



### Sommario

#### II Comunicazioni

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

##### Commissione europea

2021/C 46/01	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.9866 — United Group/Forthnet) <sup>(1)</sup> .....	1
--------------	--	---

#### IV Informazioni

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

##### Commissione europea

2021/C 46/02	Tassi di cambio dell'euro — 8 febbraio 2021 .....	2
--------------	---	---

#### V Avvisi

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

##### Commissione europea

2021/C 46/03	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.10155 — OTPP/SL GIO II/SGL) — Caso ammissibile alla procedura semplificata <sup>(1)</sup> .....	3
2021/C 46/04	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.10140 — EFMS/VFMF/FocusVision/Confirmit/Dapresy) — Caso ammissibile alla procedura semplificata <sup>(1)</sup> .....	5
2021/C 46/05	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.10150 — Ares/OTPP/TricorBraun) — Caso ammissibile alla procedura semplificata <sup>(1)</sup> .....	7

2021/C 46/06	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.10088 — Pai Partners/Euro Ethnic Foods) <sup>(1)</sup> .....	8
2021/C 46/07	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.10075 - Nexi/Nets Group) <sup>(1)</sup> .....	9

#### ALTRI ATTI

##### **Commissione europea**

2021/C 46/08	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 .....	10
2021/C 46/09	Pubblicazione di una domanda di modifica 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 .....	14

---

<sup>(1)</sup> 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.9866 — United Group/Forthnet)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2021/C 46/01)

Il 13 agosto 2020 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 <sup>(1)</sup>. 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 32020M9866. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

---

<sup>(1)</sup> GUL 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 <sup>(1)</sup>

8 febbraio 2021

(2021/C 46/02)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,2025	CAD	dollari canadesi	1,5363
JPY	yen giapponesi	126,97	HKD	dollari di Hong Kong	9,3219
DKK	corone danesi	7,4365	NZD	dollari neozelandesi	1,6740
GBP	sterline inglesi	0,87833	SGD	dollari di Singapore	1,6067
SEK	corone svedesi	10,1148	KRW	won sudcoreani	1 347,77
CHF	franchi svizzeri	1,0842	ZAR	rand sudafricani	17,9701
ISK	corone islandesi	154,70	CNY	renminbi Yuan cinese	7,7618
NOK	corone norvegesi	10,2725	HRK	kuna croata	7,5583
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	16 876,31
CZK	corone ceche	25,739	MYR	ringgit malese	4,8888
HUF	fiorini ungheresi	358,33	PHP	peso filippino	57,843
PLN	zloty polacchi	4,4824	RUB	rublo russo	89,4049
RON	leu rumeni	4,8748	THB	baht thailandese	36,098
TRY	lire turche	8,5308	BRL	real brasiliano	6,4955
AUD	dollari australiani	1,5693	MXN	peso messicano	24,3050
			INR	rupia indiana	87,7240

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

## V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA  
CONCORRENZA

## COMMISSIONE EUROPEA

**Notifica preventiva di concentrazione****(Caso M.10155 — OTPP/SL GIO II/SGI)****Caso ammissibile alla procedura semplificata****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2021/C 46/03)

1. In data 1° febbraio 2021 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione, in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(1)</sup>.

La notifica riguarda le seguenti imprese:

- Ontario Teachers' Pension Plan Board («OTPP», Canada),
- Swiss Life GIO II Eur Holding S.À.R.L («SL GIO II», Lussemburgo), appartenente a Swiss Life Holding AG («Swiss Life», Svizzera),
- Società Gasdotti Italia S.p.A. («SGI», Italia), attualmente controllata da SL GIO II e MEIF 4, a sua volta controllata da Macquarie Group (Australia).

OTPP e SL GIO II acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), e dell'articolo 3, paragrafo 4, del regolamento sulle concentrazioni, il controllo comune dell'insieme di SGI.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni.

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

- OTPP: società che opera nella gestione delle prestazioni pensionistiche e nell'investimento dei fondi pensione degli insegnanti della provincia canadese dell'Ontario,
- SL GIO II: fondo di proprietà di Swiss Life, fornitore di assicurazioni vita, pensioni, assicurazione malattia e gestione patrimoniale,
- SGI: gestore indipendente del sistema di trasporto del gas che detiene una quota limitata della rete italiana di metanodotti ad alta pressione.

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

Si rileva che, ai sensi della comunicazione della Commissione concernente una procedura semplificata per l'esame di determinate concentrazioni a norma del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(2)</sup>, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

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

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

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.10155 — OTPP/SL GIO II/SGI

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  
BELGIO

---

**Notifica preventiva di concentrazione**  
**(Caso M.10140 — EFMS/VFME/FocusVision/Confermit/Dapresy)**  
**Caso ammissibile alla procedura semplificata**

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2021/C 46/04)

1. In data 1° febbraio 2021 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione, in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(1)</sup>.

La notifica riguarda le seguenti imprese:

- EQT Fund Management S.à r.l. («EFMS», Lussemburgo), controllata da EQT AB;
- Verdane Fund Manager Future AB («VFME», Svezia), controllata da Verdane Advisors Holding AS;
- Confermit AS («Confermit», Norvegia), controllata da VFME;
- Dapresy AB («Dapresy», Svezia), controllata da Confermit;
- FocusVision Worldwide, Inc. («FocusVision», Stati Uniti), controllata da EFMS.

EFMS e VFME acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), e dell'articolo 3, paragrafo 4, del regolamento sulle concentrazioni, il controllo comune di Confermit, Dapresy e FocusVision.

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:

- EFMS: società di gestione di fondi di investimento di proprietà esclusiva di EQT AB, con sede in Svezia. EFMS controlla EQT Mid Market US, un fondo di investimento con un capitale impegnato di circa 688 milioni di USD, che propone investimenti incentrati sulle imprese di medie dimensioni dell'America settentrionale;
- VFME: società di gestione di fondi d'investimento di alcuni fondi Verdane, di proprietà di Verdane Advisors Holding AS, con sede in Svezia. I fondi Verdane investono in imprese operanti nei settori dell'Internet per i consumatori, dei software, dell'energia e dell'industria avanzata, con particolare interesse per i paesi nordici;
- Confermit: venditore globale di soluzioni multi-canale in materia di esperienze del cliente, coinvolgimento dei dipendenti e ricerche di mercato. Sviluppa inoltre una serie di strumenti software per le agenzie che svolgono ricerche di mercato e per i gruppi di studio *in-house* dei clienti aziendali. Confermit è attualmente controllata dai fondi Verdane gestiti da VFME;
- Dapresy: società che fornisce software applicativi per le imprese, in particolare software per studi, indagini e sondaggi. Dispone di una competenza globale nel settore delle ricerche di mercato e propone ai clienti una piattaforma unificata dedicata a questo settore. Dapresy fa attualmente parte del gruppo Confermit;
- FocusVision: impresa che fornisce all'industria della ricerca di mercato soluzioni tecnologiche quantitative e qualitative. FocusVision è controllata indirettamente da EQT Mid Market US.

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.

Ai sensi della comunicazione della Commissione concernente una procedura semplificata per l'esame di determinate concentrazioni a norma del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(2)</sup>, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

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

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

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.10140 — EFMS/VFME/FocusVision/Confermit/Dapresy

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

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

Fax +32 22964301

Indirizzo postale:

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

---



**Notifica preventiva di concentrazione**  
**(Caso M.10150 — Ares/OTPP/TricorBraun)**  
**Caso ammissibile alla procedura semplificata**

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2021/C 46/05)

1. In data 1° febbraio 2021 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione, in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(1)</sup>.

La notifica riguarda le seguenti imprese:

- Ares Management Corporation («Ares», Stati Uniti),
- Ontario Teachers' Pension Plan Board («OTPP», Canada),
- TCB Holdings I Corp («TricorBraun», Stati Uniti).

Ares e OTPP acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), e dell'articolo 3, paragrafo 4, del regolamento sulle concentrazioni, il controllo comune di TricorBraun.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni.

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

- Ares: gestione alternativa di attivi in America settentrionale, Europa e Asia-Pacifico,
- OTPP: gestione di prestazioni pensionistiche e investimenti in attivi di piani pensione per conto di insegnanti in servizio e in pensione nella provincia dell'Ontario,
- TricorBraun: progettazione e distribuzione di imballaggi, compresi contenitori in plastica, spruzzatori, distributori e chiusure, contenitori in vetro e imballaggi flessibili, negli Stati Uniti e a livello internazionale.

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

Si rileva che, ai sensi della comunicazione della Commissione concernente una procedura semplificata per l'esame di determinate concentrazioni a norma del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(2)</sup>, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

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

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

M.10150 — Ares/OTPP/TricorBraun

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

---

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

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

**Notifica preventiva di concentrazione**  
**(Caso M.10088 — Pai Partners/Euro Ethnic Foods)**

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2021/C 46/06)

1. In data 29 gennaio 2021 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(1)</sup>.

La notifica riguarda le seguenti imprese:

- PAI Partners SAS («PAI Partners», Francia),
- Euro Ethnic Foods S.A. («EEF», Lussemburgo).

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

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni.

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

- PAI Partners: impresa di private equity i cui principali settori di investimento sono i beni di consumo, i beni industriali, la distribuzione, la sanità e i servizi alle imprese. PAI Partners è anche la società capofila, tra l'altro, di Refresco, che opera nella produzione e nell'imbottigliamento di bevande analcoliche, tra cui bevande gassate, succhi di frutta e bibite analcoliche.
- EEF: gestisce il reparto generi alimentari e bevande dei negozi Grand Frais ed è la società madre di La Compagnie des Pruneaux, la quale opera nella produzione e nella vendita a terzi della materia prima costituita da prugne e, in particolare, da succo di prugne.

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione europea ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nel campo d'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.10088 — Pai Partners/Euro Ethnic Foods

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

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

Fax +32 22964301

Indirizzo postale:

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

---

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

**Notifica preventiva di concentrazione****(Caso M.10075 - Nexi/Nets Group)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2021/C 46/07)

1. In data 1° febbraio 2021 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione, in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(1)</sup>.

La notifica riguarda le seguenti imprese:

- Nexi S.p.A. («Nexi», Italia), sotto il controllo comune delle imprese di private equity Advent International e Bain Capital,
- il gruppo Nets, comprendente Nets A/S («Nets», Danimarca) e Concardis Payment Group («Concardis», Germania).

Nexi acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo esclusivo dell'insieme del gruppo Nets.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni.

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

- Nexi fornisce servizi di pagamento a esercenti, titolari di carte e banche, quali i servizi di emissione di carte e di convenzionamento, la fornitura di terminali POS e servizi connessi, i servizi di carte di pagamento intelligenti, i servizi per i prodotti di gestione automatica del contante, i servizi di compensazione per i pagamenti e i servizi digitali destinati alle imprese,
- il gruppo Nets fornisce, oltre a una serie di prodotti e servizi, servizi di convenzionamento, terminali POS e portali di pagamento abilitato, servizi di elaborazione delle carte e servizi di carte di pagamento intelligenti.

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.10075 - Nexi/Nets Group

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

---

<sup>(1)</sup> GUL 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**

(2021/C 46/08)

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 <sup>(1)</sup> entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Sõir»

n. UE: PGI-EE-02487 — 21.11.2018

DOP ( ) IGP (X)

**1. Nome (i) [della DOP o IGP]**

«Sõir»

**2. Stato membro o paese terzo**

Repubblica di Estonia

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare****3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.4. Altri prodotti di origine animale

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1**

Il nome «Sõir» si riferisce a un formaggio di latte cagliato non stagionato tradizionale. È un prodotto lattiero-caseario che appartiene alla categoria dei formaggi cotti ed è noto in Estonia soprattutto nelle regioni storiche di Võromaa e Setomaa.

Gli ingredienti obbligatori per la preparazione del «Sõir» sono:

- latte (latte vaccino);
- cagliata;
- uova di gallina;
- burro;
- sale;
- semi di carvi.

Nel processo produttivo non sono utilizzati né caglio né additivi né aromatizzanti.

Generalmente il «Sõir» ha una caratteristica forma rotonda e piatta. Le porzioni da commercializzare possono essere ottenute dal taglio di forme rotonde o rettangolari di «Sõir» e hanno forma semicircolare, di parallelepipedi o di spicchi triangolari. Il peso varia da 100 grammi a diversi chilogrammi.

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

### Caratteristiche organolettiche

Aspetto: la superficie dipende dal tipo di forma utilizzata — è quindi ruvida se la forma è di stoffa e liscia se la forma è liscia.

Interno: al taglio la pasta si presenta liscia, di colore uniforme che varia da giallo chiaro a giallo. Può contenere semi di carvi. Può essere altresì percepita una certa granulosità.

Colore: il colore tipico del prodotto dipende dalla presenza del tuorlo d'uovo e pertanto il colore della pasta può variare da giallo chiaro a giallo. Il colore della superficie esterna varia da giallo chiaro a marrone giallastro a seconda della modalità di trattamento finale. Il «Söir» cotto ha la crosta di un caratteristico colore marrone giallastro.

Consistenza: la consistenza del prodotto dipende dal tempo impiegato per il processo di sgocciolamento della massa coagulata. La consistenza è elastica, uniforme e piuttosto consistente, che non si sbriciola al taglio. Il «Söir» prodotto da una massa coagulata sottoposta a un processo di sgocciolamento più breve è più morbido. Quando è lasciato a rassodare, il prodotto diventa più consistente e sviluppa una crosta.

Aroma e gusto: il prodotto ha un caratteristico leggero aroma di panna. Ha un gusto delicato, moderatamente salato con un leggero aroma acidulo dovuto ai batteri lattici, a cui si aggiunge l'inconfondibile sapore dei semi di carvi.

### Proprietà fisiche e chimiche

- 1) Il tenore di grassi dipende in gran parte dalle materie prime utilizzate nella preparazione e può variare dal 5 % al 30 %.
- 2) Il tenore di sostanza secca dipende dal tenore di grassi e dalla successiva lavorazione del prodotto. Il tenore di sostanza secca del prodotto non trasformato deve raggiungere almeno il 30 %, mentre è più elevato per il «Söir» cotto ma non deve superare il 60 %.
- 3) Il contenuto di sale varia da 1,0 % a 2 %.

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

Le materie prime utilizzate per produrre il «Söir» provengono dalla zona geografica delimitata, fatta eccezione per i semi di carvi e il sale. Al posto del burro può essere utilizzato burro chiarificato.

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

Nella produzione del «Söir» le seguenti fasi specifiche devono avere luogo nella zona geografica delimitata:

- riscaldamento del latte,
- incorporazione della cagliata, miscelazione e riscaldamento del composto,
- sgocciolamento della massa coagulata,
- incorporazione del burro e riscaldamento del composto,
- incorporazione delle uova e dei semi di carvi nella massa,
- riscaldamento della massa,
- messa in forma della massa e rassodamento.

Nelle fasi di produzione che hanno luogo nella zona geografica interessata sono consentite le seguenti eccezioni:

- 1) nelle fasi tecnologiche: le uova e il condimento sono aggiunti alla cagliata prima del trattamento termico;
- 2) nelle fasi di trattamento successive, al fine di aumentare la durata di conservazione del prodotto: la superficie del «Söir» viene strofinata con il sale; il «Söir» è cotto in forno.

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

Al fine di preservare la tipica struttura morbida del «Söir» e garantire una conservazione più lunga, il prodotto deve essere confezionato nel luogo di produzione. Ciò serve a impedire qualsiasi contaminazione microbiologica, chimica o fisica del prodotto.

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

In fase di etichettatura del prodotto è obbligatorio aggiungere sulla confezione informazioni supplementari riguardanti la modalità di trattamento del nome registrato «Sõir», ad esempio «Sõir» cotto.

## 4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica si estende nelle aree culturali di Vana-Võromaa e Setomaa che si trovano nell'Estonia sud-orientale. Queste zone si distinguono dal resto del paese e sono delimitate da precisi confini storici.

Secondo la divisione amministrativa dell'Estonia in vigore nel 2019, la zona geografica di Vana-Võromaa comprende le seguenti località: i comuni rurali di Kanepi, Põlva e Rõpina nel distretto di Põlvamaa; i comuni rurali di Antsla, Rõuge e Võru e la città di Võru nel distretto di Võrumaa; i seguenti villaggi nel comune rurale di Valga nel distretto di Valgamaa: Iigaste, Korijärve, Väherü, Vilaski, Raavitsa, Kaagjärve, Pugritsa, Pikkjärve, Kirbu, Valtina, Lusti, Lüllemäe, Karula, Käärikmäe, Rebasemõisa, Koobassaare, Lepa, Ringiste, Lutsu, Koikküla, Koiva, Laanemetsa, Korkuna, Taheva, Tsirgumäe, Sooblase, Hargla, Kalliküla e Tõrvase. La zona geografica di Setomaa comprende l'unità amministrativa del comune rurale di Setomaa, situato nel distretto di Võrumaa.

## 5. Legame con la zona geografica

### 5.1. Specificità della zona geografica

I fattori che rendono il «Sõir» unico sono il suo metodo di produzione, che si fonda su tradizioni regionali, nonché il suo caratteristico sapore. Le conoscenze necessarie per la preparazione del «Sõir» costituiscono il legame con le specificità della zona geografica, in quanto proprio in tale zona esse sono riconosciute. Il «Sõir» è prodotto nella zona seguendo in gran parte la stessa procedura impiegata nel XIX secolo. I produttori continuano a utilizzare il metodo che hanno appreso all'interno della loro famiglia o della loro comunità, e che si è tramandato di generazione in generazione. La competenza principale dei produttori di «Sõir» è la conoscenza del processo di coagulazione: quando riscaldano la cagliata nel latte, essi devono saper riconoscere a vista il momento esatto per evitare di riscaldare eccessivamente la massa. È necessaria esperienza anche per produrre la massa di «Sõir» dopo la coagulazione e lo sgocciolamento, così come sono indispensabili conoscenze specialistiche al momento di riscaldare il composto in maniera uniforme, mescolando continuamente mentre vengono aggiunti il burro, il sale e le uova al momento giusto. Il procedimento di preparazione del «Sõir» si conclude versando il composto caldo e omogeneo nelle apposite forme dove viene lasciato rassodare e raffreddare. L'intero procedimento di preparazione del «Sõir» viene appreso da un mastro casaro di «Sõir» esperto. Sia il gusto che la consistenza del «Sõir» dipendono dal modo in cui è prodotto e dal rispetto scrupoloso della tempistica.

Le materie prime utilizzate per la preparazione del «Sõir» provengono dagli stessi produttori del formaggio o da produttori dei dintorni, così da garantirne la freschezza (ad esempio, latte di non oltre uno o due giorni) e assicurare che il «Sõir» prodotto abbia il sapore, l'aroma e la consistenza che lo caratterizzano. Per i produttori di «Sõir» della zona è importante che la cagliata utilizzata per la produzione del «Sõir» sia preparata dagli stessi produttori del «Sõir» o che sia preparata nella stessa zona.

### 5.2. Specificità del prodotto

Il «Sõir» è un formaggio di latte cagliato non stagionato prodotto con burro e uova. Il «Sõir» ha una consistenza elastica, uniforme e relativamente soda, non si sbriciola al taglio. Ha un gusto delicato, moderatamente salato e con un leggero aroma acidulo, in cui spicca il sapore gradevole dei semi di carvi. Rispetto ai formaggi di latte cagliato cotti non stagionati prodotti e venduti in Estonia, il «Sõir» è di colore giallo per via dell'utilizzo delle uova.

### 5.3. Legame causale tra la zona geografica e una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

Il legame tra il «Sõir» e la zona geografica si basa sulla reputazione del prodotto e sul suo gusto caratteristico che sono strettamente legati al carattere specifico del metodo di produzione (l'origine delle materie prime e le competenze relative alla preparazione) e alla tradizione storica. I consumatori acquistano il «Sõir» con chiare aspettative riguardo al sapore specifico cui si sono abituati. Tale sapore è il risultato delle competenze dei produttori di «Sõir» della zona e può essere gustato soltanto assaggiando il «Sõir» prodotto in questa zona geografica.

Il legame del «Sõir» con la zona geografica descritta nella domanda si basa su pratiche storiche. Tradizionalmente il «Sõir» era prodotto manualmente nelle fattorie. Il latte, come anche la cagliata e il burro preparati utilizzando lo stesso latte, provenivano dalle mucche allevate nella fattoria del produttore, così come le uova erano delle galline della stessa fattoria, mentre i semi di carvi venivano raccolti nei campi. In Estonia la notorietà e la produzione del «Sõir» sono circoscritte alla zona sud-orientale del paese. La parola "sõir" deriva dal dialetto locale e originariamente compariva soltanto in testi riguardanti la lingua parlata nelle parrocchie dell'Estonia sud-orientale. Sebbene a cominciare dalla seconda metà del XX secolo il «Sõir» sia stato prodotto e consumato anche in altre zone dell'Estonia (soprattutto come alimento della cucina casalinga), esso continua a godere di un notevole prestigio come alimento tradizionale tipico di Vana-Võromaa e Setomaa e come prodotto regionale peculiare della zona.

Il fatto che il «Sõir» sia un prodotto tipico della zona geografica è testimoniato da fonti d'archivio, articoli di stampa e ricettari.

Il più antico riferimento al «Sõir» in un testo a stampa si trova nell'*Eesti rahva kalender 1853 aasta peale* (Calendario popolare estone per l'anno 1853), che raccomandava di preparare il formaggio locale «Sõir» utilizzando latte vaccino. In antichi articoli di stampa (risalenti al periodo 1907–1934) persone provenienti da altre regioni dell'Estonia che si sono trovate nella zona hanno descritto il «Sõir» come un alimento tipico della zona. Descrizioni della preparazione e della consumazione del «Sõir», accompagnate dal racconto delle abitudini e dei rituali ad esse associati nelle località di Võromaa e Setomaa tra la fine del XIX secolo e l'inizio del XX secolo, sono conservate presso gli archivi di folklore del Museo della Letteratura estone e gli archivi del Museo nazionale estone nonché presso la Società per la lingua madre estone.

Storicamente il «Sõir» è stato un alimento preparato all'interno dei nuclei domestici della zona e non vi è stata alcuna produzione di tipo industriale continuativa. Attualmente il «Sõir» è prodotto in gran parte da micro e piccoli produttori. Non viene prodotto dalle grandi imprese lattiero-casearie. Il «Sõir» è venduto nei mercati e nelle fiere degli agricoltori, nei negozietti locali, negli agriturismi, nei bar e in un numero limitato di catene di supermercati. Numerose imprese offrono altresì laboratori di produzione di «Sõir».

Come alimento tipico della zona, il «Sõir» continua ad essere apprezzato sia durante i pasti di ogni giorno che in quelli delle feste. Viene inoltre venduto e consumato nella zona nel corso di eventi culturali e fieristici, quali ad esempio la fiera di Lindora e la fiera Uma Meki (ovvero «sapore nostro» nel dialetto locale), e altri eventi per la promozione del patrimonio culturale locale.

Presso il museo Saatse di Setomaa, dal 2010 si celebra ogni anno, a giugno, la giornata del «Sõir» che riunisce i produttori locali di «Sõir», i quali propongono anche dei laboratori. Ogni anno, durante la manifestazione più grande e più importante di Setomaa, ovvero la Giornata del Regno di Seto, si tiene una competizione tra produttori di «Sõir» durante la quale viene scelto il miglior casaro. Nell'estate del 2019, per celebrare il 235° anniversario della fondazione della città di Võru, i produttori di «Sõir» della contea di Võrumaa si sono riuniti per preparare il più grande «Sõir» mai prodotto in Estonia, dal peso di 106 kg (o 235 libbre, secondo l'antica unità di misura) e lungo più di quattro metri. Una degustazione del formaggio è stata offerta agli abitanti della città e ai visitatori.

Nel 2010 la preparazione del «Sõir» e le competenze che ciò richiede sono entrate a far parte della lista del patrimonio culturale immateriale estone come elementi del patrimonio culturale di Vana-Võromaa e Setomaa.

### Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

<https://www.agri.ee/sites/default/files/content/ministeerium/kaitstud-tahis-2019-09-soir-spetsifikaat.pdf>

**Pubblicazione di una domanda di modifica 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 46/09)

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 <sup>(1)</sup>.

DOMANDA DI MODIFICA DELLA SCHEDA TECNICA DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA

«Hamburger Kümmel»

N. UE: PGI-DE-01972-AM01 — 28.9.2017

Lingua della modifica: tedesco

**Intermediario**

Repubblica federale di Germania

Nome dell'intermediario:

Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure e. V. [Associazione federale dell'industria e degli importatori di bevande spiritose]  
Urstadtstraße 2  
53129 Bonn  
GERMANIA  
Tel. +49 228539940  
E-mail info@bsi-bonn.de

**Nome dell'indicazione geografica**

«Hamburger Kümmel»/«Hamburg's Kümmel»

**Voce del disciplinare interessata dalla modifica**

Nome protetto:	1. Variante ortografica del nome
Nome delle autorità di controllo:	2. Modifica del nome della massima autorità di controllo
Altro:	3. Cambio di categoria

**Modifica**

Modifica del disciplinare che comporta modifiche dei requisiti principali

**Spiegazione della modifica**

1. Variante ortografica del nome

In aggiunta all'indicazione geografica «Hamburger Kümmel» registrata nell'allegato III del regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(2)</sup>, dovrebbe essere autorizzata la variante ortografica facoltativa «Hamburg's Kümmel».

2. Nome dell'autorità di controllo competente

L'autorità per la giustizia e la tutela dei consumatori (ex autorità per la salute e la tutela dei consumatori) è l'autorità di controllo competente della libera città anseatica di Amburgo a decorrere dal 1° luglio 2020.

<sup>(1)</sup> GUL 130 del 17.5.2019, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GUL 39 del 13.2.2008, pag. 16.



### 3. Altro (cambio di categoria del prodotto)

La modifica riguarda il punto 1.1.2 della scheda tecnica (Categoria) e più precisamente il cambiamento di classificazione dell'«Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel» dalla categoria 32 («Liquore») dell'allegato II del regolamento (CE) n. 110/2008 (il regolamento di base sulle bevande spiritose) alla categoria 23 («Bevande spiritose al carvi»).

Al punto 1.1.2 la categoria «32. Liquore» è stata semplicemente modificata in «23. Bevande spiritose al carvi». Non è fissato un tenore minimo di zuccheri, considerato che tutti i prodotti continueranno ad essere edulcorati con lo zucchero, ma che verrà proposta una gamma più ampia di prodotti che presentano un diverso grado di dolcezza. Inoltre l'idea di proporre prodotti con un tenore di zuccheri inferiore ai 100 grammi per litro di prodotto finito è in linea con la strategia del governo tedesco di ridurre in futuro il tenore di zuccheri dei prodotti alimentari finiti. Sarà ovviamente ancora possibile commercializzare prodotti con un tenore di zuccheri di almeno 100 grammi per litro di prodotto finito. Pertanto il cambiamento di categoria proposto non comporterà ulteriori modifiche della scheda tecnica.

Se l'«Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel» figura attualmente nella categoria «Liquore» (categoria 32) dell'allegato III del regolamento di base sulle bevande spiritose [attualmente regolamento (CE) n. 110/2008], è principalmente a causa della classificazione più rigida prevista dal primo regolamento di base sulle bevande spiritose [regolamento (CEE) n. 1576/89 del Consiglio <sup>(?)</sup>]. Ai sensi di tale regolamento un prodotto era automaticamente classificato come liquore se presentava un tenore di zuccheri pari o superiore a 100 grammi per litro di prodotto finito.

Tradizionalmente, l'«Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel» era commercializzato con un tenore di zuccheri relativamente elevato, in alcuni casi superiore a 100 grammi per litro di prodotto finito. Secondo il sistema di classificazione del primo regolamento di base sulle bevande spiritose, tutte le bevande spiritose con un tenore di zuccheri di almeno 100 grammi per litro di prodotto finito erano considerate automaticamente, dal punto di vista giuridico, «liquore», incluse quelle ottenute utilizzando il metodo di produzione delle «bevande spiritose al carvi». La categoria di prodotto «Bevande spiritose al carvi», istituita dall'articolo 1, paragrafo 4, lettera n), del regolamento (CEE) n. 1576/89, figura ora come categoria 23 nell'allegato II del regolamento (CE) n. 110/2008.

Il regolamento (CE) n. 110/2008 ha introdotto, per la prima volta, la possibilità per i prodotti venduti con denominazioni di vendita generiche che soddisfano i requisiti di più di una categoria di prodotto di essere messi in commercio dai fornitori di bevande spiritose con una o più denominazioni di vendita (cfr. articolo 9, paragrafo 3, del regolamento).

Per evitare che un prodotto precedentemente commercializzato come «Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel» venisse escluso al momento dell'entrata in applicazione del regolamento (CEE) n. 1576/89, il 15 dicembre 1989, il governo tedesco aveva deciso di iscrivere il prodotto nella categoria «Liquore». Nel corso delle discussioni tenutesi nel 2006 e nel 2007 riguardo alla modifica del regolamento sulle bevande spiritose, il governo tedesco non ha colto la nuova opportunità offerta dall'articolo 9, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 110/2008 per includere il prodotto «Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel» nella categoria 23 dell'allegato II dello stesso regolamento.

In genere i liquori di carvi sono prodotti con la semplice miscelazione di alcole, generalmente alcole etilico di origine agricola, con zucchero e sostanze o preparazioni aromatizzanti. Le «bevande spiritose al carvi» sono invece ottenute aromatizzando l'alcole etilico di origine agricola con semi naturali di carvi, utilizzando diversi metodi di aromatizzazione. Nel caso delle «bevande spiritose al carvi», i metodi di aromatizzazione più importanti consistono nella macerazione dei semi di carvi per un determinato periodo di tempo o nella macerazione con successiva distillazione (o distillazioni).

Inoltre lo stesso nome tradizionale «Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel» indica che il prodotto è una «bevanda spiritosa al carvi», ossia un prodotto della categoria 23 dell'allegato II e non un «liquore al carvi» conformemente alla categoria 32 dello stesso allegato.

#### REQUISITI PRINCIPALI DELLA SCHEDA TECNICA

#### «HAMBURGER KÜMME L»/«HAMBURG'S KÜMME L»

N. UE: PGI-DE-01972-AM01 — 28.9.2017

#### 1. Nome

«Hamburger Kümmel»/«Hamburg's Kümmel»

(?) GUL 160 del 12.6.1989, pag. 1.

## 2. Categoria di bevande spiritose

Categoria 23. Bevande spiritose al carvi

## 3. Descrizione della bevanda spiritosa

L'«Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel» viene prodotto nella libera città anseatica di Amburgo mediante l'aromatizzazione dell'alcole etilico di origine agricola con semi di carvi (*Carum carvi* L.) ed eventualmente altri ingredienti aromatizzanti.

Caratteristiche specifiche (rispetto alle bevande spiritose della stessa categoria)

Titolo alcolometrico volumico minimo del 32 %, superiore a quello previsto per la categoria di prodotto. Ne consegue che l'aroma di carvi è più pronunciato in termini di odore e gusto.

Oltre ai semi di carvi possono essere utilizzati solo altri ingredienti aromatizzanti naturali come erbe o spezie, incluse le sostanze e preparazioni aromatizzanti naturali.

Non vengono utilizzati additivi alimentari come i coloranti.

Caratteristiche fisiche, chimiche e/o organolettiche

Per quanto concerne le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche, l'«Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel» deve soddisfare i requisiti seguenti.

*Requisiti fisici e chimici*

Titolo alcolometrico volumico: almeno 32 % vol

*Requisiti organolettici*

Chiarezza:	chiaro
Colore:	incolore o leggermente sul giallo
Odore (aroma):	da moderato, ossia delicato e tenue, sino a un forte odore di carvi
Gusto:	tenue, equilibrato, con un aroma di carvi da moderato a forte

## 4. Zona geografica interessata

L'«Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel» è prodotto nella libera città anseatica di Amburgo.

I semi di carvi utilizzati e gli altri ingredienti, ad esempio, l'alcole etilico di origine agricola e lo zucchero, non devono più necessariamente provenire da Amburgo o dalla zona circostante.

## 5. Metodo di produzione della bevanda spiritosa

Esistono due diversi metodi tradizionali di produzione dell'«Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel», che possono in teoria essere combinati.

L'«Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel» può essere prodotto:

- con metodo a caldo, che consiste nella distillazione (o doppia distillazione) di una miscela di acqua, alcole etilico di origine agricola, carvi (*Carum carvi* L.) ed eventualmente altri prodotti vegetali; oppure
- con metodo a freddo, che consiste nell'aromatizzazione di alcole etilico di origine agricola con olio di carvi o distillato di carvi ed eventualmente altre sostanze aromatizzanti naturali.

La lavorazione procede con le seguenti fasi:

- conservazione e/o maturazione, se del caso, in recipienti idonei,
- edulcorazione con zucchero o altri prodotti edulcoranti in quantità variabili fino a 100 grammi o più di zucchero per litro di prodotto finito, espresso in zucchero invertito;
- riduzione (ove necessario) del titolo alcolometrico della miscela edulcorata mediante aggiunta di acqua;
- filtrazione (ove necessario);

- imbottigliamento;
- etichettatura e imballaggio.

La riduzione del titolo alcolometrico della miscela edulcorata mediante aggiunta di acqua, la filtrazione, l'imbottigliamento, l'etichettatura e l'imballaggio (le fasi finali del processo di produzione) possono avvenire anche al di fuori della libera città anseatica di Amburgo.

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

Secondo fonti certe, l'«Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel» viene prodotto nell'area metropolitana di Amburgo dagli inizi del XIX secolo e continua a essere prodotto nella stessa zona.

Le piante di carvi (*Carum carvi* L.) dai fiori bianchi crescevano spontaneamente nei prati dell'area metropolitana di Amburgo. Oggi il carvi è coltivato in tutta la Germania e negli Stati membri dell'UE limitrofi e da queste coltivazioni proviene quello utilizzato per la produzione dell'«Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel».

Il carvi è importante anche come spezia culinaria nella Germania settentrionale e favorisce, ad esempio, la digestione di alcuni tipi di cavoli. Agli inizi del XIX secolo si scoprì che poteva essere utilizzato anche per produrre una bevanda spiritosa gradevole al palato. Attualmente ad Amburgo non vi è praticamente un solo ristorante che non proponga l'«Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel» nel suo menù.

Inoltre molti ristoranti servono piatti o altre specialità contenenti l'«Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel» come ingrediente.

Effettuando una ricerca su Internet del termine «Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel» con un noto motore di ricerca si ottengono, come risultati, numerosi link a siti web.

L'«Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel» è ufficialmente considerato la bevanda nazionale di Amburgo e nel municipio della città è servito in tutte le occasioni ufficiali.

Le caratteristiche organolettiche dell'«Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel» dipendono dai seguenti elementi:

- dalle piante di carvi che sono coltivate o che crescono spontaneamente nell'area metropolitana di Amburgo e nelle regioni limitrofe quali la Frisia orientale e i Paesi Bassi; e
- dal metodo di produzione utilizzato sin dall'inizio del XIX secolo, ivi compresa l'arte anseatica della distillazione.

Alcuni produttori di «Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel» hanno progettato bicchieri speciali nei quali è servito e che contribuiscono a farne un'esperienza di consumo.

Inoltre alcuni produttori di «Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel» utilizzano etichette che raffigurano lo skyline o alcuni monumenti di Amburgo. Gli abitanti e i turisti si identificano con la città e con questa specialità ad alta gradazione alcolica.

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

L'«Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel» è registrato nell'allegato III del regolamento (CE) n. 110/2008 (regolamento sulle bevande spiritose) ed è quindi protetto come indicazione geografica.

Il prodotto deve altresì essere conforme ai requisiti previsti dalla legislazione orizzontale dell'UE in materia di prodotti alimentari, dalla legislazione dell'UE relativa a prodotti specifici riguardante le bevande spiritose e da altre normative nazionali (come il requisito di indicare il numero del lotto a norma del regolamento sull'identificazione dei lotti).

## 8. Aggiunte all'indicazione geografica

Inoltre l'indicazione geografica «Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel» può essere completata solo come segue.

### a) Norma di base sulle aggiunte all'indicazione geografica «Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel»

A norma della legislazione UE vigente in materia di bevande spiritose, il nome «Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel» può essere completato unicamente:

- dai termini indicati alla lettera b), oppure
- da termini diversi da quelli indicati alla lettera b) di cui è possibile dimostrare un uso corrente al 20 febbraio 2008.

b) Aggiunte di altri termini (invecchiamento e indicazioni di qualità)

- Se all'indicazione geografica «Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel» vengono aggiunte indicazioni riguardanti la maturazione, l'invecchiamento o la conservazione (quali «alt» o «alter» [vecchio]), i prodotti devono essere stati invecchiati o conservati in recipienti idonei per almeno sei mesi;
- se all'indicazione geografica «Hamburger Kümmel/Hamburg's Kümmel» vengono aggiunti termini relativi alla qualità (quali «feiner» [di qualità] oppure «Tafel-» [da tavola]), i prodotti devono essere di qualità decisamente superiore rispetto ai prodotti standard. L'aggiunta di tali indicazioni qualitative potrebbe essere dovuta ad esempio a una percentuale particolarmente elevata di semi di carvi nella miscela con alcole etilico di origine agricola, o all'utilizzo di semi di carvi biologici o di alcole etilico filtrato extra fine di origine agricola oppure a un titolo alcolometrico più elevato di quello minimo previsto per la categoria di prodotto «Bevande spiritose al carvi».

9. **Richiedente**

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) [Ministero federale dell'Alimentazione e dell'agricoltura] Referat 414 (Wein, Bier, Getränkewirtschaft) [Unità 414 (settore vino, birra e altre bevande)]  
Rochusstraße 1  
53123 Bonn  
GERMANIA

10. **Intermediari**

Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure e. V. [Associazione federale dell'industria e degli importatori di bevande spiritose]  
Urstadtstraße 2  
53129 Bonn  
GERMANIA

11. **Autorità di controllo**

Nella libera città anseatica di Amburgo, sette uffici distrettuali sono responsabili del controllo dei produttori di bevande spiritose.

I nomi di tali uffici distrettuali sono disponibili presso

Behörde für Justiz und Verbraucherschutz [Autorità per la giustizia e la tutela dei consumatori]  
Amt für Verbraucherschutz, Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen [Ufficio per la tutela dei consumatori, la sicurezza alimentare e le questioni veterinarie]  
Billstrasse 80a (Turm)  
20539 Amburgo  
GERMANIA

Tel. +49 40428370

E-mail: lebensmittelueberwachung@justiz.hamburg.de

---



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



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

IT