

Gazzetta ufficiale

C 358

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

62° anno

22 ottobre 2019

Sommario

II *Comunicazioni*

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

Commissione europea

2019/C 358/01	Comunicazione in applicazione dell'articolo 34, paragrafo 7, lettera a), punto iii), del regolamento (UE) n. 952/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle decisioni in materia di informazioni vincolanti adottate dalle autorità doganali degli Stati membri in materia di classificazione delle merci nella nomenclatura doganale	1
---------------	--	---

IV *Informazioni*

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

Commissione europea

2019/C 358/02	Tassi di cambio dell'euro — 21 ottobre 2019	4
---------------	---	---

V *Avvisi*

PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI

Commissione europea

2019/C 358/03	Invito a presentare proposte EACEA/34/2019 Nell'ambito del programma Erasmus+ Azione chiave 3 — Sostegno alla riforma delle politiche Inclusion sociale e valori comuni: il contributo nei settori dell'istruzione e della formazione	5
---------------	---	---

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea

2019/C 358/04	Avviso agli operatori economici Nuovo ciclo di richieste di sospensione dei dazi autonomi della tariffa doganale comune per taluni prodotti agricoli e industriali	10
2019/C 358/05	Notifica preventiva di concentrazione Caso M.9539 — BNP Paribas/Deutsche Bank (global prime finance and electronic equities business assets) Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	11
2019/C 358/06	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.9509 — Warburg Pincus/CDPQ/Allied Universal) Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	12
2019/C 358/07	Notifica preventiva di concentrazione (Case M.9520 — CVC/Robert Bosch Packaging Technology) Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	13
2019/C 358/08	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.9600 — Saudi Aramco Development Company/Korea Shipbuilding and Offshore Engineering Company/JV) Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	14

ALTRI ATTI

Commissione europea

2019/C 358/09	Pubblicazione del documento unico modificato a seguito dell'approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012	15
---------------	--	----

Rettifiche

2019/C 358/10	Rettifica alla relazione annuale del 2018 (GU C 350 del 16.10.2019)	20
2019/C 358/11	Rettifica della raccomandazione del Consiglio del 10 ottobre 2019 relativa alla nomina di un membro del comitato esecutivo della Banca centrale europea (GU C 351 del 17.10.2019)	21

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

II

(Comunicazioni)

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

COMMISSIONE EUROPEA

Comunicazione in applicazione dell'articolo 34, paragrafo 7, lettera a), punto iii), del regolamento (UE) n. 952/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle decisioni in materia di informazioni vincolanti adottate dalle autorità doganali degli Stati membri in materia di classificazione delle merci nella nomenclatura doganale

(2019/C 358/01)

Le autorità doganali revocano le decisioni relative a informazioni vincolanti, a decorrere dalla data odierna, se diventano incompatibili con l'interpretazione della nomenclatura doganale a seguito delle seguenti misure tariffarie internazionali:

decisioni di classificazione, pareri in materia di classificazione o modifiche delle note esplicative della nomenclatura del sistema armonizzato di designazione e codificazione delle merci adottati dal Consiglio di cooperazione doganale (documento CCD n. NC2570 — relazione della 62a sessione del comitato del sistema armonizzato, «Comitato SA» e documento CCD n. NC2626 - relazione della 63a sessione del comitato del sistema armonizzato, «Comitato SA»):

**MODIFICHE ALLE NOTE ESPLICATIVE DA EFFETTUARE AI SENSI DELLA PROCEDURA DI CUI
ALL'ARTICOLO 8 DELLA CONVENZIONE DEL SISTEMA ARMONIZZATO E PARERI E DECISIONI DI
CLASSIFICAZIONE REDATTI DAL COMITATO SA DELL'ORGANIZZAZIONE MONDIALE DELLE DOGANE**

(62ª riunione del C.S.A di settembre 2018)

DOC. NC2570

Pareri di classificazione approvati dal comitato SA

6306.22/1	M/8
-----------	-----

(63ª riunione del C.S.A di marzo 2019)

DOC. NC2626

Modifiche alle note esplicative della nomenclatura allegata alla Convenzione S.A

Capitolo 3	O/11
03.07	O/11
Capitolo 16	O/11
16.05	O/11
26.21	O/16
28.11	O/16

Capitolo 29	O/8
Capitolo 29 Allegato	O/9
29.38	O/4
30.01	O/2
30.02	O/7
Capitolo 37	O/10
37.01	O/10
38.24	O/16 e O/21
90.18	O/36

Pareri di classificazione approvati dal comitato SA

1202.42/1	O/12
1704.90/11	O/13
2523.90/1	O/14
3004.90/8	O/17
3208.20/1	O/18
3814.00/3	O/19
3824.99/23-24	O/20
3921.90/3	O/22
4411.12/1	O/23
8477.80/1	O/24
8479.60/3	O/25
8483.50/1	O/26
8517.70/6-7	O/27
8525.80/4	O/28
8538.10/1-3	O/29
8543.70/7	O/30
8708.29/4	O/31
8708.50/1-4	O/32
9029.90/1	O/33
9405.10/1	O/34
9405.40/2-3	O/34

Decisioni di classificazione approvate dal Comitato SA

2938.90 (DCI: Elenco 116)	O/3
2939.71 (DCI: Elenco 83) DCI: Elenchi 1, 14 e 62	E/2
2939.79 (DCI: Elenchi 1, 14 e 62)	E/2

3002.90 (DCI: Elenchi 116 e117)	O/1
DCI: Elenco 118	O/5
DCI: Elenco 119	O/6

Le informazioni relative al contenuto di queste disposizioni possono essere richieste presso la Direzione Generale Fiscalità e unione doganale della Commissione delle Comunità europee (rue de la Loi/Wetstraat 200, 1049 Bruxelles, Belgio) oppure consultando il sito Internet di questa Direzione Generale al seguente indirizzo:

https://ec.europa.eu/taxation_customs/business/calculation-customs-duties/what-is-common-customs-tariff/harmonized-system-general-information_en

IV

(Informazioni)

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

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

21 ottobre 2019

(2019/C 358/02)

1 euro =

Moneta			Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,1173	CAD	dollari canadesi	1,4643
JPY	yen giapponesi	121,29	HKD	dollari di Hong Kong	8,7635
DKK	corone danesi	7,4708	NZD	dollari neozelandesi	1,7432
GBP	sterline inglesi	0,85930	SGD	dollari di Singapore	1,5203
SEK	corone svedesi	10,7311	KRW	won sudcoreani	1 309,04
CHF	franchi svizzeri	1,1002	ZAR	rand sudafricani	16,4831
ISK	corone islandesi	139,30	CNY	renminbi Yuan cinese	7,9025
NOK	corone norvegesi	10,1638	HRK	kuna croata	7,4378
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	15 713,09
CZK	corone ceche	25,630	MYR	ringgit malese	4,6709
HUF	fiorini ungheresi	329,98	PHP	peso filippino	57,046
PLN	zloty polacchi	4,2788	RUB	rublo russo	71,1373
RON	leu rumeni	4,7584	THB	baht thailandese	33,804
TRY	lire turche	6,5047	BRL	real brasiliano	4,6059
AUD	dollari australiani	1,6240	MXN	peso messicano	21,4000
			INR	rupia indiana	79,1690

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

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI

COMMISSIONE EUROPEA

Invito a presentare proposte EACEA/34/2019**Nell'ambito del programma Erasmus+****Azione chiave 3 — Sostegno alla riforma delle politiche****Inclusione sociale e valori comuni: il contributo nei settori dell'istruzione e della formazione**

(2019/C 358/03)

1. Obiettivi

Il presente invito a presentare proposte offre sostegno a progetti di cooperazione transnazionale nei settori dell'istruzione e della formazione generali e dell'istruzione degli adulti. L'invito comprende due lotti, uno per l'istruzione e la formazione generali (lotto 1), l'altro per l'istruzione per gli adulti (lotto 2).

Ogni domanda deve avere come oggetto un obiettivo generale e uno degli obiettivi specifici, che sono elencati separatamente per il lotto 1 e per il lotto 2. Gli obiettivi sia generali che specifici dell'invito a presentare proposte sono indicati in maniera **esaustiva**: le proposte che non ne tengono conto non saranno prese in considerazione.

Lotto 1 – Istruzione e formazione generali**Obiettivi generali**

I progetti presentati nell'ambito di questo lotto dovrebbero avere come scopo:

1. la divulgazione e/o l'incremento di buone prassi sull'apprendimento inclusivo avviate in particolare a livello locale. Nel contesto del presente invito, con il termine incremento si intende la replicazione di buone prassi su più ampia scala/il loro trasferimento in un contesto diverso o la loro attuazione a un livello più elevato/sistemico
oppure
2. lo sviluppo e l'attuazione di metodi e pratiche innovativi per favorire un'istruzione inclusiva e promuovere valori comuni.

Obiettivi specifici

Le proposte devono riguardare uno degli obiettivi specifici seguenti:

- a) migliorare l'acquisizione di competenze sociali e civiche, promuovere la conoscenza, la comprensione e il riconoscimento dei valori comuni e dei diritti fondamentali;
- b) promuovere l'istruzione e la formazione inclusive nonché l'istruzione degli allievi svantaggiati, anche attraverso il sostegno al personale docente per affrontare e rafforzare la diversità tra il corpo insegnante;
- c) rafforzare il pensiero critico e l'alfabetizzazione mediatica tra i discenti, i genitori e il personale docente;
- d) sostenere l'inclusione dei soggetti di recente immigrazione in strutture scolastiche di buona qualità, anche attraverso una valutazione delle conoscenze e il riconoscimento delle competenze acquisite in precedenza;
- e) favorire le abilità e le competenze digitali di gruppi digitalmente esclusi (compresi anziani, migranti e giovani provenienti da contesti svantaggiati) attraverso partenariati tra scuole, imprese e il settore non formale, incluse le biblioteche pubbliche.

I progetti nell'ambito del lotto 1 sono incoraggiati a integrare dei modelli di riferimento all'interno delle loro attività.

Lotto 2 – Istruzione per gli adulti

Lo scopo di questo lotto è sostenere progetti che creano o sviluppano ulteriormente reti transnazionali e nazionali di erogatori d'istruzione per gli adulti. Tali progetti devono contribuire a rafforzare la capacità degli erogatori d'istruzione per gli adulti di attuare la politica europea in materia di apprendimento degli adulti a livello nazionale e regionale.

Obiettivi generali

Le proposte devono riguardare uno dei tre obiettivi specifici seguenti:

1. All'interno dei paesi partecipanti, contribuire all'istituzione di nuove reti nazionali o regionali di erogatori d'istruzione per gli adulti e favorire la loro partecipazione alla cooperazione europea ⁽¹⁾
oppure
2. all'interno dei paesi partecipanti, fornire sostegno per lo sviluppo di capacità alle reti nazionali o regionali esistenti di erogatori d'istruzione per gli adulti e migliorarne la cooperazione a livello europeo
oppure
3. rafforzare le reti transnazionali esistenti di erogatori d'istruzione per gli adulti mediante l'apprendimento reciproco, la consulenza tra pari e lo sviluppo di capacità.

Obiettivi specifici

Inoltre, le proposte devono promuovere la cooperazione europea tra i diversi erogatori (e le parti interessate pertinenti) su:

- a) temi specifici nell'ambito dell'apprendimento degli adulti (ad esempio, competenze digitali, competenze alfabetiche e aritmetico-matematiche, cittadinanza, competenze in materia di gestione della carriera, conoscenze in materia sanitaria, finanza personale, integrazione dei migranti, apprendimento intergenerazionale, inclusione sociale...) oppure
- b) approcci pedagogici specifici e innovativi nell'istruzione per gli adulti (apprendimento misto, metodi di apprendimento personalizzati, tecnologie dell'istruzione ecc.) oppure
- c) specifici gruppi di discenti dell'istruzione per gli adulti (ad esempio, istruzione per gli adulti rivolta ad anziani o a residenti in zone rurali isolate, persone inattive, detenuti...) oppure
- d) specifici temi di gestione organizzativa (sostenibilità finanziaria, creazione di reti locali o regionali, internazionalizzazione, sviluppo professionale strategico del personale, comunicazione e coinvolgimento dei social media ecc.) oppure
- e) modelli specifici di istruzione per gli adulti (ad esempio, scuole superiori popolari, scuole della «seconda possibilità») oppure
- f) l'istruzione per gli adulti in generale.

2. Ammissibilità

2.1. Proponenti ammissibili

Le proposte ammissibili provengono da organizzazioni pubbliche e private operanti nei settori dell'istruzione e della formazione generali e dell'istruzione per gli adulti o in altri settori socio-economici, oppure da organizzazioni che svolgono attività trasversali (organizzazioni culturali, società civile, organizzazioni sportive, centri di riconoscimento, camere di commercio, organizzazioni di settore ecc.).

Se si tratta di istituti d'istruzione superiore, essi devono aver ricevuto una *Carta Erasmus per l'istruzione superiore* (CEIS).

Le agenzie nazionali o altre strutture e reti del programma Erasmus+ che ricevono una sovvenzione diretta dalla Commissione in conformità della base giuridica del programma Erasmus + non sono ammissibili a partecipare. Tuttavia, i soggetti giuridici che ospitano le agenzie nazionali per il programma Erasmus+ o le strutture e le reti summenzionate sono considerati proponenti ammissibili.

Sono ammissibili esclusivamente le domande di persone giuridiche aventi sede in uno dei seguenti paesi del programma:

- gli Stati membri dell'Unione europea;
- i paesi EFTA/SEE: Islanda, Liechtenstein e Norvegia;
- i paesi candidati all'adesione all'UE: Macedonia del Nord, Turchia e Serbia.

⁽¹⁾ Ove possibile, in ciascun paese si devono creare dei legami con il coordinatore nazionale per l'apprendimento degli adulti e il rappresentante nazionale del gruppo di lavoro ET 2020 sull'istruzione per gli adulti.

Per i proponenti del Regno Unito: i criteri di ammissibilità devono essere soddisfatti per l'intera durata della sovvenzione. Se il Regno Unito recederà dall'Unione durante il periodo della sovvenzione senza stipulare con l'UE un accordo che garantisca in particolare che i proponenti britannici continueranno ad essere ammissibili, questi ultimi cesseranno di ricevere il finanziamento dell'UE (pur continuando a partecipare, ove possibile) o saranno invitati a lasciare il progetto a norma dell'articolo II.17 della convenzione di sovvenzione.

Le proposte avanzate da proponenti di paesi candidati possono essere selezionate purché, alla data dell'aggiudicazione, siano entrati in vigore degli accordi che definiscono le modalità di partecipazione di tali paesi al programma.

Requisiti specifici per lotto

Lotto 1:

Il requisito minimo di composizione di un partenariato per questo lotto è di 4 organizzazioni ammissibili che rappresentino 4 diversi paesi del programma.

Se nel progetto sono coinvolte delle reti, il partenariato deve essere costituito almeno da 2 organizzazioni che non siano membri di una rete e deve rappresentare almeno 4 paesi ammissibili.

Lotto 2:

Il numero minimo di partner richiesti per questo lotto è di 4 organizzazioni ammissibili che rappresentino 4 diversi paesi del programma.

Se una delle 4 organizzazioni è una rete transnazionale esistente, il progetto deve comprendere almeno 2 organizzazioni che non appartengano a tale rete.

2.2. Attività ammissibili e durata dei progetti

Sono considerate ammissibili a ricevere il finanziamento solo le attività che si svolgono nei paesi del programma (cfr. sezione 2.1). Ogni costo connesso ad attività intraprese al di fuori di tali paesi o da organizzazioni non registrate nell'ambito del programma non è considerato ammissibile. In via eccezionale e valutando caso per caso, le attività che coinvolgono paesi diversi dai paesi del programma possono essere considerate ammissibili a ricevere il finanziamento, ma devono ricevere la previa e specifica autorizzazione dell'Agenzia esecutiva.

Le attività devono avere inizio il 1° novembre, il 1° dicembre 2020 o il 15 gennaio 2021.

La durata del progetto dev'essere di **24 o 36 mesi**.

3. Risultati attesi ed esempi di attività

I progetti compresi nel lotto 1. Istruzione e formazione generali dovrebbero generare i seguenti risultati:

- maggiore sensibilizzazione, conoscenza e comprensione di buone prassi nell'ambito delle istituzioni e delle comunità d'istruzione pertinenti;
- maggiore ricorso ad approcci innovativi all'avanguardia a livello di strategie in termini di politiche o prassi;
- maggiore sensibilizzazione, motivazione e competenza nei dirigenti e negli educatori per quanto attiene ad approcci educativi inclusivi e alla promozione di valori comuni;
- impegno attivo di famiglie e comunità locali nel sostegno agli approcci educativi inclusivi e alla promozione di valori comuni;
- strumenti più diffusi ed efficaci a sostegno degli istituti di istruzione e formazione e degli erogatori dell'apprendimento nell'attuazione di approcci educativi inclusivi e nella promozione di valori comuni.

Esempi di attività

Le attività finalizzate a conseguire i risultati attesi elencati sopra potrebbero includere:

- la cooperazione e i modelli di collaborazione in rete che prevedono combinazioni di parti interessate (pubbliche/private) pertinenti in vari settori;
- l'adeguamento e l'applicazione delle pratiche di apprendimento a nuovi soggetti destinatari;
- conferenze, seminari, workshop e incontri con responsabili di politiche e decisori;
- la valutazione, condivisione e convalida di buone prassi ed esperienze didattiche;
- la formazione e altre attività di rafforzamento delle capacità (per insegnanti, autorità locali, personale penitenziario ecc.);

- strategie di sostegno e pratiche di sensibilizzazione da parte di giovani nei confronti di altri giovani, nonché attività modello;
- attività mirate di sensibilizzazione e divulgazione, compresi materiali informativi e strategie di comunicazione efficaci;
- raccomandazioni operative o politiche nel settore dell'istruzione e della formazione che siano pertinenti agli obiettivi della *raccomandazione del Consiglio sulla promozione di valori comuni, di un'istruzione inclusiva e della dimensione europea dell'insegnamento* e della dichiarazione di Parigi;
- strategie di sostegno e pratiche di sensibilizzazione rivolte a gruppi svantaggiati, a rifugiati e a soggetti di recente immigrazione.

I progetti compresi nel lotto 2. Istruzione per gli adulti dovrebbero generare i seguenti risultati:

- nuove reti di erogatori d'istruzione per gli adulti, che aumentino il loro impatto a livello locale e cooperino efficacemente a livello europeo;
- una cooperazione più efficace e di grande impatto a livello europeo da parte delle reti esistenti di erogatori d'istruzione per gli adulti.

Esempi di attività

Le attività finalizzate a conseguire i risultati attesi elencati sopra potrebbero includere:

- collegarsi con altre reti e gruppi delle parti interessate ecc., al fine di superare la natura frammentaria dell'erogazione di istruzione e formazione per gli adulti;
- sperimentare, valutare, convalidare e condividere buone pratiche per lo sviluppo di capacità nell'istruzione per gli adulti;
- adattare e applicare le pratiche di sviluppo delle capacità a situazioni, organizzazioni o regioni nuove;
- realizzare attività di formazione e altre attività di sviluppo delle capacità (per il personale delle autorità locali o regionali, delle organizzazioni della società civile, delle associazioni ecc.);
- sviluppare e attuare le strutture giuridiche e finanziarie necessarie per instaurare una cooperazione sostenibile a lungo termine nella rete;
- formulare raccomandazioni operative o politiche basate su elementi concreti pertinenti per l'istruzione degli adulti a livello nazionale o europeo.

4. Dotazione di bilancio disponibile

La dotazione di bilancio totale disponibile per il cofinanziamento dei progetti nell'ambito del presente invito a presentare proposte è di 20 000 000 EUR, così ripartiti:

— Lotto 1. Istruzione e formazione generali	14 000 000 EUR
— Lotto 2. Istruzione per gli adulti	6 000 000 EUR

Il contributo finanziario dell'UE non potrà superare l'80 % del totale dei costi di progetto ammissibili.

La sovvenzione massima per progetto sarà di:

- 400 000 EUR per progetti aventi una durata di 24 mesi;
- 500 000 EUR per progetti aventi una durata di 36 mesi.

L'Agenzia si riserva il diritto di non distribuire tutti i fondi disponibili.

5. Criteri di aggiudicazione

Le proposte ammissibili per entrambi i lotti saranno valutate in base ai criteri indicati di seguito.

- 1) Pertinenza del progetto (30 %)
- 2) Qualità della concezione e dell'attuazione del progetto (20 %)
- 3) Qualità degli accordi di partenariato e cooperazione (20 %)
- 4) Lotto 1: impatto, divulgazione e sostenibilità (30 %); lotto 2: impatto e sostenibilità (30 %).

6. Procedura di presentazione e scadenza

Il termine di presentazione è: **25 febbraio 2020 – 17:00** (ora di Bruxelles).

I proponenti sono invitati a leggere con attenzione tutte le informazioni inerenti all'invito a presentare proposte EACEA/34/2019 e alla procedura di presentazione e a utilizzare i documenti obbligatori disponibili all'indirizzo:

https://eacea.ec.europa.eu/erasmus-plus/funding_en (riferimento dell'invito EACEA/34/2019).

La domanda e i suoi allegati devono essere trasmessi online attraverso i moduli elettronici indicati.

7. Informazioni relative all'invito

Tutte le informazioni relative all'invito **EACEA/34/2019** sono disponibili sul seguente sito Internet:

https://eacea.ec.europa.eu/erasmus-plus/funding_en (riferimento dell'invito EACEA/34/2019).

Recapito e-mail: EACEA-Policy-Support@ec.europa.eu

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

Avviso agli operatori economici

Nuovo ciclo di richieste di sospensione dei dazi autonomi della tariffa doganale comune per taluni prodotti agricoli e industriali

(2019/C 358/04)

Si informano gli operatori economici che la Commissione ha ricevuto richieste in conformità agli iter amministrativi previsti nella comunicazione della Commissione in materia di sospensioni e contingenti tariffari autonomi (2011/C 363/02) ⁽¹⁾ per il ciclo di luglio 2020.

L'elenco dei prodotti per i quali è richiesta la sospensione dei dazi è ora disponibile sul sito tematico della Commissione (Europa) relativo all'unione doganale ⁽²⁾.

Si informano altresì gli operatori economici che il termine entro il quale devono pervenire alla Commissione, tramite le amministrazioni nazionali, le obiezioni nei confronti delle nuove richieste è il 19 dicembre 2019, che è la data prevista per la seconda riunione del gruppo «Economia tariffaria».

Gli operatori interessati sono invitati a consultare periodicamente l'elenco per essere informati della situazione delle richieste.

Maggiori informazioni sulla procedura di sospensione tariffaria autonoma sono disponibili sul sito web Europa:

http://ec.europa.eu/taxation_customs/customs/customs_duties/tariff_aspects/suspensions/index_en.htm

⁽¹⁾ GU C 363 del 13.12.2011, pag. 6.

⁽²⁾ http://ec.europa.eu/taxation_customs/dds2/susp/susp_home.jsp?Lang=it&Screen=0

Notifica preventiva di concentrazione**Caso M.9539 — BNP Paribas/Deutsche Bank (global prime finance and electronic equities business assets)****Caso ammissibile alla procedura semplificata****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2019/C 358/05)

1. In data 14 ottobre 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:

- BNP Paribas SA («BNP Paribas», Francia),
- determinati attivi della divisione *prime financing* e *electronic equities* di Deutsche Bank («divisione obiettivo di Deutsche Bank», Germania).

BNP Paribas acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo esclusivo della divisione obiettivo di Deutsche Bank.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di elementi dell'attivo.

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

- BNP Paribas: gruppo bancario internazionale che opera nei servizi bancari al dettaglio, nella gestione patrimoniale e nei servizi bancari per le imprese e di investimento, compresi i servizi di *prime financing* e di esecuzione elettronica;
- divisione obiettivo di Deutsche Bank: servizi di *prime financing* e di esecuzione elettronica.

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.

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

M.9539 — BNP Paribas/Deutsche Bank (global prime finance and electronic equities business assets)

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 2964301

Indirizzo postale:

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

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

⁽²⁾ GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

Notifica preventiva di concentrazione
(Caso M.9509 — Warburg Pincus/CDPQ/Allied Universal)

Caso ammissibile alla procedura semplificata

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2019/C 358/06)

1. In data 15 ottobre 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:

- Warburg Pincus LLC («Warburg Pincus», Stati Uniti),
- Caisse de dépôt et placement du Québec («CDPQ», Canada),
- Allied Universal Topco LLC («Allied Universal», Stati Uniti).

Warburg Pincus e CDPQ acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo comune dell'insieme di Allied Universal.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni.

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

- Warburg Pincus: impresa di private equity che opera a livello mondiale in diversi settori;
- CDPQ: investitore istituzionale a lungo termine canadese che gestisce fondi, principalmente per piani pensionistici e assicurativi per i dipendenti dei settori pubblico e parastatale;
- Allied Universal: impresa operante nei servizi di sicurezza e nella gestione di strutture, che fornisce soluzioni di sicurezza integrate, servizi di pulizia e manutenzione, servizi di consulenza in materia di rischi e soluzioni sotto forma di personale temporaneo e permanente, principalmente negli Stati Uniti e, in misura minore, in altri paesi, tra cui il Regno Unito.

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.

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

M. 9509 — Warburg Pincus/CDPQ/Allied Universal

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 2229-64301

Indirizzo postale:

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

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

⁽²⁾ GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

Notifica preventiva di concentrazione
(Case M.9520 — CVC/Robert Bosch Packaging Technology)
Caso ammissibile alla procedura semplificata
(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2019/C 358/07)

1. In data 15 ottobre 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:

- CVC Capital Partners SICAV-FIS SA («CVC», Lussemburgo),
- Robert Bosch Packaging Technology GmbH («Robert Bosch», Germania)

CVC acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo dell'insieme di Robert Bosch.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni.

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

- CVC: gestione di fondi e piattaforme di investimento,
- Robert Bosch: fornitura di tecnologie dei processi e di condizionamento, fornitura di attrezzature e servizi di condizionamento tecnologicamente avanzati a clienti delle industrie alimentari e farmaceutiche.

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.

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

M.9520 — CVC/Robert Bosch Packaging Technology

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 + 32 229-64301

Indirizzo postale:

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

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

⁽²⁾ GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

Notifica preventiva di concentrazione

(Caso M.9600 — Saudi Aramco Development Company/Korea Shipbuilding and Offshore Engineering Company/JV)

Caso ammissibile alla procedura semplificata

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2019/C 358/08)

1. In data 15 ottobre 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:

- Saudi Aramco Development Company («SADCO», Arabia Saudita), controllata al 100 % di Saudi Arabian Oil Company («Saudi Aramco», Arabia Saudita),
- Korea Shipbuilding & Offshore Engineering Co., Ltd. («KSOE», Corea del Sud),
- impresa comune di nuova costituzione.

SADCO e KSOE acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), e dell'articolo 3, paragrafo 4, del regolamento sulle concentrazioni, il controllo comune di un'impresa comune di nuova costituzione.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni in una società di nuova costituzione che si configura come impresa comune.

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

- SADCO: prospezione, produzione e commercializzazione di petrolio greggio e produzione e commercializzazione di prodotti raffinati e prodotti petrolchimici,
- KSOE: fornitura di sistemi integrati e soluzioni per il trasporto marittimo e di tecnologia e servizi per l'industria offshore,
- L'impresa comune di nuova costituzione costruirà e gestirà un sito di produzione di motori e pompe marini in Arabia Saudita.

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.

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

M.9600 — Saudi Aramco Development Company/Korea Shipbuilding and Offshore Engineering Company/JV

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 2964301

Indirizzo postale:

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

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

⁽²⁾ GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione del documento unico modificato a seguito dell'approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012

(2019/C 358/09)

La Commissione europea ha approvato la presente modifica minore ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione ⁽¹⁾.

La domanda di approvazione della presente modifica minore può essere consultata nella banca dati DOOR della Commissione.

DOCUMENTO UNICO

«ACEITUNA ALOREÑA DE MÁLAGA»

n. UE: PDO-ES-0785-AM01 — 17.1.2019

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione

«Aceituna Aloreña de Málaga»

2. Stato membro o paese terzo

Spagna

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati.

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

Olive da tavola aromatizzate, ottenute dal frutto dell'albero di olivo (*Olea europea*, L.) di varietà *aloreña*, sane e raccolte quando hanno raggiunto un adeguato stato di maturità prima dell'invasatura, lasciate ad addolcire in salamoia mediante fermentazione naturale e aromatizzate con timo, finocchio, aglio e peperoncino o con estratti di queste piante in proporzione variabile dall'1 al 3 %. Questo processo si basa su pratiche ancestrali, tramandate di padre in figlio da generazioni.

Nei tre metodi di preparazione (verde fresca, tradizionale e in salamoia), la «Aceituna Aloreña de Málaga» presenta caratteristiche comuni dovute unicamente alla varietà e ai metodi di preparazione nella zona originaria di produzione e di trasformazione:

- a) sono olive in salamoia: a causa del basso tenore di oleuropeina queste olive non vanno trattate con soda caustica per addolcirle, di conseguenza non sono sottoposte a tale trattamento ma addolcite soltanto con acqua e sale e insaporite con timo, finocchio, aglio e peperoncino. Si tratta di olive al naturale con un grado di fermentazione più o meno elevato;
- b) nocciolo flottante che può essere facilmente staccato dalla polpa, caratteristica questa che per le olive da tavola è assai apprezzata;
- c) per quanto concerne la polpa, va sottolineata l'ottima valutazione che i gruppi di assaggio danno al rapporto polpa/nocciolo della «Aceituna Aloreña de Málaga», nonché l'omogeneità, la croccantezza e la consistenza della sua polpa;

⁽¹⁾ GUL 179 del 19.6.2014, pag. 17.

- d) il prodotto, non essendo trattato con una soluzione alcalina, si distingue per la presenza della pelle e la sua fibrosità;
- e) quanto al rapporto odore/sapore, vanno messe in evidenza le buone valutazioni accordate nelle varie prove organolettiche al gusto dei condimenti utilizzati per le olive da gruppi di degustatori, che hanno sottolineato in particolare qualità come l'aroma, il giusto equilibrio del sale per il trattamento dell'amaro (caratteristico anche della preparazione senza trattamento alcalino) ecc. Il gusto amaro è presente nelle olive in misura variabile a seconda del loro livello di fermentazione, le olive verdi fresche sono in genere più amare delle olive con una fermentazione completa.

Il processo di trasformazione della «Aceituna Aloreña de Málaga» può dar luogo a tre prodotti che si distinguono per la forma e il processo di fermentazione delle olive:

1. «Aceituna Aloreña de Málaga» verde fresca

Queste olive sono poste direttamente in fusti in un luogo fresco, dove possono rimanere per tutto il periodo in cui le caratteristiche organolettiche della preparazione rimangono inalterate, o in una cella frigorifera dove sono conservate a una temperatura massima di 15 °C e possono essere mantenute in queste condizioni per tutto il periodo in cui rimangono inalterate le caratteristiche organolettiche di questo metodo di preparazione. Dopo essere state divise, le olive devono rimanere almeno tre giorni in salamoia prima di essere confezionate.

Caratteristiche organolettiche

Le olive verdi fresche sono caratterizzate dal colore verde chiaro e hanno un buon odore di frutta acerba ed erba, molto gradevole, che ne evoca la freschezza e la raccolta recente. Si rileva inoltre la presenza dei condimenti caratteristici della loro elaborazione. Di consistenza ferma e croccante, esse presentano una buona separazione della polpa rispetto al nocciolo nonché residui di pelle dopo la masticazione. Tra i sapori di base, va menzionata la caratteristica nota amara nonché, occasionalmente, la presenza di un gusto salato a seconda delle caratteristiche del condimento usato. Come sensazioni trigeminali, si distingue l'astringente e il piccante;

2. «Aceituna Aloreña de Málaga» tradizionale

Dopo la raccolta e la classificazione, queste olive sono poste in fusti collocati in locali senza aria condizionata, dove rimangono almeno 20 giorni prima di essere condizionate per il consumo. Possono essere mantenute in queste condizioni per tutto il periodo in cui restano invariate le caratteristiche organolettiche specifiche di questo metodo di preparazione.

Caratteristiche organolettiche

L'oliva aromatizzata secondo il metodo tradizionale ha un colore tra il verde e il giallo paglierino e non presenta il colore verde intenso delle olive fresche. Il profumo fa pensare alla frutta fresca e ai condimenti utilizzati, senza la nota di erba appena tagliata propria delle olive verdi fresche. Dal punto di vista della consistenza, si tratta di un'oliva meno soda che conserva comunque le sue proprietà a livello di croccantezza, di buona separazione della polpa e del nocciolo e di presenza della pelle. Queste olive hanno un gusto leggermente amaro e un grado di astringenza e di piccante inferiore rispetto alle olive verdi fresche;

3. «Aceituna Aloreña de Málaga» in salamoia

Dopo la ricezione e il lavaggio, le olive non incise sono poste in fermentatori dove restano in salamoia per almeno 90 giorni prima del condizionamento. Possono essere mantenute in queste condizioni per tutto il periodo in cui restano invariate le caratteristiche organolettiche specifiche di questo metodo di preparazione.

Caratteristiche organolettiche

Le olive in salamoia si riconoscono per la loro colorazione giallo-marrone e l'odore di frutta matura e di erba fresca. Si nota inoltre la presenza di condimenti e di note lattiche, caratteristiche della lavorazione e del processo di fermentazione. Di consistenza meno ferma e croccante, esse presentano una buona separazione della polpa dal nocciolo nonché residui di pelle dopo la masticazione. Di sapore acido, le olive perdono l'amaro e risultano piccanti alla degustazione.

Le olive che hanno la denominazione di origine protetta «Aceituna Aloreña de Málaga» sono necessariamente olive di qualità eccelsa o superiore.

Olive di qualità eccelsa: si tratta delle olive di categoria «extra» secondo la definizione della norma di qualità delle olive da tavola, di calibro 140-200.

Olive di qualità superiore: si tratta delle olive di «prima» categoria secondo la definizione della norma di qualità delle olive da tavola, di calibro 140-260.

Il metodo di valutazione delle caratteristiche organolettiche è basato sulla norma COI/OT/NC n. 1. Norma commerciale applicabile alle olive da tavola e COI/OT/MO n. 1, 2008. Metodo per l'analisi sensoriale delle olive da tavola basato sui lavori svolti dal Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos dell'Università di Córdoba, ripreso nel manuale in materia di qualità e di procedure dell'organismo di controllo.

3.3. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi del processo di produzione devono avvenire nella zona geografica delimitata: produzione della materia prima, elaborazione del prodotto e condizionamento definitivo.

Questo è realizzato in funzione dell'arrivo degli ordini e le olive devono rimanere almeno tre giorni nei contenitori prima del condizionamento. Quando le olive sono pronte per essere condizionate, vengono aggiunti i condimenti tipici della regione. La deperibilità del prodotto, le sue caratteristiche specifiche e le modalità di elaborazione impongono di procedere al condizionamento nella zona geografica di produzione e di lavorazione della DOP «Aceituna Aloreña de Málaga», al fine di ottenere e conservare le caratteristiche organolettiche di queste olive fino alla loro commercializzazione.

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

Il condizionamento è realizzato in base alle categorie, in conformità della norma di qualità delle olive da tavola. Di conseguenza, le olive che hanno la denominazione di origine protetta «Aceituna Aloreña de Málaga» sono necessariamente di qualità eccelsa o superiore.

Al fine di estendere il periodo di commercializzazione, il prodotto può essere sottoposto a determinati trattamenti, tra i quali la pastorizzazione o il condizionamento sottovuoto in atmosfera modificata, a condizione che il prodotto finale mantenga le sue caratteristiche organolettiche e fisiche di origine.

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

Sulle etichette deve figurare l'indicazione «Denominación de Origen — Aceituna Aloreña de Málaga». Le confezioni recano sigilli di garanzia numerati, rilasciati dall'organismo di gestione.

Il tipo di oliva, verde fresca, tradizionale o in salamoia, è specificato nell'etichetta.

4. **Descrizione concisa della delimitazione della zona geografica**

La zona di produzione si situa nel sud-est della provincia di Málaga e include complessivamente 19 comuni: Alhaurín de la Torre, Alhaurín el Grande, Almogía, Álora, Alozaina, Ardales, El Burgo, Carratraca, Cártama, Casarabonela, Coín, Guaro, Málaga, Monda, Pizarra, Ronda, Tolox, El Valle de Abdalajís e Yunquera.

5. **Legame con la zona geografica**

5.1. *Specificità della zona geografica*

La regione naturale del Guadalhorce (Sierra de las Nieves e Valle del Guadalhorce) si trova nella zona della Cordigliera bética. All'interno di questo sistema si trova la valle del Guadalhorce, che è un insieme di montagne e colline. Queste catene montuose definiscono perfettamente la zona di produzione, che rimane aperta soltanto alla foce del Guadalhorce.

Il clima della regione presenta caratteristiche ibride, dal clima continentale al clima tipico della regione mediterranea, e ciò dà luogo a un microclima assai particolare che consente lo sviluppo di una vasta gamma di colture, da quelle tropicali, come gli avocado, alle colture cerealicole nelle zone di pianura. In questo contesto, l'olivo è coltivato principalmente nelle zone asciutte sui pendii delle montagne che circondano la valle e ciò, unitamente al clima mite, ha un'influenza decisiva sulle caratteristiche finali del prodotto, la data di raccolta, lo sviluppo dell'albero ecc.

Inoltre il terreno presenta un'orografia assai accidentata e gli ulivi si trovano sui pendii che circondano la valle del Guadalhorce, completamente chiusa da una catena montuosa che la circonda e la definisce. In altre parole si trovano su terreni marginali e poveri. Gli alberi non sono perciò molto produttivi, hanno una resa piuttosto bassa ma di qualità ineguagliabile.

Tra le pratiche di coltivazione utilizzate per la coltura dell'olivo nella regione della valle del Guadalhorce, quella che più influenza le caratteristiche finali del prodotto è la potatura, caratterizzata in questa regione dalla severità con cui è effettuata e dalla struttura finale dell'albero. Questa potatura è praticata soprattutto sui rami più giovani e non elimina i rami principali dell'albero, che formano una struttura a tazza sopra ai quali viene lasciata una vegetazione molto leggera, ma elimina gran parte dei rami secondari. Ciò conferisce all'albero una struttura molto particolare, di forma sferica.

Il processo di preparazione comprende i vari trattamenti cui sono sottoposte le olive al fine di perdere l'amaro e di essere insaporite. Questo processo è basato su antiche usanze, tramandate di generazione in generazione, rimaste in pratica le stesse di tanto tempo fa, che rendono il metodo di elaborazione assai particolare e caratteristico della zona di origine del prodotto.

5.2. Specificità del prodotto

1. Tenore di oleuropeina. L'oleuropeina è il polifenolo che conferisce il gusto amaro alle olive e che è presente nella «Aceituna Aloreña de Málaga» in misura pari a circa 103 mg/kg, perciò le olive possono essere addolcite soltanto grazie a un trattamento con salamoia. In pratica le olive sono dolci dopo essere restate quarantotto ore in acqua salata.
2. Le olive hanno un nocciolo fluttuante, che può essere staccato assai facilmente dalla polpa. Il metodo tradizionalmente usato nella regione per stabilire il momento migliore per la raccolta è di tagliare trasversalmente l'oliva. Il fatto di poter staccare facilmente il nocciolo dalla polpa indica che è giunto il momento opportuno. Si tratta di una caratteristica assai pregiata, e non molto comune, delle olive da tavola.
3. Il rapporto polpa/nocciolo è come minimo di 3:1, uno dei più alti per le olive da tavola.
4. La «Aceituna Aloreña de Málaga» ha un calibro di 140-260, che corrisponde alla categoria delle olive «extra» secondo il punto 3.2.1 Classificazione qualitativa della norma COI/OT/NC n. 1. Questo parametro è tradizionalmente molto apprezzato dai trasformatori e dai consumatori e per ottenerlo vengono messe in atto specifiche pratiche colturali.
5. Descrizione organolettica dei diversi tipi di «Aceituna Aloreña de Málaga»

5.1. Verde fresca

Le olive verdi fresche sono caratterizzate dal colore verde chiaro e hanno un buon odore di frutta acerba ed erba, molto gradevole, che ne evoca la freschezza e la raccolta recente. Si rileva inoltre la presenza dei condimenti caratteristici della loro elaborazione. Di consistenza ferma e croccante, esse presentano una buona separazione della polpa rispetto al nocciolo nonché residui di pelle dopo la masticazione. Tra i sapori di base, va menzionata la caratteristica nota amara nonché, occasionalmente, la presenza di un gusto salato a seconda delle caratteristiche del condimento usato. Come sensazioni trigeminali, si distingue l'astringente e il piccante;

5.2. Tradizionale

L'oliva aromatizzata secondo il metodo tradizionale ha un colore tra il verde e il giallo paglierino e in questo caso non presenta un colore verde intenso. Il profumo fa pensare alla frutta fresca e ai condimenti utilizzati, senza la nota di erba appena tagliata propria delle olive verdi fresche. Dal punto di vista della consistenza, si tratta di un'oliva meno soda che conserva comunque le sue proprietà per quanto riguarda la croccantezza, la buona separazione della polpa dal nocciolo e la presenza della pelle. Queste olive hanno un gusto leggermente amaro e un grado di astringenza e di piccante inferiore rispetto alle olive verdi fresche.

5.3. In salamoia

Le olive in salamoia si riconoscono per la loro colorazione giallo-marrone e l'odore di frutta matura e di erba fresca. Si nota inoltre la presenza di condimenti e di note lattiche, caratteristiche della lavorazione e del processo di fermentazione. Di consistenza meno ferma e croccante, esse presentano una buona separazione della polpa dal nocciolo nonché residui di pelle dopo la masticazione. Di sapore acido, le olive perdono l'amaro e risultano piccanti alla degustazione.

5.3. *Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto*

Come già indicato, l'olivo è molto sensibile alle condizioni ambientali in cui è coltivato e al trattamento cui è sottoposto, pur presentando una grande capacità di adattamento alle condizioni locali. A questo proposito, va notato che la zona di produzione dell'olivo «aloreño» è completamente circondata da una catena montuosa che determina le particolari caratteristiche del clima, del suolo e dell'orografia della zona. Queste caratteristiche, unitamente all'esperienza della popolazione della regione, hanno dato luogo a un prodotto chiaramente distinguibile dalle altre olive da tavola disponibili sul mercato.

Il tenore di oleuropeina della «Aceituna Aloreña de Málaga» è uno degli elementi che ha più influenzato il processo di sviluppo e di elaborazione di questo tipo di oliva. Il basso tenore di questo polifenolo permette di addolcire le olive mediante un semplice trattamento di alcuni giorni in salamoia. Questa velocità è dovuta anche al fatto che le olive sono incise, per cui la salamoia può penetrare più facilmente all'interno del frutto ed eliminare questo componente che conferisce il sapore amaro.

Il trattamento mediante salamoia della «Aceituna Aloreña de Málaga» determina nel prodotto una consistenza fibrosa e croccante in quanto non richiedendo l'impiego della soda caustica le olive mantengono la consistenza del frutto fresco. La consistenza fibrosa è dovuta anche al tipo di suolo su cui sono coltivati gli ulivi, situati di solito in zone montane su terreni marginali.

La facilità con cui si stacca il nocciolo (nella regione si chiama «nocciolo fluttuante») ha avuto un'influenza decisiva sulle modalità di preparazione della «Aceituna Aloreña de Málaga». Questa caratteristica consente di preparare le olive incise lasciando il nocciolo libero all'interno della polpa. Al fine di stabilire il momento migliore per effettuare la raccolta, secondo una tradizione della regione si incideva trasversalmente l'oliva e il fatto di poter dividere facilmente le due metà indicava che era giunto il momento opportuno.

Il sapore e l'aroma caratteristici della «Aceituna Aloreña de Málaga» sono inoltre intimamente legati alle modalità di preparazione, come fattori umani specifici della sua origine, in quanto il rispetto di usanze ancestrali tramandate di padre in figlio da generazioni prevede l'uso di «condimenti tipici» ossia di un'amalgama di piante aromatiche, caratteristico delle olive elaborate in detta zona geografica (timo, finocchio, peperoncino e aglio), storicamente coltivate o raccolte in questa zona pur potendo provenire anche da altre regioni.

Il calibro della «Aceituna Aloreña de Málaga» fa parte delle caratteristiche più apprezzate e ricercate di questo prodotto. Per ottenere queste dimensioni, gli agricoltori devono rispettare le tecniche di potatura tipiche della zona, caratterizzate dalla severità con cui questa è effettuata e dalla forma circolare e leggera dell'albero. Queste pratiche colturali influenzano anche il rapporto polpa/nocciolo, considerato eccellente nelle prove di assaggio.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

È possibile consultare il testo completo del disciplinare della denominazione al seguente indirizzo:

https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego_Aceituna_Alore%C3%B1a_modificado.pdf

oppure accedendo direttamente all'home page del sito della Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural

(<http://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaydesarrollorural.html>) e seguendo il percorso: «Áreas de actividad»/«Industrias y Cadena Agroalimentaria»/«Calidad»/«Denominaciones de Calidad»/«Otros Productos» (il link al disciplinare si trova sotto la denominazione di qualità).

RETTIFICHE**Rettifica alla relazione annuale del 2018**

(Gazzetta ufficiale dell'Unione europea C 350 del 16 ottobre 2019)

(2019/C 358/10)

Copertina e pagina 3:

anziché: **«Relazione annuale del 2018»**

leggasi: «MEDIATORE EUROPEO

Relazione annuale del 2018».

**Rettifica della raccomandazione del Consiglio del 10 ottobre 2019 relativa alla nomina di un membro
del comitato esecutivo della Banca centrale europea**

(Gazzetta ufficiale dell'Unione europea C 351 del 17 ottobre 2019)

(2019/C 358/11)

Pagina 1, luogo e data di adozione:

anziché: «Fatto a Bruxelles, il 10 ottobre 2019»,

leggasi: «Fatto a Lussemburgo, il 10 ottobre 2019».

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



Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea
2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT