista idrico rispettando sia le condizioni idriche del suolo sia le condizioni ecologiche della vigna.

In nessun caso sarà possibile autorizzare l'irrigazione dopo l'invasatura delle uve.

Le varietà Forcada e Moneu, nel caso di nuovi impianti a partire dal 1° agosto 2019, possono essere coltivate unicamente con allevamento tradizionale nella tipologia a vaso o a vaso semi-allevato. Tutti gli impianti delle varietà Forcada e Moneu devono essere certificate dal Consell Català de la Producció Agrària Ecològica o da qualsiasi altro ente debitamente accreditato per certificare la produzione ecologica.

Per le varietà Forcada e Moneu la vendemmia sarà realizzata in modo manuale.

#### Pratica enologica specifica

La resa di estrazione non può superare 66,6 litri di vino per le varietà bianche e 70 litri di vino per le varietà rosse per ogni 100 kg di vendemmia.

##### b. *Rese massime*

Varietà bianche e vino spumante di qualità

12 000 chilogrammi di uve per ettaro

Varietà bianche e vino spumante di qualità

79,92 ettolitri per ettaro

Varietà rosse

9 000 chilogrammi di uve per ettaro

Varietà rosse

63 ettolitri per ettaro

Varietà Forcada

8 000 chilogrammi di uve per ettaro

Varietà Forcada

53,28 ettolitri per ettaro

Varietà Moneu

7 650 chilogrammi di uve per ettaro

Varietà Moneu

53,55 ettolitri per ettaro

#### 6. **Zona geografica delimitata**

Zona di produzione costituita dai seguenti comuni della provincia di Barcellona o di Tarragona (secondo quanto indicato):

Abrera (1)

Aiguamúrcia (2)

Albinyana (2)

L'Arboç (2)

Avinyonet del Penedès (1)

Banyeres del Penedès (2)

Begues (1)

Bellvei (2)

La Bisbal del Penedès (2)

Bonastre (2)

Les Cabanyes (1)

Calafell (2)

Canyelles (1)

Cabrera d'Igualada (1)

Castellet i la Gornal (1)

Castellví de la Marca (1)

Castellví de Rosanes (1)

Cervelló (1)  
Corbera de Llobregat (1)  
Cubelles (1)  
Cunit (2)  
Font-rubí (1)  
Gelida (1)  
La Granada (1)  
Els Hostalets de Pierola (1)  
La Llacuna (1)  
Llorenç del Penedès (2)  
Martorell (1)  
Masquefa (1)  
Mediona (1)  
Montmell (2)  
Olèrdola (1)  
Olesa de Bonesvalls (1)  
Olivella (1)  
Pacs del Penedès (1)  
Piera (1)  
El Pla del Penedès (1)  
Pontons (1)  
Puigdàlber (1)  
Sant Cugat Sesgarrigues (1)  
Sant Esteve Sesrovires (1)  
Sant Jaume dels Domenys (2)  
Sant Llorenç d'Hortons (1)  
Sant Martí Sarroca (1)  
Sant Pere de Ribes (1)  
Sant Pere de Riudebitlles (1)  
Sant Quintí de Mediona (1)  
Sant Sadurní d'Anoia (1)  
Santa Fe del Penedès (1)  
Santa Margarida i els Monjos (1)  
Santa Maria de Miralles (1)  
Santa Oliva (2)  
Sitges (1)  
Subirats (1)  
Torrelavit (1)  
Torrelles de Foix (1)

Vallirana (1)

El Vendrell (2)

Vilafranca del Penedès (1)

Vilanova i la Geltrú (1)

Vilobí del Penedès (1)

(1) Provincia di Barcellona

(2) Provincia di Tarragona

**7. Varietà principale/i di uve da vino**

PARELLADA - MONTONEC

XAREL-LO - CARTOIXA

MERLOT

MACABEO - VIURA

**8. Descrizione del legame/dei legami**

VINO

I vini bianchi del Penedès si riconoscono per la freschezza, l'acidità e l'aroma di frutta dovuti al tipo di suolo e al clima unico. Il fattore umano costituito dai vignaioli locali rende impossibile produrre vini uguali con le stesse varietà in altre zone. Le varietà di uva bianca del Penedès possono raggiungere il punto ottimale di maturazione per produrre questi vini solo nella zona del Penedès. La combinazione di suolo, clima e lavoro è unica del Penedès.

Nel caso dei rosati, i vini del Penedès si riconoscono per la colorazione e l'aroma di frutta propri delle varietà che questi vini possono presentare grazie al suolo e al clima. Il lavoro umano sia nelle vigne sia nelle cantine rende uniche le caratteristiche dei vini rosati del Penedès.

I vini rossi del Penedès si caratterizzano per la struttura, il corpo, gli antociani, i tannini morbidi e soprattutto per l'aroma intenso e il gusto e retrogusto lunghi. La combinazione di clima e suolo del Penedès fa sì che, con una buona maturazione, dovuta anche all'escursione termica tra giorno e notte nei mesi di luglio e agosto, le uve a bacca rossa nel Penedès contengano molti antociani e tannini e siano inoltre ricche di aromi di frutti rossi.

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ

I vini spumanti di qualità della DOP Penedès sono unici e molto diversi da quelli prodotti in altre zone. Questa differenza deriva dalle varietà e soprattutto dal clima, dal sole e dal metodo di lavorazione nella prima e seconda fermentazione. Non è possibile produrre questi spumanti in altre zone.

VINO FRIZZANTE

I vini frizzanti del Penedès sono prodotti in modo tradizionale. Sono vini fortemente adattati alle varietà del Penedès, nonché al clima e al suolo della zona.

VINO LIQUOROSO

Il clima del Penedès, combinato con il tipo di suolo e le varietà, consente di produrre vini liquorosi e vino di uve stramature a partire dai mosti maturi. L'invecchiamento proprio del metodo di produzione e il clima della cantina consentono di ottenere vini invecchiati, dolci e morbidi, conservando gli aromi di frutta matura e quelli tipici dell'invecchiamento.

VINO DI UVE STRAMATURE

Il clima del Penedès, combinato con il tipo di suolo e le varietà, nonché con il lavoro dell'uomo, permette che le uve possano stramaturare e produrre vini unici, con caratteristiche esclusive.

**9. Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Quadro giuridico di riferimento:

Nella normativa nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Confezionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Dovrà essere realizzato esclusivamente nella zona di produzione della DOP Penedès. Tale condizione si deve al fatto che i vini sfusi non possono essere trasportati su lunghe distanze garantendo al contempo che siano mantenute la qualità e le caratteristiche esclusive dei vini della DOP. Tali qualità e caratteristiche si mantengono dopo l'imbottigliamento; affinché possano essere apprezzate dal consumatore è pertanto necessario che i vini siano imbottigliati in condizioni adeguate.

Quadro giuridico di riferimento:

Nella normativa nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

La dimensione dei caratteri utilizzati per la menzione «Penedès» andrà da un minimo di 3 mm a un massimo di 7 mm; l'indicazione «Denominazione di origine» avrà la metà di tale dimensione.

In via generale, quando le indicazioni obbligatorie tra cui l'espressione «PENEDÈS Denominazione di origine» si trovano sul retro della bottiglia (controetichetta), nell'etichetta principale in cui è riportato il marchio dovrà figurare obbligatoriamente la scritta «PENEDÈS» in una dimensione tra 3 e 7 mm.

Nel caso in cui le indicazioni obbligatorie siano raggruppate sull'etichetta, insieme al marchio e all'espressione «PENEDÈS Denominazione di origine», la scritta «Penedès» non dovrà obbligatoriamente figurare anche nella controetichetta.

Analogamente, le etichette dovranno contenere l'annata di vendemmia dell'uva utilizzata per la produzione e la data di sboccatura dei vini spumanti di qualità protetti da questa denominazione di origine.

#### **Link al disciplinare del prodotto**

<https://bit.ly/2v3x3j7>

---





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



**Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea**  
2985 Lussemburgo  
LUSSEMBURGO

IT