

Gazzetta ufficiale dell'Unione europea

C 14



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

64° anno

13 gennaio 2021

Sommario

II Comunicazioni

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

Commissione europea

2021/C 14/01	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.10068 — Brookfield/Mansa/Polenergia) ⁽¹⁾	1
--------------	---	---

IV Informazioni

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

Commissione europea

2021/C 14/02	Tassi di cambio dell'euro — 12 gennaio 2021	2
--------------	---	---

V Avvisi

ALTRI ATTI

Commissione europea

2021/C 14/03	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 del Consiglio	3
--------------	---	---

IT

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

II

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

COMMISSIONE EUROPEA

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso M.10068 — Brookfield/Mansa/Polenergia)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2021/C 14/01)

Il 5 gennaio 2021 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 32021M10068. 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⁾

12 gennaio 2021

(2021/C 14/02)

1 euro =

Moneta			Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,2161	CAD	dollari canadesi	1,5510
JPY	yen giapponesi	126,74	HKD	dollari di Hong Kong	9,4314
DKK	corone danesi	7,4385	NZD	dollari neozelandesi	1,6940
GBP	sterline inglesi	0,89440	SGD	dollari di Singapore	1,6146
SEK	corone svedesi	10,0878	KRW	won sudcoreani	1 336,38
CHF	franchi svizzeri	1,0812	ZAR	rand sudafricani	18,7269
ISK	corone islandesi	156,20	CNY	renminbi Yuan cinese	7,8576
NOK	corone norvegesi	10,3765	HRK	kuna croata	7,5805
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	17 201,73
CZK	corone ceche	26,190	MYR	ringgit malese	4,9343
HUF	fiorini ungheresi	359,66	PHP	peso filippino	58,434
PLN	zloty polacchi	4,5248	RUB	rublo russo	90,0537
RON	leu rumeni	4,8713	THB	baht thailandese	36,641
TRY	lire turche	9,1050	BRL	real brasiliano	6,6592
AUD	dollari australiani	1,5742	MXN	peso messicano	24,3010
			INR	rupia indiana	89,0915

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

V

(Avvisi)

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 del Consiglio

(2021/C 14/03)

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

PRINCIPALI REQUISITI DELLA SCHEDA TECNICA

«NAGYKUNSÁGI SZILVAPÁLINKA»

Numero di fascicolo: PGI-HU-02232 – 14.10.2016

1. **Indicazione geografica da registrare**

«Nagykunsági szilvapálinka»

2. **Categoria della bevanda spiritosa**

Acquavite di frutta (categoria 9 dell'allegato II del regolamento (CE) n. 110/2008)

3. **Descrizione della bevanda spiritosa**3.1. *Caratteristiche fisiche, chimiche e/o organolettiche*

Caratteristiche fisico-chimiche

La «Nagykunsági szilvapálinka» ha un titolo alcolometrico minimo di 40 % v/v, un tenore massimo di metanolo consentito di 1 200 g/hl di alcole a 100 % vol e un tenore di sostanze volatili non inferiore a 200 g/hl di alcole a 100 % vol.

Caratteristiche organolettiche

«Nagykunsági szilvapálinka»: colore chiaro. Sentore pulito di prugna, leggermente aromatico, con una delicata speziatura accompagnata da note floreali. Oltre alle note di prugna, il gusto è tipicamente speziato, con una punta di acidità, e tenui note di marzapane e confettura.

«Nagykunsági szilvapálinka», «érlelt» [invecchiata]: colore chiaro, che va dal giallo paglierino intenso al giallo dorato. In termini di aroma, presenta note pronunciate di prugna, frutta e spezie. La speziatura può essere conferita dalla presenza di vaniglia, chiodi di garofano e cannella. Oltre alle pronunciate note fruttate e di prugna, anche il sentore di spezie dolci risulta evidente al palato. La consistenza setosa e rotonda è integrata da lievi note di marzapane e confettura.

⁽¹⁾ GUL 130 del 17.5.2019, pag. 1.

«Nagykunsági szilvapálinka», «gyümölcságyon érlett» o «ágyas» [invecchiata su un letto di prugne]: colore chiaro, che va dal giallo paglierino intenso al giallo dorato. In termini di aroma, presenta note pronunciate di prugna, frutta e spezie. L'aroma è leggermente affumicato, con note gustative dominate da una consistenza morbida, rotonda e setosa di confettura e marzapane tipica del letto di prugne.

3.2. *Caratteristiche specifiche (rispetto alle bevande spiritose della stessa categoria)*

La «Nagykunsági szilvapálinka» è prodotta da prugne coltivate entro i confini amministrativi delle località elencate al punto 4 e l'ammortatura, la distillazione e l'invecchiamento avvengono nella stessa zona. La «Nagykunsági szilvapálinka» è costituita per almeno il 40 % da distillati di prugne Vörös e/o Besztercei e dei loro cloni, che le conferiscono note di marzapane e confettura derivanti dall'elevato contenuto di zucchero delle prugne. Le prugne Besztercei e Vörös sono varietà riconosciute dallo Stato incluse nel catalogo nazionale delle varietà.

4. **Zona geografica interessata**

La «Nagykunsági szilvapálinka» può essere prodotta utilizzando prugne provenienti dall'area amministrativa dei seguenti comuni del distretto di Jász-Nagykun-Szolnok, a est del fiume Tibisco, nelle distillerie della stessa zona:

Tiszafüred, Tiszaszőlős, Tiszaigar, Tiszaderzs, Tiszaörs, Abádszalók, Tiszaszentimre, Nagyiván, Tiszabura, Tomajmonostora, Kunmadaras, Tiszaroff, Tiszagyenda, Kunhegyes, Berekfürdő, Tiszabő, Karcag, Fegyvernek, Kenderes, Kisújszállás, Tiszapüspöki, Örményes, Szolnok, Szajol, Törökszentmiklós, Túrkeve, Tiszatenyő, Kuncsorba, Rákóczi falva, Rákócziújfaló, Kengyel, Kétpó, Martfű, Mezőhek, Mezőtúr, Cibakháza, Tiszaöldvár, Mesterszállás, Nagyrév, Öcsöd, Tiszainoka, Tiszakürt, Cserkeszőlő, Kunszentmárton, Tiszasas, Csépa, Szelevény.

5. **Metodo di produzione della bevanda spiritosa**

L'ammortatura, la fermentazione, la distillazione, la messa a riposo, l'invecchiamento e la disposizione su un letto di prugne della «Nagykunsági szilvapálinka» possono avvenire solo nelle distillerie situate nella zona geografica delimitata utilizzando i frutti che vi vengono coltivati.

Le fasi principali della produzione della pálinka sono le seguenti:

- 1) selezione e accettazione della frutta,
- 2) ammortatura e fermentazione,
- 3) distillazione,
- 4) messa a riposo, invecchiamento,
- 5) produzione e trattamento della pálinka.

5.1. *Selezione e accettazione della frutta*

Le principali caratteristiche fisiche del frutto sono la forma piccola e allungata, la buccia pruinosa di colore blu scuro o rossastro, la polpa di colore giallo/giallo-dorato a nocciolo libero e il sapore succoso, armonioso, agrodolce. La pálinka è prodotta con frutti adeguatamente maturi (maturi/stramaturi, con un tenore in materia secca non inferiore al 15 % rif.), di qualità buona o eccellente. Il tenore zuccherino medio dei frutti dovrebbe essere pari al 15-16 %. L'accettazione quantitativa della frutta si basa sul peso. Nella fase di accettazione la qualità dei frutti viene valutata tramite campionatura. La valutazione organolettica (maturazione, pulizia, muffa, marciume, danni o ammaccature ecc.) e l'esame del tenore di materia secca costituiscono la base del controllo della qualità e dell'accettazione (tenore di zuccheri e misurazione del pH). La frutta dev'essere accompagnata da documenti che ne attestino l'origine. Un requisito fondamentale è che i frutti non presentino difetti di deterioramento e siano privi di materiali estranei.

5.2. *Ammortatura e fermentazione*

Il nocciolo viene staccato dalla polpa con un denocciolatore. Il mosto è pompato in vasche di fermentazione con una pompa per il mosto. Il valore ottimale del pH è compreso tra 2,8 e 3,5.

Il titolo alcolometrico e l'aroma ottimali si ottengono monitorando la temperatura e mantenendola a livello costante (18-22 °C). La durata ottimale della fermentazione, che dipende dalla qualità interna delle prugne utilizzate, è di 10-14 giorni.

Il mosto fermentato deve essere distillato il prima possibile oppure si devono garantire le condizioni di base per uno stoccaggio idoneo fino al momento in cui sarà possibile iniziare la distillazione.

5.3. *Distillazione*

La «Nagykunsági szilvapálinka» può essere prodotta in impianti di distillazione idonei alla doppia distillazione frazionata basata su metodi che utilizzano un alambicco in rame (distillazione, raffinazione) o qualsiasi altra soluzione tecnica in grado di garantire la necessaria qualità organolettica.

5.4. *Messa a riposo, invecchiamento*

5.4.1. *Messa a riposo*

La «Nagykunsági szilvapálinka» deve riposare finché raggiunge il giusto equilibrio.

5.4.2. *Invecchiamento*

5.4.2.1. «Nagykunsági szilvapálinka», «értelt» [invecchiata]:

L'invecchiamento deve avvenire all'interno di fusti di legno puliti e preparati con cura affinché la pálinka acquisisca un gusto e un aroma armoniosi. Se la temperatura esterna è superiore ai 25 °C, l'aria dei locali di stoccaggio deve essere umidificata ricorrendo alla nebulizzazione almeno una volta alla settimana.

La «Nagykunsági szilvapálinka» deve invecchiare per almeno tre mesi in fusti di legno di capacità pari o inferiore a 1 000 litri o per almeno un anno in fusti di legno di capacità superiore a 1 000 litri.

5.4.2.2. «Nagykunsági szilvapálinka», «gyümölcságyon értelt» o «ágyas» [invecchiata su un letto di prugne]:

Nel caso della «Nagykunsági szilvapálinka» accompagnata dalla menzione «gyümölcságyon értelt» o «ágyas» [invecchiata su un letto di prugne], durante l'invecchiamento si aggiungono almeno 10 kg di prugne mature o almeno 5 kg di prugne secche della stessa varietà di quelle utilizzate per la pálinka, provenienti dalla zona geografica delimitata al punto 4, ogni 100 litri di pálinka. Il processo di invecchiamento con l'aggiunta di prugne coltivate nell'area geografica sopra delimitata dura almeno tre mesi. Il processo di invecchiamento deve essere documentato in modo verificabile in loco.

5.5. *Produzione e trattamento della pálinka*

Nel rispetto dei rigorosissimi requisiti vigenti per i prodotti imbottigliati ($\pm 0,3$ % v/v o $\pm 1,5$ % v/v per la pálinka invecchiata su un letto di prugne), il titolo alcolometrico del distillato messo a riposo e invecchiato dev'essere regolato a un livello idoneo al consumo aggiungendo acqua potabile. L'acqua può essere distillata, desalinizzata, demineralizzata o addolcita.

La pálinka invecchiata può essere raffreddata e filtrata. Se necessario può essere eseguito un trattamento con coadiuvanti tecnologici adatti per filtrare il prodotto ed eliminare eventuali metalli pesanti. La pálinka può essere successivamente imbottigliata.

Dopo aver raggiunto il titolo alcolometrico adeguato, la pálinka può essere versata in bottiglie lavate e sigillate con tappi a vite in alluminio o sughero che soddisfino i requisiti previsti per gli imballaggi alimentari. Le bottiglie possono essere di vetro o di ceramica.

L'unità di imballaggio massima autorizzata è pari a 2 litri; qualsiasi volume superiore a questo può essere confezionato solo come campione unico da offrire in dono. Il prodotto sigillato può anche essere collocato in una scatola decorativa.

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

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

Il legame tra la «Nagykunsági szilvapálinka» e la zona geografica si fonda sulla qualità e la reputazione del prodotto.

Il territorio quasi completamente pianeggiante della regione di Nagykunság è spezzato solo dai tumuli cumani (*kunhalom*) nonché da fiumi e dai loro affluenti. Il terreno estremamente arido, loessico, sabbioso ma ricco di humus è favorevole alla frutticoltura. Il periodo di soleggiamento supera le 2 350 ore all'anno, mentre la temperatura media annuale è di 12 °C. Durante la stagione estiva la temperatura media è più elevata rispetto alla temperatura media nazionale.

Uno dei frutti tipici coltivati in questa regione è la prugna, che si può trovare nei frutteti di tutta la zona e vanta una lunga tradizione. Le prugne sono coltivate in frutteti e vigneti. Il terreno delle zone lungo le sponde dei fiumi e dei loro affluenti è sufficientemente umido per la coltivazione delle prugne grazie al livello elevato della falda freatica.

Sia la commercializzazione delle prugne che la coltivazione e l'utilizzo di questi frutti hanno tradizioni storiche nella regione di Nagykunság e le varietà Besztercei e Vörös sono particolarmente rinomate.

6.2. *Caratteristiche specifiche della bevanda spiritosa attribuibili alla zona geografica*

Le prugne coltivate in loco sono una delle materie prime più comunemente utilizzate per la distillazione della pálinka tradizionale nella regione. La «Nagykunsági szilvapálinka» è costituita per almeno il 40 % da distillati di prugne Vörös e/o Besztercei e dei loro cloni. Le prugne Besztercei e Vörös sono varietà riconosciute dallo Stato incluse nel catalogo nazionale delle varietà.

Il clima della regione di Nagykunság e l'elevato soleggiamento producono prugne particolarmente gustose e aromatiche con un elevato contenuto di zucchero. L'elevato contenuto di zucchero dei distillati costituiti per almeno il 40 % da prugne Vörös e/o Besztercei e dai loro cloni conferisce al prodotto note di marzapane e confettura.

Organizzato ogni anno dal 2008, il festival della Pálinka di Nagykunság attira un gran numero di visitatori e ha contribuito ad aumentare la popolarità della «Nagykunsági szilvapálinka». Il prodotto è noto e riconosciuto anche a livello internazionale ed è esportato in molti paesi, dalla Romania al Canada.

L'11 novembre 2016 la «Nagykunsági szilvapálinka» è stata presentata alle autorità e alla stampa in occasione della terza edizione della Giornata della degustazione della Pálinka organizzata dal ministero dell'Agricoltura (<https://2015-2019.kormany.hu/hu/foldmuvelesugyi-miniszterium/hirek/eredetvedett-lehet-a-nagykunsagi-szilva-es-birspalinka>).

Nel 2017 la «Nagykunsági szilvapálinka» è stata presentata a professionisti del settore, produttori e consumatori in occasione di una conferenza intitolata «15 anni di protezione dell'origine della pálinka», svoltasi nell'ambito della settantottesima mostra nazionale del settore agroalimentare (OMÉK).

Nel 2017 la «Nagykunsági szilvapálinka» è stata inoltre presentata alle fiere Internationale Grüne Woche di Berlino e Indagra di Bucarest.

La qualità della «Nagykunsági szilvapálinka» è altresì attestata dai seguenti premi che ha conquistato partecipando a numerosi concorsi:

- medaglia di bronzo al concorso per pálinka e altre bevande spiritose «Brillante» svoltosi a Gyula nel 2018;
- medaglia di bronzo al quinto concorso della regione di Palóc per pálinka e altre bevande spiritose nel 2017;
- medaglia di bronzo al concorso per pálinka e altre bevande spiritose «Brillante» svoltosi a Gyula nel 2017;
- medaglia d'oro al quarto concorso del distretto di Vas per pálinka e altre bevande spiritose nel 2013;
- gran premio del prodotto ungherese nel 2012;
- medaglia d'oro al terzo concorso del distretto di Vas per pálinka e altre bevande spiritose nel 2012;
- medaglia d'argento alla diciassettesima edizione del concorso nazionale ungherese per la pálinka e concorso internazionale per le acquaviti di frutta nel 2009;
- medaglia d'argento alla sedicesima edizione del concorso nazionale ungherese per la pálinka e concorso internazionale per le acquaviti di frutta svoltosi a Gyula nel 2008;
- premio «Campione» alla sedicesima edizione del concorso nazionale ungherese per la pálinka e concorso internazionale per le acquaviti di frutta svoltosi a Gyula nel 2008;
- medaglia di bronzo al primo festival dell'alambicco di Gyula nel 2000.

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

- Legge XI del 1997 sulla protezione dei marchi commerciali e delle indicazioni geografiche
- Legge LXXIII del 2008 sulla pálinka, sulla pálinka di vinacce e sul consiglio nazionale della pálinka

- Decreto governativo n. 158/2009, del 30 luglio 2009, che fissa norme dettagliate in materia di protezione delle indicazioni geografiche dei prodotti agricoli e degli alimenti e di verifica dei prodotti
- Decreto governativo n. 22/2012, del 29 febbraio 2012, sull'ufficio nazionale per la sicurezza della catena alimentare
- Regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 gennaio 2008, 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 del Consiglio
- Regolamento di esecuzione (UE) n. 716/2013, del 25 luglio 2013, recante modalità di applicazione 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

8. **Richiedente**

8.1. *Stato membro, paese terzo o persona fisica/giuridica*

Nome: Szicsek Pálinkafőzde Korlátolt Felelősségű Társaság [Szicsek Pálinka Distillery Ltd]

8.2. *Indirizzo completo (via e numero civico, località e codice postale, Stato)*

Indirizzo: Ókincsem III. keresztút 10-14, 5461 Tiszaöldvár, Ungheria

9. **Aggiunte all'indicazione geografica**

L'aggiunta deve essere indicata separatamente dal nome.

Aggiunta: «Érlelt» [invecchiata]

La «Nagykunsági szilvapálinka» può recare l'aggiunta «*érlelt*» [invecchiata] se l'invecchiamento avviene secondo le modalità indicate al punto 5.4.2.1.

Aggiunta: «Gyümölcságyon érlelt» o «Ágyas» [invecchiata su un letto di prugne]

La «Nagykunsági szilvapálinka» può recare l'aggiunta «*Gyümölcságyon érlelt*» o «Ágyas» [invecchiata su un letto di prugne] se l'invecchiamento avviene secondo le modalità indicate al punto 5.4.2.2.

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

Gli imballaggi devono recare obbligatoriamente le seguenti informazioni:

«földrajzi árujelző» [indicazione geografica] (separata dal nome).

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



■ Ufficio delle pubblicazioni
dell'Unione europea
L-2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT