

Gazzetta ufficiale

C 239

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

62° anno

16 luglio 2019

Sommario

II Comunicazioni

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

Commissione europea

2019/C 239/01	Avvio di procedura (Caso M.9064 — Telia Company/Bonnier Broadcasting Holding) ⁽¹⁾	1
2019/C 239/02	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.9382 — Toyota Financial Services/Mazda Motor Corporation/SMM Auto Finance) ⁽¹⁾	1

IV Informazioni

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

Commissione europea

2019/C 239/03	Tassi di cambio dell'euro	2
---------------	---------------------------------	---

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

2019/C 239/04	Avviso del governo della Danimarca a norma della direttiva 2009/119/CE del Consiglio che stabilisce l'obbligo per gli Stati membri di mantenere un livello minimo di scorte di petrolio greggio e/o di prodotti petroliferi	3
---------------	---	---

IT

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

2019/C 239/05	Nota informativa della Commissione a norma dell'articolo 16, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1008/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme comuni per la prestazione di servizi aerei nella Comunità — Istituzione di oneri di servizio pubblico relativi ai servizi aerei di linea ⁽¹⁾	4
2019/C 239/06	Nota informativa della Commissione a norma dell'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento (CE) n. 1008/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme comuni per la prestazione di servizi aerei nella Comunità — Bando di gara per la prestazione di servizi aerei di linea in conformità agli oneri di servizio pubblico ⁽¹⁾	5

V Avvisi

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea

2019/C 239/07	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.9402 — Patrizia/KGAL/HHH/CVV/KW/RW/Control.IT) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	6
2019/C 239/08	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.9398 — Centerbridge Partners/AmTrust Corporate Member) ⁽¹⁾	8

ALTRI ATTI

Commissione europea

2019/C 239/09	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	9
---------------	--	---

Rettifiche

2019/C 239/10	Rettifica dei criteri non vincolanti per l'applicazione degli articoli 290 e 291 del trattato sul funzionamento dell'Unione europea — 18 giugno 2019 (GU C 223 del 3.7.2019)	15
---------------	--	----

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

II

(Comunicazioni)

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

COMMISSIONE EUROPEA

Avvio di procedura

(Caso M.9064 — Telia Company/Bonnier Broadcasting Holding)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2019/C 239/01)

Il 10 maggio 2019 la Commissione ha deciso di avviare la procedura nel sopramenzionato caso avendo constatato che la concentrazione notificata suscita seri dubbi quanto alla sua compatibilità con il mercato comune. L'avvio di procedura comporta l'apertura di una seconda fase istruttoria sulla operazione notificata e non pregiudica la decisione finale sul caso. La decisione di avvio di procedura è adottata ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 1, lettera c) del regolamento (CE) N. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾.

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

Per poter essere prese in considerazione nella procedura le osservazioni debbono pervenire alla Commissione non oltre 15 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 tramite il servizio postale, indicando il numero di caso M.9064 — Telia Company/Bonnier Broadcasting Holding, al seguente indirizzo:

Commissione europea
Direzione generale Concorrenza
Protocollo Concentrazioni
1049 Bruxelles
BELGIO

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

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata

(Caso M.9382 — Toyota Financial Services/Mazda Motor Corporation/SMM Auto Finance)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2019/C 239/02)

Il 5 luglio 2019 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 32019M9382. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

⁽¹⁾ GU L 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⁾

15 luglio 2019

(2019/C 239/03)

1 euro =

	Moneta	Tasso di cambio		Moneta	Tasso di cambio
USD	dollari USA	1,1269	CAD	dollari canadesi	1,4684
JPY	yen giapponesi	121,62	HKD	dollari di Hong Kong	8,8201
DKK	corone danesi	7,4669	NZD	dollari neozelandesi	1,6751
GBP	sterline inglesi	0,89873	SGD	dollari di Singapore	1,5283
SEK	corone svedesi	10,5563	KRW	won sudcoreani	1 329,00
CHF	franchi svizzeri	1,1071	ZAR	rand sudafricani	15,6215
ISK	corone islandesi	141,70	CNY	renminbi Yuan cinese	7,7484
NOK	corone norvegesi	9,6223	HRK	kuna croata	7,3935
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	15 712,00
CZK	corone ceche	25,569	MYR	ringgit malese	4,6299
HUF	fiorini ungheresi	325,66	PHP	peso filippino	57,506
PLN	zloty polacchi	4,2622	RUB	rublo russo	70,5998
RON	leu rumeni	4,7333	THB	baht thailandese	34,816
TRY	lire turche	6,4258	BRL	real brasiliano	4,2100
AUD	dollari australiani	1,6023	MXN	peso messicano	21,3466
			INR	rupia indiana	77,2205

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

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

Avviso del governo della Danimarca a norma della direttiva 2009/119/CE del Consiglio che stabilisce l'obbligo per gli Stati membri di mantenere un livello minimo di scorte di petrolio greggio e/o di prodotti petroliferi

(2019/C 239/04)

A norma dell'articolo 9, paragrafo 4, della direttiva 2009/119/CE del Consiglio, del 14 settembre 2009, che stabilisce l'obbligo per gli Stati membri di mantenere un livello minimo di scorte di petrolio greggio e/o di prodotti petroliferi ⁽¹⁾, la Danimarca notifica il proprio impegno a mantenere scorte specifiche.

1. Il livello di scorte specifiche che la Danimarca si impegna a mantenere è pari a 30 giorni di consumo giornaliero medio.
2. L'impegno si applica al periodo compreso tra il 1° luglio 2019 e il 30 giugno 2020.
3. Le scorte specifiche saranno costituite dalle seguenti categorie di prodotti:
 - benzina per motori
 - gasolio
4. Le scorte saranno di proprietà e come tali detenute dall'organismo centrale di stoccaggio per la Danimarca Forenigen Danske Olieberedskabslagre (FDO).

⁽¹⁾ GUL 265 del 9.10.2009, pag. 9.

Nota informativa della Commissione a norma dell'articolo 16, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1008/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme comuni per la prestazione di servizi aerei nella Comunità

Istituzione di oneri di servizio pubblico relativi ai servizi aerei di linea

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2019/C 239/05)

Stato membro	Repubblica ceca
Rotte interessate	Ostrava (OSR), Repubblica ceca — Vienna (VIE), Austria Ostrava (OSR), Repubblica ceca — Monaco di Baviera (MUC), Germania
Data di entrata in vigore degli oneri di servizio	1° settembre 2019
Indirizzo presso il quale è possibile ottenere il testo e qualsiasi informazione e/o documentazione pertinente correlata agli oneri di servizio pubblico modificati	Per ulteriori informazioni contattare lo studio legale della regione della Moravia-Slesia: CÍSAŘ, ČEŠKA, SMUTNÝ s.r.o., advokátní kancelář Hvězdova 1716/2b, 140 00 Praga 4 REPUBBLICA CECA Tel. +420 224827884 Fax +420 224827879 kucera@akccs.cz www.akccs.cz

Nota informativa della Commissione a norma dell'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento (CE) n. 1008/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme comuni per la prestazione di servizi aerei nella Comunità

Bando di gara per la prestazione di servizi aerei di linea in conformità agli oneri di servizio pubblico

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2019/C 239/06)

Stato membro	Repubblica ceca
Rotte interessate	Ostrava (OSR), Repubblica ceca — Vienna (VIE), Austria Ostrava (OSR), Repubblica ceca — Monaco di Baviera (MUC), Germania
Periodo di validità del contratto	4 anni a decorrere dall'inizio delle operazioni
Termine ultimo per la presentazione delle offerte	30 settembre 2019
Indirizzo presso il quale è possibile ottenere il testo del bando di gara e qualsiasi informazione e/o documentazione pertinente correlata alla gara e agli oneri di servizio pubblico modificati	Per ulteriori informazioni contattare lo studio legale della regione della Moravia-Slesia: CÍSAŘ, ČEŠKA, SMUTNÝ s.r.o., advokátní kancelář Hvězdova 1716/2b, 140 00 Praga 4 REPUBBLICA CECA Tel. +420 224827884 Fax +420 224827879 kucera@akccs.cz www.akccs.cz I documenti di gara saranno pubblicati all'indirizzo: https://nen.nipez.cz/profil/MSK

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA
CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

Notifica preventiva di concentrazione**(Caso M.9402 — Patrizia/KGAL/HHH/CVV/KW/RW/Control.IT)****Caso ammissibile alla procedura semplificata****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2019/C 239/07)

1. In data 9 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 ⁽¹⁾.

La notifica riguarda le seguenti imprese:

- PATRIZIA Acquisition Holding Delta GmbH, controllata da Patrizia AG (insieme «Patrizia», Germania),
- KGAL GmbH & Co. KG («KGAL», Germania),
- HHH Real Estate GmbH («HHH», Germania),
- control.IT Unternehmensberatung GmbH («control.IT», Germania).

Patrizia, KGAL e gli attuali soci di control.IT – HHH e Jan Körner (per il tramite di control.IT Vermögensverwaltungs KG, «CVV»), Klaus Weinert («KW»), Rieks Westers («RW») – acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), e dell'articolo 3, paragrafo 4, del regolamento sulle concentrazioni, il controllo comune di control.IT.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni.

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

- Patrizia: opera sul mercato immobiliare tedesco ed europeo, principalmente in modo indiretto attraverso la costituzione di fondi di investimenti;
- KGAL: società di gestione patrimoniale che offre investimenti in capitale reale nel settore immobiliare, degli aeromobili e delle infrastrutture (in particolare delle energie rinnovabili);
- HHH: fornisce servizi di investimento immobiliare in Germania e nel resto dell'Europa, compreso nel settore della gestione patrimoniale e di portafoglio e della gestione immobiliare;
- control.IT: impresa tedesca di consulenza software e informatica che offre soluzioni software per la gestione patrimoniale e di portafoglio relativa ad attivi.

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 ⁽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.

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

⁽²⁾ GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

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

M.9402 — Patrizia/KGAL/HHH/CVV/KW/RW/Control.IT

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

Indirizzo di posta elettronica: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Indirizzo postale:

Commissione europea
Direzione generale Concorrenza
Protocollo Concentrazioni
1049 Bruxelles
BELGIO

Notifica preventiva di concentrazione
(Caso M.9398 — Centerbridge Partners/AmTrust Corporate Member)
(Testo rilevante ai fini del SEE)
(2019/C 239/08)

1. In data 9 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 ⁽¹⁾.

La notifica riguarda le seguenti imprese:

- Centerbridge Partners L.P. («Centerbridge», Stati Uniti),
- AmTrust Corporate Member Limited e altri attivi aziendali («AmTrust», Regno Unito).

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

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni e di elementi dell'attivo.

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

- Centerbridge è un'impresa di investimento specializzata in investimenti in private equity e «distressed», che presta anche servizi di assicurazione non vita e di riassicurazione attraverso Canopius AG («Canopius», Svizzera);
- AmTrust presta servizi di assicurazione non vita e di riassicurazione.

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.9398 — Centerbridge Partners/AmTrust Corporate Member

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

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

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

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

(2019/C 239/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi ai sensi dell'articolo 27 del regolamento (UE) 2019/787 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

PRINCIPALI REQUISITI DELLA SCHEDA TECNICA

«NORSK AKEVITT»/«NORSK AQUAVIT»/«NORSK AKVAVIT»/«NORWEGIAN AQUAVIT»

Numero di fascicolo: PGI-NO-02239 — 25.11.2016

1. Indicazione geografica da registrare

«Norsk Akevitt»/«Norsk Aquavit»/«Norsk Akvavit»/«Norwegian Aquavit»

2. Categoria della bevanda spiritosa

Akvavit o aquavit (categoria 24 dell'allegato II del regolamento (CE) n. 110/2008)

3. Descrizione della bevanda spiritosa

Principali caratteristiche fisiche

La «Norsk Akevitt»/«Norsk Aquavit»/«Norsk Akvavit»/«Norwegian Aquavit» presenta una gamma cromatica che va dal quasi trasparente all'ambra scuro.

Principali caratteristiche chimiche

Il tenore di alcol etilico è compreso fra 37,5 % vol. e 60 % vol.

I componenti aromatici hanno origine prevalentemente dai distillati a base di etanolo ricavati dai semi di aneto o cumino dei prati, che garantiscono che l'acquavite contenga le sostanze volatili limonene e (S)-carvone. La distillazione e/o la macerazione di altre erbe e spezie possono apportare altre sostanze volatili quali anisolo, anetolo, eugenolo S- e R-linalolo. Il processo di maturazione in botte aggiunge derivati lignei come vari componenti di guaiacolo; eugenolo; vanillina, acido vanillinico e sostanze similari; tannini e altri polifenoli; lattone di quercia (β -metil- γ -ottalattone).

Principali caratteristiche organolettiche

L'acquavite è morbida al palato, con gusto e aroma decisi di cumino dei prati/aneto e sentori di altre erbe e spezie. Fra queste si ricordano, ma non in via esclusiva, l'aniseto, i semi di sedano, i fiori di camomilla, i semi di coriandolo, i semi di finocchio, i grani del paradiso, la scorza di limone essiccata, la scorza di melarancia essiccata e l'anice stellato. A seconda del tempo di maturazione, saranno più dominanti gli aromi prodotti dalla botte e più delicati quelli prodotti dalle spezie. La botte contribuirà con aromi quali cioccolato, cocco, chiodi di garofano, caffè, caramella mou, caramello, sentori di affumicato e/o di nocciola.

Caratteristiche specifiche della bevanda spiritosa rispetto alla categoria a cui appartiene

L'uso delle patate come materia prima è una delle specificità della «Norsk Akevitt»/«Norsk Aquavit»/«Norsk Akvavit»/«Norwegian Aquavit», che la distingue da altre acquaviti, comunemente prodotte utilizzando i cereali come materia prima per l'estrazione dell'alcol etilico agricolo.

⁽¹⁾ GUL 130 del 17.5.2019, pag.1.

L'acquavite norvegese è percepita come più dolce, più rotonda e con un gusto più complesso rispetto ad altri prodotti della stessa categoria, grazie ai composti che hanno origine nella botte e ai prodotti di reazione del processo di maturazione. Tradizionalmente l'acquavite si consuma liscia, a temperatura ambiente.

4. Zona geografica interessata

La produzione della «Norsk Akevitt»/«Norsk Aquavit»/«Norsk Akvavit»/«Norwegian Aquavit» avviene entro i confini del Regno di Norvegia.

5. Metodo di produzione della bevanda spiritosa

Le fasi di produzione della «Norsk Akevitt»/«Norsk Aquavit»/«Norsk Akvavit»/«Norwegian Aquavit» sono cinque: estrazione dell'alcol dalle patate, distillazione delle erbe e delle spezie, miscelazione prima della maturazione, maturazione in botti e miscelazione e imbottigliamento dopo la maturazione.

Estrazione dell'alcol dalle patate

Le patate, di cui almeno il 95 % è di origine norvegese, sono fatte bollire e miscelate con l'acqua. Vengono aggiunti enzimi naturali sotto forma di malto d'orzo oppure enzimi esogeni di degradazione dell'amido, che creano un liquido zuccherino (il «mosto»). Gli enzimi scindono l'amido presente nel mosto in zuccheri e si procede al raffreddamento del mosto. Si aggiungono al mosto dei lieviti per avviare il processo di fermentazione in cui gli zuccheri nel liquido sono trasformati in etanolo, altri alcoli e congeneri. Il liquido fermentato è quindi distillato con un ciclo frazionato o continuo, tramite un alambicco a colonna. Nell'alambicco a colonna il flusso di mosto attraversa una serie di piastre. Il vapore immesso alla base della colonna riscalda il mosto fino alla temperatura di ebollizione, producendo vapori che, risalendo attraverso le piastre perforate, rimuovono gli alcoli e i congeneri dalla fase liquida. I vapori ricchi di alcol si condensano nella parte alta della colonna. Alla fine si ottiene un alcol con un tenore minimo di etanolo di 96,0 % vol., contenente non più di 10 g di metanolo per ettolitro di etanolo al 100 %.

Produzione di distillati di spezie

L'acquavite deve essere aromatizzata con uno o più distillati di cumino dei prati (*Carum carvi*) e/o di semi di aneto (*Anethum graveolens*). L'alcol ottenuto dalle patate è soggetto a una seconda distillazione in alambicco con cumino dei prati (*Carum carvi*) e/o semi di aneto (*Anethum graveolens*) secchi o macerati. Oltre al cumino dei prati e/o ai semi di aneto, si possono utilizzare altre erbe e spezie. Alle erbe o spezie si aggiungono acqua e alcol etilico e si lascia eventualmente un ulteriore tempo di macerazione prima della distillazione. Il rapporto acqua/alcol etilico e il tempo di macerazione dipendono dalla ricetta del luogo. La quantità e la selezione di erbe e spezie può variare, a seconda delle ricette.

I distillati di spezie sono prodotti con alambicchi di rame che rimuovono dal distillato tutte le sostanze amare e il colore. Il contatto fra i componenti volatili e le superfici in rame dell'alambicco consente la rimozione di componenti indesiderati, come i composti solforosi. I primi litri del distillato (la «testa») sono scartati, così come gli ultimi (la «coda»). Rimane il cosiddetto «cuore» del distillato che sarà utilizzato per l'acquavite. Nella produzione dell'acquavite norvegese, la fase di distillazione del «cuore» termina prima rispetto ai processi di distillazione del resto della categoria. Questo fa sì che la percezione con i distillati di spezie della «Norwegian Aquavit» sia di maggiore freschezza e leggerezza rispetto ad altri prodotti della medesima categoria.

Miscelazione prima della maturazione

Il distillato o i distillati di spezie possono essere direttamente versati in botti di legno per l'invecchiamento, oppure miscelati con etanolo, acqua, zucchero o macerati di spezie, a discrezione del blender.

Maturazione in botti

L'acquavite, cioè la bevanda spiritosa speziata, è fatta maturare in Norvegia in botti di legno per almeno sei mesi se le botti hanno meno di 1 000 l di capacità o per almeno 12 mesi se le botti hanno più di 1 000 l di capacità. Il diverso tempo di maturazione in queste due dimensioni di botte è dovuta alla geometria delle botti, in quanto la superficie della botte agirà sull'estrazione dei componenti aromatici e sull'evaporazione dei composti volatili, influenzando lo sviluppo aromatico dell'acquavite. Il rapporto tra la superficie e il volume nelle botti più grandi è inferiore rispetto a quello delle botti più piccole, e il tempo di maturazione è prolungato per garantire l'effetto sull'aroma. Tradizionalmente si producono acquaviti che hanno dai sei mesi fino a svariati decenni di invecchiamento.

Le botti utilizzate sono tradizionalmente botti in legno di quercia utilizzate in precedenza per invecchiare bevande alcoliche fermentate, come i vini Sherry, Madera e Porto. L'acquavite è fatta invecchiare anche in botti nuove.

La maturazione in botte è importante per la percezione organolettica della «Norsk Akevitt»/«Norsk Aquavit»/«Norsk Akvavit»/«Norwegian Aquavit» e per le qualità organolettiche che la rendono unica nella categoria delle acquaviti. Durante la maturazione nelle botti, i composti aromatici e cromatici saranno ricavati direttamente dal legno e dai prodotti di decomposizione delle macromolecole del legno. Queste molecole comprendono, a titolo di esempio, i derivati legnosi come vari composti di guaiacolo (che conferiscono sentori di note affumicate, speziate e di chiodi di garofano); eugenolo (che conferisce un sentore di chiodi di garofano); vanillina, acido vanillinico e sostanze simili (che conferiscono un sentore dolce, di vaniglia). I tannini e altri polifenoli sono estratti dal legno, così come il lattone di quercia (β -metil- γ -ottalattone), che conferisce aromi dolci legnosi e di cocco. Queste caratteristiche non si ritrovano in acquaviti non invecchiate nelle botti.

Avvengono inoltre reazioni fra i componenti legnosi e i costituenti della bevanda spiritosa in fase di maturazione; fra i soli elementi di estrazione dal legno e i soli componenti del distillato, dando origine a un maggior numero di componenti aromatici. Queste molecole comprendono, a titolo di esempio, l'acetaldeide e l'acido acetico. L'ossidazione dei componenti volatili provenienti dalle spezie distillate ammorbidisce l'impressione aromatica delle spezie e conferisce all'acquavite un sentore morbido, senza bruciore al palato, e questo a prescindere dall'invecchiamento o dall'uso precedente della botte.

Terzo, l'evaporazione dei composti volatili durante la maturazione modifica il carattere della bevanda spiritosa. Mentre l'acqua e l'alcol etilico evaporano dalla botte durante la maturazione, la concentrazione di alcol etilico del prodotto all'interno della botte si modifica. Ciò influisce sulla solubilità dei composti aromatici quali i lattoni, i tannini e i derivati legnosi. Il rapporto etanolo/acqua dei vapori dipende dalla temperatura e dall'umidità del magazzino.

La maturazione in botti è unica per il processo tradizionale di produzione norvegese e differenzia la «Norsk Akevitt»/«Norsk Aquavit»/«Norsk Akvavit»/«Norwegian Aquavit» dalle altre acquaviti.

Miscelazione e imbottigliamento dopo la maturazione

Dopo la maturazione, l'acquavite norvegese proveniente da diverse botti dello stesso lotto o di diversi lotti di produzione è miscelata per ottenere un'acquavite bilanciata e complessa all'assaggio. L'aroma può essere corretto con piccole quantità di distillati di spezie. Si può aggiungere dello zucchero, ma non oltre un tenore in materia secca pari a 15 g per litro.

Il blender può aggiungere il colorante «caramello semplice» per correggere il colore del prodotto finito. L'acquavite norvegese acquista la propria colorazione soprattutto grazie alla maturazione in botti di legno, per quanto vi siano delle variazioni da una botte all'altra, in base ai componenti cromatici disciolti nell'acquavite, che conferiscono quindi un diverso colore al contenuto di ciascuna botte. Il blender cercherà di ottenere un prodotto finale che sia di qualità uniforme, e può essere quindi necessario utilizzare una piccola quantità di colorante «caramello semplice» per correggere la colorazione del prodotto. Il colorante «caramello semplice» è aggiunto unicamente come agente colorante, non come aromatizzante o dolcificante.

Le acquaviti norvegesi sono filtrate prima dell'imbottigliamento per rimuovere eventuali particelle di legno che si possono accumulare nella bevanda spiritosa durante la maturazione in botte. L'acquavite può essere stabilizzata con filtraggio a freddo, per evitare la formazione di condensa nel prodotto imbottigliato.

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

La «Norsk Akevitt»/«Norsk Aquavit»/«Norsk Akvavit»/«Norwegian Aquavit» ha sia una reputazione che una qualità speciale, in relazione con la zona geografica di delimitazione.

Reputazione

Le prime prove documentali della produzione di acquavite in Norvegia risalgono al 1531, quando si riporta che un pacco contenente acquavite venne inviato dal nobiluomo Eske Bille di Bergen all'ultimo arcivescovo della Norvegia, Olav Engelbrektsson. Nel 1776, Christopher Blix Hammer che viveva nel comune di Melbostad, provincia di Hadeland, pubblicò la dissertazione «*Chymiskoeconomisk Afhandling om norske Akeviter, Bær-Tinkterer og Bær-Safter*» («Dissertazione chimica ed economica sulle acquaviti, i macerati di bacche e i succhi di bacche norvegesi»). Il documento descrive la produzione di acquaviti utilizzando l'estratto alcolico di cereali miscelato con varie erbe e spezie. Christopher Blix Hammer scrisse dell'acquavite norvegese anche nel testo «*Norsk Kogebok*» («Manuale di cucina norvegese») pubblicato nel 1793.

Benché le prime acquaviti norvegesi fossero state prodotte con l'alcol estratto dai cereali, la patata divenne la materia prima d'elezione a partire dagli anni '30 del 1800. Il primo documento che cita le patate come materia prima per la produzione dell'alcol in Norvegia risale al 1791: si tratta di una lettera indirizzata al re danese-norvegese a Copenaghen, che all'epoca controllava la produzione delle bevande spiritose in Norvegia. L'introduzione della patata nell'agricoltura norvegese salvò i norvegesi dalla carestia, perché produrre patate significò triplicare la resa amidacea per metro quadro coltivato rispetto ai cereali. La patata fu ulteriormente apprezzata quando si scoprì che si potevano usare gli enzimi di malto d'orzo per scindere l'amido in zuccheri fermentabili, e la patata diventò la materia prima d'elezione per la produzione di acquavite.

Il fatto che l'acquavite norvegese sia prodotta con patate norvegesi è notorio, oltre ad essere ciò che i consumatori di acquavite in Norvegia si aspettano, e costituisce una parte importante della reputazione dell'acquavite norvegese.

La tradizione del commercio delle spezie risale all'epoca medievale. Il cumino dei prati e i semi di aneto sono utilizzati come rimedi per facilitare la digestione dei genuini piatti della tradizione norvegese, e furono pertanto le spezie prescelte per la produzione di una bevanda spiritosa speziata, l'acquavite.

La famiglia norvegese Lysholm è stata una pioniera nella maturazione dell'acquavite in botti, sia in mare che sulla terraferma. La sua storia evidenzia l'origine dell'acquavite norvegese.

La maturazione dell'acquavite risale al 1807. Due anni addietro, Catharina Lysholm aveva spedito nelle Indie orientali, col brigantino «Thronhjems Prøve», due botti di rovere contenenti acquavite norvegese. Non essendo riuscito a vendere l'alcol norvegese, il capitano rientrò in Norvegia con le botti intatte. Si pensava che l'acquavite si fosse deteriorata durante il viaggio, ma l'assaggio rivelò che, effettivamente, la bevanda alcolica non solo aveva acquisito un carattere pastoso, aveva anche subito un notevole miglioramento qualitativo.

La famiglia Lysholm serbò gelosamente il segreto e quando venne fondata la distilleria di famiglia a Trondheim nel 1821, l'acquavite fu fatta maturare in botti per vino fortificate. L'unione della maturazione dell'acquavite in mare con un'importante attività di export di bacca verso il Sudamerica diede origine alla marca di acquavite più vecchia al mondo, la «Linie Aquavit». Il termine «linie» nella denominazione fa riferimento all'equatore, superato il quale l'effetto della maturazione era ottimale.

La distilleria Lysholm costruì i propri magazzini vicino al mare, a Trondheim, dopo aver scoperto che la maggior umidità presente sulla costa favoriva la maturazione dell'acquavite, rispetto al clima più secco di cui godevano i magazzini dell'entroterra. La distilleria Lysholm è stata una pioniera nella maturazione in botte dell'acquavite norvegese, ma non furono di certo i soli a produrre l'acquavite in questo modo. Il grande successo ottenuto con l'acquavite maturata in botti dalla distilleria Lysholm tentò altri distillatori, che si insediarono dal 1856 in poi, e la maturazione in botti diventò una parte essenziale della produzione dell'acquavite norvegese. Dalle ricette di queste distillerie si desume che l'acquavite poteva essere lasciata invecchiare dai 20 ai 30 anni per ottenere i prodotti più pregiati.

Nel 1916 il proibizionismo in Norvegia dichiarò fuori legge la produzione e il consumo di bevande spiritose. All'abolizione del proibizionismo, nel 1927, il governo norvegese mantenne il controllo sui produttori norvegesi di bevande spiritose tramite il monopolio di Stato, che acquisì i diritti su tutte le ricette, le attrezzature e i marchi di bevande spiritose esistenti. Durante i 78 anni di produzione in regime di monopolio di stato, fino al 2005, lo sviluppo del prodotto e l'attenzione per la categoria non sono stati adeguati al mercato. In altre parole, le ricette utilizzate dai produttori e risalenti all'epoca precedente al proibizionismo erano rimaste praticamente invariate in questo periodo. La legislazione norvegese che prevede la maturazione in botti nella produzione della «Norsk Akevitt»/«Norsk Aquavit»/«Norsk Akvavit»/«Norwegian Aquavit» è stata varata per proteggere i metodi tradizionali norvegesi di produzione dell'acquavite e garantire che ogni prodotto denominato «Norsk Akevitt»/«Norsk Aquavit»/«Norsk Akvavit»/«Norwegian Aquavit» segua i requisiti indicati.

Dopo la fine del monopolio, nel 2005, sono state fondate diverse nuove distillerie di produzione di una gamma di acquaviti norvegesi che seguono gli stessi metodi di produzione tradizionali sopra descritti.

Nel panorama internazionale dei produttori di acquaviti, la maturazione sistematica in botti è ciò che distingue l'acquavite norvegese dalle altre. Essa è anche il tratto che ha dato origine alla reputazione internazionale di cui gode l'acquavite norvegese per la sua qualità, sia storicamente che in anni più recenti. Le acquaviti norvegesi hanno ricevuto svariati premi e riconoscimenti in occasione di concorsi mondiali quali la San Francisco World Spirits Competition, la China Wine & Spirits Award, l'International Wine & Spirits Competition, l'International Spirits Challenge, la Berlin International Spirits Competition, la New York Spirit competition, l'Esposizione internazionale di Bruxelles (1897), l'Esposizione internazionale di Copenaghen (1888), l'Esposizione internazionale di Bergen (1898) e l'Esposizione mondiale nel Regno Unito (1907).

Qualità speciale

La «Norsk Akevitt»/«Norsk Aquavit»/«Norsk Akvavit»/«Norwegian Aquavit» è un'acquavite caratteristica, ottenuta con diverse formule di distillati di spezie, ricette di miscelazione, tempi di maturazione in botti e ricette di miscelazione dopo la maturazione. Ciascuna di queste fasi è cruciale per la produzione del carattere tipico dell'acquavite norvegese.

Processo di produzione

Uso delle spezie

La selezione di spezie utilizzate per la produzione dei distillati di spezie è di cruciale importanza per il carattere della bevanda spiritosa.

Distillazione delle spezie

Le dimensioni e la forma degli alambicchi utilizzati per la produzione dei distillati di spezie influenzano il prodotto ottenuto dalla distillazione delle spezie, dando forma al carattere del prodotto finito. La forma e le dimensioni degli alambicchi variano da un produttore all'altro, creando in tal modo un prodotto unico per ciascun distillatore. Anche la selezione del «cuore» del distillato di spezie varia da un produttore all'altro, aggiungendo un ulteriore elemento di unicità ad ogni singola acquavite norvegese.

Maturazione in botti

La fase di maturazione in botti aggiunge componenti gustativi, aromatici e sensoriali unici alla «Norsk Akevitt»/«Norsk Aquavit»/«Norsk Akvavit»/«Norwegian Aquavit». In ragione dei componenti aromatici derivati dalla maturazione in botti, l'acquavite norvegese si assapora a temperatura ambiente, a differenza di acquaviti non maturate in botti che generalmente si bevono ghiacciate.

Fattori umani

L'esperienza e la maestria del singolo operatore nella produzione della «Norsk Akevitt»/«Norsk Aquavit»/«Norsk Akvavit»/«Norwegian Aquavit» sono essenziali per acquisire il rinomato carattere tradizionale della bevanda spiritosa.

Distillatore

Il distillatore si occupa della produzione dei distillati di spezie utilizzati. Le conoscenze e l'esperienza del distillatore sono cruciali per ottenere il giusto «cuore» dal distillato di spezie di qualità.

Blender

Il blender utilizza l'olfatto, il gusto e le sue conoscenze per miscelare l'acquavite prima della maturazione in botte. Il risultato della maturazione dipende dalla capacità del blender di prevedere quale sarà il processo di maturazione e dal suo istinto su come la maturazione influirà sul prodotto. Dopo la maturazione la competenza del blender è cruciale nel miscelare le varie botti e ottenere un prodotto coerente di alta qualità.

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

I requisiti di base sono quelli previsti dal regolamento (CE) n. 110/2008, come integrati nell'accordo SEE e attuati al paragrafo 2 del regolamento norvegese n. 1148 dell'11 ottobre 2006 sulle bevande spiritose e le bevande aromatizzate.

Ogni prodotto etichettato e distribuito con la denominazione «Norsk Akevitt»/«Norsk Aquavit»/«Norsk Akvavit»/«Norwegian Aquavit» è protetto e tenuto pertanto al rispetto delle disposizioni speciali di cui al capitolo III, paragrafo 6, lettera a) del regolamento norvegese sulle bevande spiritose e le bevande aromatizzate:

il paragrafo 6, lettera a), del regolamento dispone che l'acquavite sia prodotta in Norvegia, che il 95 % della materia prima (patate) sia coltivato in Norvegia e che l'alcol etilico e l'acquavite siano prodotti in Norvegia. Inoltre, l'acquavite deve maturare in Norvegia in botti di legno, per almeno 6 mesi in botti inferiori ai 1 000 l di capienza o per almeno 12 mesi in botti di oltre 1 000 l di capienza.

8. Richiedente

Norvegia
Ministero dell'Agricoltura e dell'alimentazione norvegese
P.O. BOX 8007 Dep.
0030 Oslo
Norvegia

9. **Aggiunte all'indicazione geografica**

—

10. **Norme specifiche in materia di etichettatura**

—

RETTIFICHE

Rettifica dei criteri non vincolanti per l'applicazione degli articoli 290 e 291 del trattato sul funzionamento dell'Unione europea — 18 giugno 2019

(Gazzetta ufficiale dell'Unione europea C 223 del 3 luglio 2019)

(2019/C 239/10)

Nella copertina, nel sommario e a pagina 1, nella testatina:

anziché: «CONSIGLIO»,

leggasi: «PARLAMENTO EUROPEO

CONSIGLIO

COMMISSIONE EUROPEA»

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



Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea
2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT