

Gazzetta ufficiale C 235 dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

63° anno
17 luglio 2020

Sommario

IV Informazioni

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

Commissione europea

2020/C 235/01 Tassi di cambio dell'euro — 16 luglio 2020 1

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

2020/C 235/02 Informazioni comunicate dagli Stati membri riguardo alla chiusura delle attività di pesca 2

2020/C 235/03 Informazioni comunicate dagli Stati membri riguardo alla chiusura delle attività di pesca 3

V Avvisi

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea

2020/C 235/04 Notifica preventiva di concentrazione, (Caso M.9812 — Verily Life Sciences/Santen Pharmaceutical/JV), Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾ 4

2020/C 235/05 Notifica preventiva di concentrazione, (Caso M.9711 — Alliance Healthcare Deutschland/Gehe Pharma Handel) ⁽¹⁾ 6

ALTRI ATTI

Commissione europea

2020/C 235/06 Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari 7

IT

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

IV

(Informazioni)

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

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

16 luglio 2020

(2020/C 235/01)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,1414	CAD	dollari canadesi	1,5452
JPY	yen giapponesi	122,24	HKD	dollari di Hong Kong	8,8510
DKK	corone danesi	7,4452	NZD	dollari neozelandesi	1,7439
GBP	sterline inglesi	0,90875	SGD	dollari di Singapore	1,5888
SEK	corone svedesi	10,3500	KRW	won sudcoreani	1 373,74
CHF	franchi svizzeri	1,0787	ZAR	rand sudafricani	19,0181
ISK	corone islandesi	160,00	CNY	renminbi Yuan cinese	7,9861
NOK	corone norvegesi	10,6148	HRK	kuna croata	7,5356
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	16 692,98
CZK	corone ceche	26,693	MYR	ringgit malese	4,8755
HUF	fiorini ungheresi	354,08	PHP	peso filippino	56,499
PLN	zloty polacchi	4,4928	RUB	rublo russo	81,1888
RON	leu rumeni	4,8433	THB	baht thailandese	36,148
TRY	lire turche	7,8320	BRL	real brasiliano	6,1154
AUD	dollari australiani	1,6338	MXN	peso messicano	25,5051
			INR	rupia indiana	85,8555

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

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

Informazioni comunicate dagli Stati membri riguardo alla chiusura delle attività di pesca

(2020/C 235/02)

A norma dell'articolo 35, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1224/2009 del Consiglio, del 20 novembre 2009, che istituisce un regime di controllo unionale per garantire il rispetto delle norme della politica comune della pesca ⁽¹⁾, è stata presa la decisione di chiudere le attività di pesca indicate nella seguente tabella:

Data e ora della chiusura	22.6.2020 alle 24:00
Durata	22.6.2020 - 31.12.2020
Stato membro	Grecia
Stock o gruppo di stock	BFT/AE45WM
Specie	Tonno rosso (<i>Thunnus thynnus</i>)
Zona	Oceano Atlantico, ad est di 45° O, e Mar Mediterraneo
Tipo(i) di pescherecci	—
Numero di riferimento	08/TQ123

⁽¹⁾ GUL 343 del 22.12.2009, pag. 1.

Informazioni comunicate dagli Stati membri riguardo alla chiusura delle attività di pesca

(2020/C 235/03)

A norma dell'articolo 35, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1224/2009 del Consiglio, del 20 novembre 2009, che istituisce un regime di controllo unionale per garantire il rispetto delle norme della politica comune della pesca ⁽¹⁾, è stata presa la decisione di chiudere le attività di pesca indicate nella seguente tabella:

Data e ora della chiusura	17.6.2020, ore 24:00
Durata	Dal 17.6.2020 al 31.12.2020
Stato membro	Grecia (navi adibite alla pesca artigianale)
Stock o gruppo di stock	BFT/AVARCH
Specie	Tonno rosso (<i>Thunnus thynnus</i>)
Zona	Specifici arcipelaghi in Grecia (Isole Ionie), Spagna (Isole Canarie) e Portogallo (Azzorre e Madera)
Tipo(i) di pescherecci	—
Numero di riferimento	07/TQ123

⁽¹⁾ GU L 343 del 22.12.2009, pag. 1.

V

(Avvisi)

**PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA
CONCORRENZA****COMMISSIONE EUROPEA****Notifica preventiva di concentrazione****(Caso M.9812 — Verily Life Sciences/Santen Pharmaceutical/JV)****Caso ammissibile alla procedura semplificata****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2020/C 235/04)

1. In data 9 luglio 2020 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 e a seguito di un rinvio ai sensi dell'articolo 4, paragrafo 5, del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾.

La notifica riguarda le seguenti imprese:

- Verily Life Sciences LLC («Verily», Stati Uniti), controllata da Alphabet Inc. (Stati Uniti),
- Santen Pharmaceutical Company, Ltd. («Santen», Giappone).

Verily e Santen 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:

- Verily, impresa operante nelle scienze della vita e nella sanità, crea strumenti e tecnologie innovativi per la prevenzione e la gestione delle malattie in partenariato con imprese specializzate nelle scienze della vita e nei dispositivi medici e con enti governativi;
- Santen è un'impresa farmaceutica del settore oculistico che svolge attività di ricerca e sviluppo, commercializzazione e vendita di prodotti farmaceutici;
- l'impresa comune opererà nella ricerca, nello sviluppo e nella commercializzazione di un portafoglio di dispositivi oftalmici per il trattamento e la diagnosi delle patologie dell'occhio nonché nella fornitura di strumenti per la gestione globale della salute degli occhi destinati ai pazienti, agli operatori sanitari e ai prestatori di assistenza.

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:

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

⁽²⁾ GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

M.9812 — Verily Life Sciences/Santen Pharmaceutical/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 22964301

Indirizzo postale:

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

Notifica preventiva di concentrazione
(Caso M.9711 — Alliance Healthcare Deutschland/Gehe Pharma Handel)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2020/C 235/05)

1. In data 10 luglio 2020 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:

- Alliance Healthcare Deutschland AG («Alliance», Germania), controllata da Wallgreens Boots Alliance, Inc. (Stati Uniti),
- Gehe Pharma Handel GmbH («Gehe», Germania), controllata da McKesson Corporation (Stati Uniti).

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

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni.

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

- Alliance opera nella vendita all'ingrosso *full-line* di prodotti farmaceutici, principalmente in Germania;
- Gehe opera nella vendita all'ingrosso *full-line* di prodotti farmaceutici, principalmente in Germania.

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.9711 — Alliance Healthcare Deutschland/Gehe Pharma Handel

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
BELGIQUE/BELGIË

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

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

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

(2020/C 235/06)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«SZOMOLYAI RÖVIDSZÁRÚ FEKETE CSERESZNYE»

n. UE: PDO-HU-02380 — 20.12.2017

DOP (X)IGP ()

1. Nome

«Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye»

2. Stato membro o Paese terzo

Ungheria

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 il nome di cui al punto 1

La denominazione di origine protetta (DOP) «Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye» si riferisce ai frutti delle varietà locali Rövidszárú fekete (nera a peduncolo corto) e Mézédés fekete (nera con sapore di miele) della ciliegia (*Prunus avium* L.), destinati a essere consumati freschi e che si trovano a Szomolya e dintorni, nonché ai frutti della cultivar ufficiale Szomolyai fekete (nera di Szomolya).

Il peso minimo dei frutti è di 450 g per 100 unità, pari a un peso medio per ciliegia di 4,5 g ±0,7 g. Il frutto ha un diametro minimo di 18 mm e un diametro massimo di 23 mm.

Si presenta sotto forma di ampio tronco conico appiattito che ricorda un cuore leggermente schiacciato o piatto sul lato opposto al peduncolo. Il peduncolo è corto (2-3 cm) e si stacca facilmente dal frutto.

I frutti sono di colore bordeaux violaceo scuro e a piena maturazione diventano rossi tendenti al nero o addirittura neri. La buccia, di medio spessore, è resistente e tollera bene il trasporto, la polpa è di colore bordeaux tendente al nero, moderatamente soda e molto succosa, e il succo ha una colorazione molto intensa. Il colore di questi frutti resta rosso scuro anche durante il processo di trasformazione.

Hanno un sapore che ricorda il miele.

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Questi frutti presentano le seguenti caratteristiche chimiche:

tenore zuccherino: 20 °Brix minimo

acidità massima: 0,4 g/100 g

contenuto di sostanza secca: 19 % minimo

La «Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye» giunge a maturazione nella seconda decade di giugno.

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

—

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

La coltivazione e la raccolta hanno luogo nella zona geografica in questione.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La «Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye» è prodotta entro i confini amministrativi di Szomolya, Ostoros, Novaj, Noszvaj, Bogács, Tard e Tibolddaróc.

5. **Legame con la zona geografica**

La qualità dei frutti di «Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye» è dovuta alla zona geografica e ai fattori naturali e umani che la caratterizzano.

La «Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye» è ottenuta a partire dalle varietà antiche «Rövidszárú fekete» e «Mézédes fekete» — che sono coltivate esclusivamente nella zona geografica — e dalla cultivar «Szomolyai fekete», selezionata nei dintorni di Szomolya e ufficialmente riconosciuta e inserita nel catalogo nazionale delle varietà.

Le specificità della zona geografica influiscono sulle seguenti caratteristiche della «Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye»: frutto a forma di cuore, peduncolo corto, colore nerastro, sapore di miele.

Le varietà coltivate nella zona geografica sono caratterizzate da forma a cuore, peduncolo corto di 2-3 cm e frutti di piccole dimensioni e peso ridotto. Oltre a una buccia lucida, il frutto presenta un colore tendente al nero, determinato dal tipo di terreno ad alto contenuto colorante in cui viene coltivato. La combinazione di una ridotta acidità dovuta alle proprietà del suolo e di un elevato tenore zuccherino dovuto alle condizioni climatiche dà luogo a un sapore dolce come il miele.

Fattori naturali

La zona geografica si trova in Ungheria, nella parte sud-occidentale della provincia di Borsod-Abaúj-Zemplén, a Bükkalja, tra le colline di Bükkalja e la campagna pianeggiante a perdita d'occhio della grande pianura ungherese (Alföld).

Questa zona presenta colline in leggera pendenza coperte di vigneti e frutteti, creste e groppe soleggiate, valli strette e lunghe orientate a sud, boschi chiusi e zone pianeggianti occupate dall'agricoltura, nei pressi della grande pianura. Le colline in leggera pendenza che si susseguono verso la grande pianura, molto asimmetriche e inclinate sul lato settentrionale, sono frutto dei movimenti tettonici del terziario e del quaternario che hanno frammentato la copertura di roccia vulcanica. In questa zona predominano i sedimenti di tufo riolitico a tessitura fine di origine vulcanica e il loess calcareo che vi si è depositato, determinando anche le condizioni pedologiche: nella maggior parte dei casi, i suoli forestali argillosi formati nel substrato roccioso, i suoli bruni e, in alcuni punti, i suoli neri argillosi di palude sono leggermente acidi. Ciò è dovuto al fatto che durante il periodo geologico del Miocene, nelle zone periferiche del massiccio di Bükk, il magma (dacite) risalito in superficie si è unito, chimicamente e fisicamente, al suolo calcareo originario.

La zona geografica è caratterizzata da un clima da moderatamente temperato a moderatamente secco. La durata di soleggiamento annuo è di circa 1 850-1 900 ore, con 720-740 ore d'estate e 150-170 ore d'inverno. La temperatura media annua è compresa tra 8,6 e 8,8 °C, con una media stagionale di 15,5-16 °C durante il periodo vegetativo. Le precipitazioni annuali oscillano tra 550 e 650 mm, con una media di 370-400 mm durante il periodo vegetativo.

In nessun altro luogo dell'Ungheria si trovano suoli con proprietà simili e condizioni climatiche analoghe.

Legame tra il prodotto e la zona geografica

Il frutto della «Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye» presenta una caratteristica forma a cuore, la buccia e la polpa sono rosso scuro intenso, quasi nero, e il sapore è armonioso e dolce come il miele per l'alto contenuto di sostanza secca, l'elevato tenore zuccherino e la ridotta acidità.

Il legame tra il frutto «Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye» e la sua zona geografica è strettissimo.

La combinazione di varietà locali, microclima e fattori pedologici caratteristici della regione è determinante per lo sviluppo delle caratteristiche specifiche suindicate della «Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye».

Il frutto deve la sua forma particolare alle varietà naturali locali, oltre che alla cultivar ufficialmente riconosciuta, selezionata a partire da varietà locali.

I sedimenti di tufo riolitico di origine vulcanica determinano l'elevato contenuto di sostanza secca del frutto e il suo colore rosso intenso, quasi nero: caratteristica distintiva dei frutti coltivati in questa zona geografica.

Per via dell'esposizione a sud delle zone di coltivazione, dell'elevato numero di ore di soleggiamento e del clima moderatamente temperato che prolunga il periodo di maturazione, l'incorporazione dello zucchero dura più a lungo, conferendo ai frutti un elevato tenore zuccherino (20 °Brix minimo). Questo valore è di gran lunga superiore al tenore zuccherino delle ciliegie coltivate in Ungheria, che è mediamente di 14 °Brix. L'elevato numero di ore di soleggiamento contribuisce allo sviluppo di un elevato contenuto di antociani nella buccia e nella polpa che donano a questi frutti un'intensa colorazione.

Grazie ai suoli di loess leggermente calcarei della regione e ai suoli leggermente acidi, costituiti da una miscela di andesite di origine vulcanica e di tufo riolitico, i frutti coltivati in questa zona presentano un'acidità ridotta (max. 0,4 g/100 g). Si tratta di un valore significativamente inferiore rispetto all'acidità media di 0,68 g/100 g delle ciliegie coltivate in Ungheria.

Per i motivi suindicati, l'effetto combinato dell'elevato tenore zuccherino e della bassa acidità porta allo sviluppo di un sapore di miele caratteristico di un frutto che, fra tutta l'Ungheria, è prodotto solo a Szomolya e dintorni.

Il basso peso medio della «Szomolyai rövidszárú fekete cseresznye» (4,5 g) è nettamente inferiore a quello delle altre ciliegie, il cui peso medio è di 7-8 g.

Inoltre, in tutto il processo di coltivazione, le conoscenze e competenze umane giocano un ruolo determinante. Szomolya può essere associata alla tradizione della coltivazione delle antiche varietà locali (Rövidszárú fekete e Mézédés fekete) e alla selezione della varietà Szomolyai fekete. Sono queste varietà ad aver gettato le basi dello sviluppo della secolare coltivazione della ciliegia di Szomolya.

La raccolta viene effettuata a mano, trattandosi di un'attività che richiede grande abilità. Le ciliegie sono tra i frutti che maturano sull'albero e che non proseguono la maturazione dopo la raccolta: la capacità di determinare se le ciliegie sono sufficientemente mature da essere raccolte è pertanto un'abilità locale molto importante, che fa leva sul colore delle ciliegie, sulla loro dolcezza e sulla loro consistenza mediamente soda. Alla luce di questi elementi, il raccoglitore seleziona i frutti maturi destinati a essere raccolti. Per facilitare la raccolta manuale, l'albero deve essere potato in modo da adattarne il più possibile forma e dimensioni alla raccolta manuale. Il fogliame è più largo che alto e di forma sferica, con un diametro compreso tra 10 e 12 metri. La forma dei ciliegi per l'anno successivo viene costituita sin dal momento della raccolta: i raccoglitori potano i rami e danno forma all'albero, preparando così la forma ottimale per la raccolta manuale. Con un fogliame ben ventilato all'interno, grazie alla potatura, le ciliegie ricevono più luce solare, il che favorisce l'incorporazione dello zucchero. Inoltre la forma della chioma permette alle ciliegie che si trovano all'interno del fogliame di raggiungere la piena maturazione.

Durante la raccolta si utilizza uno strumento tradizionale tipo cavalletto («cseresznyeszék» in ungherese). Si tratta di un treppiede di legno, alto 3-4 metri, simile a una scala, con in cima una piattaforma sulla quale il raccoglitore può posizione la gerla o semplicemente sedersi per raccogliere le ciliegie all'interno dell'albero. Per raccogliere le ciliegie più lontane, i raccoglitori tirano verso di loro i rami che non riescono a raggiungere manualmente, usando un gancio dal lungo manico, di forma particolare, chiamato dalla popolazione locale «kamó». I raccoglitori ripongono le ciliegie raccolte dai rami nei cestini a spalla, in vimini o giunco (localmente chiamati «hátyi»), prestando particolare attenzione all'integrità del frutto, che a maturazione è particolarmente fragile. Quando il cestino è pieno, lo svuotano nella gerla di raccolta dotata di coperchio, posta sul cavalletto: metodo con cui preservano l'integrità dei frutti maturi.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

www.gi.kormany.hu/foldrajzi-arujelzok

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



Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea
2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT