

Gazzetta ufficiale dell'Unione europea

C 60



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

66° anno

17 febbraio 2023

Sommario

I *Risoluzioni, raccomandazioni e pareri*

PARERI

Commissione europea

2023/C 60/01

Parere della Commissione del 15 febbraio 2023, riguardante il progetto di smaltimento dei rifiuti radioattivi derivanti dallo smantellamento delle aree di lavoro R1 e R2 del reattore dell'unità 2 della centrale nucleare di Ignalina (Lituania)

1

II *Comunicazioni*

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

Commissione europea

2023/C 60/02

Avvio di procedura (Caso M.10807 — VIASAT / INMARSAT) ⁽¹⁾

3

IV *Informazioni*

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

Consiglio

2023/C 60/03

Decisione del Consiglio, del 14 febbraio 2023, che proroga il mandato di un vicedirettore esecutivo di Europol

4

2023/C 60/04

Avviso all'attenzione di determinate persone ed entità oggetto delle misure restrittive previste dalla decisione 2011/235/PESC del Consiglio e dal regolamento (UE) n. 359/2011 del Consiglio concernenti misure restrittive nei confronti di determinate persone ed entità in considerazione della situazione in Iran

6

IT

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

2023/C 60/05	Avviso all'attenzione delle persone oggetto delle misure restrittive di cui alla decisione 2014/119/PESC del Consiglio e al regolamento (UE) n. 208/2014 del Consiglio concernenti misure restrittive nei confronti di talune persone, entità e organismi in considerazione della situazione in Ucraina	7
 Commissione europea		
2023/C 60/06	Tassi di cambio dell'euro — 16 febbraio 2023	8
2023/C 60/07	Sintesi delle decisioni della Commissione europea relative alle autorizzazioni all'immissione sul mercato per l'uso e/o all'uso di sostanze elencate nell'allegato XIV del regolamento (CE) n. 1907/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, concernente la registrazione, la valutazione, l'autorizzazione e la restrizione delle sostanze chimiche (REACH) (<i>pubblicata in applicazione dell'articolo 64, paragrafo 9, del regolamento (CE) n. 1907/2006</i>) ⁽¹⁾	9
2023/C 60/08	Sintesi delle decisioni della Commissione europea relative alle autorizzazioni all'immissione sul mercato per l'uso e/o all'uso di sostanze elencate nell'allegato XIV del regolamento (CE) n. 1907/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, concernente la registrazione, la valutazione, l'autorizzazione e la restrizione delle sostanze chimiche (REACH) (<i>pubblicata in applicazione dell'articolo 64, paragrafo 9, del regolamento (CE) n. 1907/2006</i>) ⁽¹⁾	10
 Corte dei conti		
2023/C 60/09	Relazione speciale 04/2023: — «Alleanza mondiale contro il cambiamento climatico (plus) – I traguardi raggiunti non si sono rivelati all'altezza delle ambizioni»	11
 Garante europeo della protezione dei dati		
2023/C 60/10	Sintesi del parere del Garante europeo della protezione dei dati sulla proposta di regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio che modifica i regolamenti (UE) n. 260/2012 e (UE) 2021/1230 per quanto riguarda i bonifici istantanei in euro (<i>Il testo integrale del presente parere è disponibile in inglese, francese e tedesco sul sito web del GEPD https://edps.europa.eu</i>)	12
2023/C 60/11	Sintesi del parere del Garante europeo della protezione dei dati sulla proposta di regolamento relativo alla raccolta e alla condivisione dei dati riguardanti i servizi di locazione di alloggi a breve termine e che modifica il regolamento (UE) 2018/1724 (<i>Il testo integrale del presente parere è disponibile in inglese, francese e tedesco sul sito web del GEPD https://edps.europa.eu</i>)	14
2023/C 60/12	Sintesi del parere del Garante europeo della protezione dei dati sulla proposta di una normativa su un'Europa interoperabile (<i>Il testo integrale del presente parere è disponibile in inglese, francese e tedesco sul sito web del GEPD https://edps.europa.eu</i>)	17
2023/C 60/13	Sintesi del parere del Garante europeo della protezione dei dati sulla proposta di regolamento del Consiglio in materia di filiazione (<i>Il testo integrale del presente parere è disponibile in inglese, francese e tedesco sul sito web del GEPD https://edps.europa.eu</i>)	20

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

2023/C 60/14	Elenco dei porti degli Stati membri dell'Unione europea in cui sono autorizzate operazioni di sbarco e trasbordo di prodotti della pesca e in cui i pescherecci di paesi terzi hanno accesso ai servizi portuali conformemente all'articolo 5, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1005/2008 del Consiglio; elenco dei porti dell'Irlanda del Nord in cui sono autorizzate operazioni di sbarco e trasbordo di prodotti della pesca e in cui i pescherecci di paesi terzi hanno accesso ai servizi portuali, conformemente al protocollo su Irlanda/Irlanda del Nord dell'accordo sul recesso del Regno Unito di Gran Bretagna e Irlanda del Nord dall'Unione europea e dalla Comunità europea dell'energia atomica	22
--------------	--	----

V Avvisi

PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI

Commissione europea

2023/C 60/15	Pubblicazione di un posto vacante di direttore/direttrice della direzione Trasformazione digitale (DIGIT.A) presso la direzione generale dell'Informatica (grado AD 14), Bruxelles — COM/2023/10425	27
--------------	---	----

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea

2023/C 60/16	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.11002 – BDT CAPITAL PARTNERS / M+W GROUP / EXYTE) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	28
2023/C 60/17	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.11026 — PARTNERS GROUP / GHO / STERLING PHARMA) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	30
2023/C 60/18	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.11005 – RENAULT / MINTH / JV) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	32
2023/C 60/19	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.11011 — EQT / TRESKAL) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	34
2023/C 60/20	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.11039 – ERMENEGILDO ZEGNA / THE ESTEE LAUDER COMPANIES / TOM FORD INTERNATIONAL) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	35
2023/C 60/21	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.10998 - MAGNA INTERNATIONAL / MINTH GROUP / HUAINAN MAGNA MINTH EXTERIORS SYSTEMS JV) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	37

ALTRI ATTI

Commissione europea

2023/C 60/22	Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione	39
--------------	--	----

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

2023/C 60/23	Publicazione di una domanda di modifica del disciplinare di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio	46
2023/C 60/24	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	62

I

(Risoluzioni, raccomandazioni e pareri)

PARERI

COMMISSIONE EUROPEA

PARERE DELLA COMMISSIONE

del 15 febbraio 2023,

riguardante il progetto di smaltimento dei rifiuti radioattivi derivanti dallo smantellamento delle aree di lavoro R1 e R2 del reattore dell'unità 2 della centrale nucleare di Ignalina (Lituania)

(Il testo in lingua lituana è il solo facente fede)

(2023/C 60/01)

La valutazione che segue è stata effettuata conformemente alle disposizioni del trattato Euratom e non pregiudica eventuali valutazioni supplementari effettuate ai sensi del trattato sul funzionamento dell'Unione europea né gli obblighi che derivano da detto trattato e dal diritto derivato ⁽¹⁾.

Il 22 giugno 2022 la Commissione europea ha ricevuto dal governo lituano, conformemente all'articolo 37 del trattato Euratom, i dati generali riguardanti il progetto di smaltimento dei rifiuti radioattivi ⁽²⁾ derivanti dalla disattivazione e dallo smantellamento delle aree di lavoro R1 e R2 del reattore dell'unità 2 della centrale nucleare di Ignalina.

In base a tali dati e a ulteriori informazioni richieste dalla Commissione il 29 agosto 2022 e il 26 ottobre 2022, trasmesse dalle autorità lituane il 3 ottobre 2022 e l'11 novembre 2022, dopo aver consultato il gruppo di esperti la Commissione ha formulato il parere seguente.

1. La distanza tra il sito e il confine più vicino con un altro Stato membro, nella fattispecie la Lettonia, è di 8 km. La frontiera con la Repubblica di Bielorussia, paese limitrofo, si trova a una distanza di 5 km.
2. Le normali operazioni di smantellamento non comportano scarichi di effluenti radioattivi liquidi.

Durante le normali operazioni di smantellamento, gli scarichi di effluenti radioattivi gassosi non comportano un'esposizione rilevante sotto il profilo sanitario per la popolazione di un altro Stato membro o di un paese terzo, tenuto conto dei limiti di dose stabiliti dalla direttiva sulle norme fondamentali di sicurezza ⁽³⁾.

⁽¹⁾ Ad esempio, ai sensi del trattato sul funzionamento dell'Unione europea, gli aspetti ambientali devono essere ulteriormente esaminati. A titolo indicativo, la Commissione richiama l'attenzione sulle disposizioni della direttiva 2011/92/UE concernente la valutazione dell'impatto ambientale di determinati progetti pubblici e privati, modificata dalla direttiva 2014/52/UE; della direttiva 2001/42/CE concernente la valutazione degli effetti di determinati piani e programmi sull'ambiente; della direttiva 92/43/CEE relativa alla conservazione degli habitat naturali e seminaturali e della flora e della fauna selvatiche e della direttiva 2000/60/CE che istituisce un quadro per l'azione comunitaria in materia di acque.

⁽²⁾ Smaltimento di rifiuti radioattivi ai sensi del punto 1 della raccomandazione 2010/635/Euratom della Commissione, dell'11 ottobre 2010, sull'applicazione dell'articolo 37 del trattato Euratom (GU L 279 del 23.10.2010, pag. 36).

⁽³⁾ Direttiva 2013/59/Euratom del Consiglio, del 5 dicembre 2013, che stabilisce norme fondamentali di sicurezza relative alla protezione contro i pericoli derivanti dall'esposizione alle radiazioni ionizzanti, e che abroga le direttive 89/618/Euratom, 90/641/Euratom, 96/29/Euratom, 97/43/Euratom e 2003/122/Euratom (GU L 13 del 17.1.2014, pag. 1).

3. I rifiuti radioattivi solidi saranno trasferiti negli appositi centri di trattamento, stoccaggio o smaltimento presenti nel sito di Ignalina.

I rifiuti solidi non radioattivi e i materiali residui saranno liberati dal controllo regolamentare e destinati allo smaltimento come rifiuti convenzionali, al riutilizzo o al riciclaggio, nel rispetto dei criteri stabiliti nella direttiva sulle norme fondamentali di sicurezza.

4. In caso di rilasci non programmati di effluenti radioattivi, a seguito di incidenti del tipo e della portata contemplati nei dati generali, le dosi cui le popolazioni di un altro Stato membro o un paese terzo potrebbero essere esposte non sarebbero rilevanti sotto il profilo sanitario, tenuto conto dei livelli di riferimento stabiliti nella direttiva sulle norme fondamentali di sicurezza.

In conclusione, la Commissione è del parere che l'attuazione del piano di smaltimento dei rifiuti radioattivi, sotto qualsiasi forma, derivanti dallo smantellamento delle aree di lavoro R1 e R2 del reattore dell'unità 2 della centrale nucleare di Ignalina, in Lituania, non sia tale da comportare, né in condizioni operative normali, né in caso di incidenti del tipo e della portata contemplati nei dati generali, una contaminazione radioattiva rilevante sotto il profilo sanitario delle acque, del suolo o dello spazio aereo di un altro Stato membro o di un paese terzo, tenuto conto delle disposizioni stabilite nella direttiva sulle norme fondamentali di sicurezza.

Fatto a Bruxelles, il 15 febbraio 2023

Per la Commissione
Kadri SIMSON
Membro della Commissione

II

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

COMMISSIONE EUROPEA

Avvio di procedura**(Caso M.10807 — VIASAT / INMARSAT)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2023/C 60/02)

Il 13 febbraio 2023 la Commissione ha deciso di avviare la procedura nel sopramenzionato caso avendo constatato che la concentrazione notificata suscita seri dubbi quanto alla sua compatibilità con il mercato comune. L'avvio di procedura comporta l'apertura di una seconda fase istruttoria sulla operazione notificata e non pregiudica la decisione finale sul caso. La decisione di avvio di procedura è adottata ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 1, lettera c) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾.

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

Per poter essere prese in considerazione nella procedura le osservazioni debbono pervenire alla Commissione non oltre 15 giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per e-mail all'indirizzo COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o tramite il servizio postale, indicando il numero di caso M.10807 — VIASAT / INMARSAT, al seguente indirizzo:

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

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

IV

*(Informazioni)*INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E
DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

CONSIGLIO

DECISIONE DEL CONSIGLIO

del 14 febbraio 2023

che proroga il mandato di un vicedirettore esecutivo di Europol

(2023/C 60/03)

IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il regolamento (UE) 2016/794 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 maggio 2016, che istituisce l'Agenzia dell'Unione europea per la cooperazione nell'attività di contrasto (Europol) e sostituisce e abroga le decisioni del Consiglio 2009/371/GAI, 2009/934/GAI, 2009/935/GAI, 2009/936/GAI e 2009/968/GAI ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 54, paragrafi da 3 a 5, e l'articolo 55,

deliberando quale autorità che ha il potere di nomina del direttore esecutivo e dei vicedirettori esecutivi di Europol,

vista la proposta del consiglio di amministrazione di Europol del 14 ottobre 2022,

considerando quanto segue:

- (1) Il sig. Jürgen EBNER è stato nominato vicedirettore esecutivo di Europol con decisione del Consiglio del 24 ottobre 2019 ⁽²⁾. Il mandato del sig. Jürgen EBNER scade il 31 ottobre 2023.
- (2) A norma dell'articolo 54, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2016/794, i vicedirettori esecutivi di Europol sono nominati per un periodo di quattro anni rinnovabile una sola volta.
- (3) La decisione del consiglio di amministrazione di Europol del 1° maggio 2017 fissa la procedura per la proroga del mandato di vicedirettore esecutivo di Europol.
- (4) Il consiglio di amministrazione ha informato il Parlamento europeo dell'intenzione di proporre al Consiglio di prorogare il mandato del sig. Jürgen EBNER, tenendo conto della valutazione di cui all'articolo 54, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2016/794.
- (5) Con lettera del 24 gennaio 2023 il Parlamento europeo ha informato il Consiglio che non intende invitare il sig. Jürgen EBNER a comparire dinanzi alla sua commissione competente a norma dell'articolo 54, paragrafo 5, del regolamento (UE) 2016/794.
- (6) Il consiglio di amministrazione ha presentato al Consiglio un parere in cui propone di prorogare il mandato del sig. Jürgen EBNER e di reinquadrarlo al grado AD 15.

⁽¹⁾ GU L 135 del 24.5.2016, pag. 53.

⁽²⁾ Decisione (UE) del Consiglio, del 24 ottobre 2019, relativa alla nomina di un vicedirettore esecutivo di Europol (GU C 370 del 31.10.2019, pag. 4.)

- (7) Sulla base della proposta trasmessa dal consiglio di amministrazione, è opportuno prorogare il mandato del sig. Jürgen EBNER quale vicedirettore esecutivo di Europol e reinquadrarlo al grado AD 15,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

Articolo 1

Il mandato del sig. Jürgen EBNER quale vicedirettore esecutivo di Europol è prorogato dal 1° novembre 2023 al 31 ottobre 2027 nel grado AD 15.

Articolo 2

La presente decisione entra in vigore il giorno della pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Fatto a Bruxelles, il 14 febbraio 2023

Per il Consiglio
Il presidente
E. SVANTESSON

Avviso all'attenzione di determinate persone ed entità oggetto delle misure restrittive previste dalla decisione 2011/235/PESC del Consiglio e dal regolamento (UE) n. 359/2011 del Consiglio concernenti misure restrittive nei confronti di determinate persone ed entità in considerazione della situazione in Iran

(2023/C 60/04)

Le seguenti informazioni sono portate all'attenzione di SOLTANI Hodjatoleslam Seyed Mohammad (n. 17), JAFARI-DOLATABADI Abbas (n. 19), MOHSENI-EJEI Gholam-Hossein (n. 21), SALAVATI Abdolghassem (n. 25), JAVANI Yadollah (n. 43), HAJMOHAM-MADI Aziz (alias Aziz Hajmohammadi, Noorollah Azizmohammadi) (n. 57), BAGHERI Mohammad-Bagher (n. 58), HOSSEINI Dr Seyyed Mohammad (alias HOSSEYNI Dr Seyyed Mohammad; Seyed, Sayyed e Sayyid) (n. 60), MIRHEJAZI Ali Ashgar (n. 66), MORTAZAVI Seyyed Solat (n. 69), JAFARI Reza (n. 77), MOUSSAVI Seyed Mohammad Bagher (alias MOUSAVI Sayed Mohammed Baqir) (n. 81), JAFARI Asadollah (n. 83), EMADI Hamid Reza (alias Hamidreza Emadi) (n. 84), ASHTARI Hossein (n. 92), VASEGHI Leyla (alias VASEQI Layla, VASEGHI Leila, VASEGHI Layla) (n. 95), prigione di Evin (n. 2), prigione di Fashafouyeh (alias penitenziario centrale della Grande Teheran, prigione di Hasanabad-e Qom, prigione della Grande Teheran) (n. 3), prigione di Rajae Shahr (alias prigione di Rajai Shahr, Rajaishahr, Raja'i Shahr, Reja'i Shahr, Rajayi Shahr, prigione di Gorhardasht, prigione di Gohar Dasht) (n. 4), persone ed entità che figurano nell'allegato della decisione 2011/235/PESC del Consiglio ⁽¹⁾ e nell'allegato I del regolamento (UE) n. 359/2011 del Consiglio ⁽²⁾ concernenti misure restrittive nei confronti di determinate persone ed entità in considerazione della situazione in Iran.

Il Consiglio intende mantenere le misure restrittive nei confronti delle persone ed entità summenzionate presentando nuove motivazioni. Si informano tali persone ed entità che possono presentare al Consiglio una richiesta volta a ottenere le previste motivazioni della loro designazione, prima del 24 febbraio 2023, al seguente indirizzo:

Consiglio dell'Unione europea
Segretariato generale
RELEX.1 Affari globali e orizzontali
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu.

Tutte le osservazioni ricevute prima del 10 marzo 2023 saranno prese in considerazione ai fini del riesame periodico, da parte del Consiglio, in conformità dell'articolo 3 della decisione 2011/235/PESC e dell'articolo 12, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 359/2011.

⁽¹⁾ GUL 100 del 14.4.2011, pag. 51.

⁽²⁾ GUL 100 del 14.4.2011, pag. 1.

**Avviso all'attenzione delle persone oggetto delle misure restrittive di cui alla
decisione 2014/119/PESC del Consiglio e al regolamento (UE) n. 208/2014 del Consiglio concernenti
misure restrittive nei confronti di talune persone, entità e organismi in considerazione della
situazione in Ucraina**

(2023/C 60/05)

Le seguenti informazioni sono portate all'attenzione di Viktor Ivanovych Ratushniak, Vitalii Yuriyovych Zakharchenko e Serhiy Vitalyovych Kurchenko, che figurano nell'allegato della decisione 2014/119/PESC del Consiglio ⁽¹⁾ e nell'allegato I del regolamento (UE) n. 208/2014 del Consiglio ⁽²⁾ concernenti misure restrittive nei confronti di talune persone, entità e organismi in considerazione della situazione in Ucraina.

Il Consiglio ha ricevuto dalle autorità ucraine informazioni che saranno esaminate nel quadro del riesame annuale delle misure restrittive. Si informano tali persone che possono presentare al Consiglio una richiesta volta a ottenere gli elementi di cui il Consiglio dispone nel suo fascicolo riguardo alla loro designazione, prima del 22 febbraio 2023, al seguente indirizzo:

Consiglio dell'Unione europea
Segretariato generale
RELEX.1
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-mail: sanctions@consilium.europa.eu

Al riguardo, si richiama l'attenzione delle persone in questione sul riesame periodico, da parte del Consiglio, dell'elenco delle persone designate di cui alla decisione 2014/119/PESC del Consiglio e al regolamento (UE) n. 208/2014 del Consiglio.

⁽¹⁾ G.U. L 66 del 6.3.2014, pag. 26.

⁽²⁾ G.U. L 66 del 6.3.2014, pag. 1.

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

16 febbraio 2023

(2023/C 60/06)

1 euro =

	Moneta	Tasso di cambio		Moneta	Tasso di cambio
USD	dollari USA	1,0700	CAD	dollari canadesi	1,4334
JPY	yen giapponesi	143,31	HKD	dollari di Hong Kong	8,3985
DKK	corone danesi	7,4490	NZD	dollari neozelandesi	1,7033
GBP	sterline inglesi	0,88883	SGD	dollari di Singapore	1,4287
SEK	corone svedesi	11,1420	KRW	won sudcoreani	1 376,52
CHF	franchi svizzeri	0,9873	ZAR	rand sudafricani	19,4066
ISK	corone islandesi	154,30	CNY	renminbi Yuan cinese	7,3351
NOK	corone norvegesi	10,9513	IDR	rupia indonesiana	16 193,38
BGN	lev bulgari	1,9558	MYR	ringgit malese	4,7123
CZK	corone ceche	23,685	PHP	peso filippino	59,011
HUF	fiorini ungheresi	382,65	RUB	rublo russo	
PLN	zloty polacchi	4,7765	THB	baht thailandese	36,738
RON	leu rumeni	4,9009	BRL	real brasiliano	5,6090
TRY	lire turche	20,1685	MXN	peso messicano	19,8720
AUD	dollari australiani	1,5500	INR	rupia indiana	88,4574

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

Sintesi delle decisioni della Commissione europea relative alle autorizzazioni all'immissione sul mercato per l'uso e/o all'uso di sostanze elencate nell'allegato XIV del regolamento (CE) n. 1907/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, concernente la registrazione, la valutazione, l'autorizzazione e la restrizione delle sostanze chimiche (REACH)

(pubblicata in applicazione dell'articolo 64, paragrafo 9, del regolamento (CE) n. 1907/2006 ⁽¹⁾)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2023/C 60/07)

Decisione di rilascio di un'autorizzazione

Riferimento della decisione ⁽¹⁾	Data della decisione	Nome della sostanza	Titolare dell'autorizzazione	Numero dell'autorizzazione	Uso autorizzato	Data di scadenza del periodo di revisione	Motivi della decisione
C(2023) 882	10 febbraio 2023	Triossido di cromo N. CE: 215-607-8, n. CAS: 1333-82-0	Steel Color S.p.A., Via Per Pieve Terzagni 15, 26033 Pescarolo Ed Uniti (CR), Italia	REACH/23/1/0	Come colorante e indurente per piastre in acciaio inossidabile utilizzato nell'industria siderurgica per la fabbricazione di lamiere testurizzate laminate a freddo di alta qualità	31 dicembre 2028	A norma dell'articolo 60, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1907/2006, i vantaggi socioeconomici prevalgono sui rischi che l'uso della sostanza comporta per la salute umana o per l'ambiente e non esistono idonee sostanze o tecnologie alternative.

⁽¹⁾ La decisione è disponibile sul sito internet della Commissione europea: Authorisation (europa.eu)

⁽¹⁾ GUL 396 del 30.12.2006, pag. 1.

Sintesi delle decisioni della Commissione europea relative alle autorizzazioni all'immissione sul mercato per l'uso e/o all'uso di sostanze elencate nell'allegato XIV del regolamento (CE) n. 1907/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, concernente la registrazione, la valutazione, l'autorizzazione e la restrizione delle sostanze chimiche (REACH)

(Pubblicata in applicazione dell'articolo 64, paragrafo 9, del regolamento (CE) n. 1907/2006 ⁽¹⁾)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2023/C 60/08)

Decisione di rilascio di un'autorizzazione

Riferimento della decisione ⁽¹⁾	Data della decisione	Nome della sostanza	Titolare dell'autorizzazione	Numero dell'autorizzazione	Uso autorizzato	Data di scadenza del periodo di revisione	Motivi della decisione
C(2023) 884	10 febbraio 2023	Triossido di cromo N. CE: 215-607-8, n. CAS: 1333-82-0	Husqvarna AB, EM-OFPM/ErK, 56182, Huskvarna, Svezia	REACH/23/2/0	Uso industriale di una miscela contenente triossido di cromo nella cromatura funzionale di taglienti di catene per seghe al fine di soddisfare le esigenze di mantenimento dell'affilatura e di durabilità per l'utilizzo con seghe a catena	31 dicembre 2032	A norma dell'articolo 60, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1907/2006, i vantaggi socioeconomici prevalgono sui rischi che l'uso della sostanza comporta per la salute umana o per l'ambiente e non esistono idonee sostanze o tecnologie alternative.

⁽¹⁾ La decisione è disponibile sul sito internet della Commissione europea: [Authorisation \(europa.eu\)](http://authorisation.europa.eu)

⁽¹⁾ GUL 396 del 30.12.2006, pag. 1.

CORTE DEI CONTI

Relazione speciale 04/2023:

«Alleanza mondiale contro il cambiamento climatico (plus) – I traguardi raggiunti non si sono rivelati all'altezza delle ambizioni»

(2023/C 60/09)

La Corte dei conti europea ha appena pubblicato la relazione speciale 04/2023 intitolata: «Alleanza mondiale contro il cambiamento climatico (plus) – I traguardi raggiunti non si sono rivelati all'altezza delle ambizioni»

La relazione è disponibile, per essere consultata direttamente o scaricata, sul sito Internet della Corte dei conti europea:
<https://www.eca.europa.eu/it/Pages/DocItem.aspx?did=63424>

GARANTE EUROPEO DELLA PROTEZIONE DEI DATI

Sintesi del parere del Garante europeo della protezione dei dati sulla proposta di regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio che modifica i regolamenti (UE) n. 260/2012 e (UE) 2021/1230 per quanto riguarda i bonifici istantanei in euro

(2023/C 60/10)

(Il testo integrale del presente parere è disponibile in inglese, francese e tedesco sul sito web del GEPD <https://edps.europa.eu>.)

Il 26 ottobre 2022 la Commissione europea ha pubblicato una proposta di regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio che modifica i regolamenti (UE) n. 260/2012 e (UE) 2021/1230 per quanto riguarda i bonifici istantanei in euro ⁽¹⁾.

L'obiettivo della proposta è migliorare la diffusione dei bonifici istantanei in euro in modo da sfruttarne i vantaggi, che comprendono guadagni di efficienza per consumatori, commercianti, imprese, prestatori di servizi di pagamento (PSP) e società tecnofinanziarie nonché pubbliche amministrazioni, comprese le autorità fiscali. Un secondo obiettivo è quello di ampliare la gamma dei mezzi di pagamento presso i punti di interazione, in particolare per le operazioni transfrontaliere. Alla fine del 2021, i pagamenti istantanei rappresentavano appena l'11 % di tutti i bonifici euro inviati nell'UE, benché fosse già prevista un'architettura per i pagamenti istantanei in euro, che comprende tra l'altro lo schema di bonifico istantaneo dell'area unica dei pagamenti in euro (SEPA), istituito nel 2017.

Tra i problemi affrontati da questa proposta, due rivestono particolare importanza per la protezione dei dati: per fugare le preoccupazioni dei pagatori in merito alla sicurezza dei pagamenti istantanei, la proposta obbligherebbe i PSP a verificare se l'identificativo del conto di pagamento e il nome del beneficiario indicati dal pagatore corrispondano, prima che quest'ultimo autorizzi l'operazione. In caso di mancata corrispondenza, il PSP notifica al pagatore le eventuali discrepanze rilevate e la portata delle stesse. Il GEPD accoglie con favore la proposta e in particolare l'idea di verificare la suddetta corrispondenza, che offrirebbe ai pagatori la possibilità di confrontare i loro dati con la risposta del sistema e decidere in maniera informata se sia sicuro o meno autorizzare il pagamento. Nel caso in cui questo elemento di sicurezza non sia necessario, la proposta consente ai pagatori di rinunciare al servizio, comportando in tal modo un minore trattamento dei dati personali.

Ai sensi della normativa vigente, un tasso elevato di pagamenti istantanei respinti è causato dal fatto che persone coinvolte in un'operazione di bonifico istantaneo vengano erroneamente identificate come persone incluse negli elenchi delle sanzioni dell'UE. La proposta prevede un obbligo di screening per le sanzioni sotto forma di controlli molto frequenti dei clienti rispetto agli elenchi delle sanzioni dell'UE, piuttosto che per ciascuna operazione, al fine di evitare i falsi positivi. Il GEPD si compiace che la proposta ridefinisca la pratica come un metodo di verifica periodica eseguibile con la diligenza necessaria, in modo da evitare falsi positivi e affinché i pagamenti degli interessati non vengano respinti ingiustificatamente.

Il GEPD non ha osservazioni da formulare in merito alle restanti disposizioni della proposta.

1. INTRODUZIONE

1. Il 26 ottobre 2022 la Commissione europea ha pubblicato una proposta di regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio che modifica i regolamenti (UE) n. 260/2012 e (UE) 2021/1230 per quanto riguarda i bonifici istantanei in euro.
2. L'obiettivo della proposta è migliorare la diffusione dei bonifici istantanei in euro in modo da sfruttarne i vantaggi, che comprendono guadagni di efficienza per consumatori, commercianti, imprese, prestatori di servizi di pagamento (PSP) e società tecnofinanziarie nonché pubbliche amministrazioni, comprese le autorità fiscali. Un secondo obiettivo è quello di ampliare la gamma dei mezzi di pagamento presso i punti di interazione, in particolare per le operazioni transfrontaliere.

⁽¹⁾ COM(2022) 546 final.

3. Due atti giuridici dell'UE nel settore dei pagamenti, la direttiva del 2015 relativa ai servizi di pagamento nel mercato interno (PSD2) ⁽²⁾ e il regolamento relativo ai pagamenti transfrontalieri ⁽³⁾, si applicano già ai pagamenti istantanei e continueranno a farlo dopo l'entrata in vigore della presente proposta. Tuttavia, la Commissione ha scelto di inserire le nuove disposizioni nel regolamento SEPA ⁽⁴⁾, poiché quest'ultimo stabilisce i requisiti tecnici e commerciali per tutti i bonifici in euro e i pagamenti istantanei in euro costituiscono una nuova categoria di bonifici in euro.
4. Il presente parere del GEPD è emesso in risposta a una consultazione della Commissione europea ⁽⁵⁾ del 27 ottobre 2022, ai sensi dell'articolo 42, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2018/1725. Il GEPD accoglie con favore il riferimento a tale consultazione nel considerando 23 della proposta.

5. CONCLUSIONI

17. Alla luce di quanto precede, il GEPD si compiace delle misure previste dalla proposta per verificare i dati del beneficiario e astenersi dall'eseguire controlli nei confronti degli utilizzatori di servizi di pagamento durante un bonifico istantaneo.
18. La verifica periodica compensativa rispetto agli elenchi delle sanzioni dell'UE, a prescindere dallo svolgimento di un'operazione concreta, non suscita alcuna preoccupazione.

Bruxelles, 19 dicembre 2022

Wojciech Rafał WIEWIÓROWSKI

⁽²⁾ Direttiva (UE) 2015/2366 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2015, relativa ai servizi di pagamento nel mercato interno che modifica le direttive 2002/65/CE, 2009/110/CE e 2013/36/UE e il regolamento (UE) n. 1093/2010, e abroga la direttiva 2007/64/CE (GU L 337 del 23.12.2015, pag. 35).

⁽³⁾ Regolamento (UE) 2021/1230 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 14 luglio 2021, relativo ai pagamenti transfrontalieri nell'Unione (GU L 274 del 30.7.2021, pag. 20).

⁽⁴⁾ Regolamento (UE) n. 260/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 14 marzo 2012, che stabilisce i requisiti tecnici e commerciali per i bonifici e gli addebiti diretti in euro e che modifica il regolamento (CE) n. 924/2009 (GU L 94 del 30.3.2012, pag. 22).

⁽⁵⁾ Regolamento (UE) 2018/1725 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 23 ottobre 2018, sulla tutela delle persone fisiche in relazione al trattamento dei dati personali da parte delle istituzioni, degli organi e degli organismi dell'Unione e sulla libera circolazione di tali dati, e che abroga il regolamento (CE) n. 45/2001 e la decisione n. 1247/2002/CE (GU L 295 del 21.11.2018, pag. 39).

Sintesi del parere del Garante europeo della protezione dei dati sulla proposta di regolamento relativo alla raccolta e alla condivisione dei dati riguardanti i servizi di locazione di alloggi a breve termine e che modifica il regolamento (UE) 2018/1724

(2023/C 60/11)

(Il testo integrale del presente parere è disponibile in inglese, francese e tedesco sul sito web del GEPD <https://edps.europa.eu>.)

Il 7 novembre 2022 la Commissione europea ha presentato una proposta di regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla raccolta e alla condivisione dei dati riguardanti i servizi di locazione di alloggi a breve termine e che modifica il regolamento (UE) 2018/1724 ⁽¹⁾.

La proposta mira ad armonizzare i **regimi di registrazione** e altre prescrizioni in materia di trasparenza per i servizi di locazione di alloggi a breve termine, nonché a consentire, attraverso **il trattamento dei dati relativi alla locazione di alloggi a breve termine**, la definizione di risposte politiche appropriate quando si affrontano questioni quali alloggi a prezzi abbordabili o protezione dell'ambiente urbano. Il GEPD ricorda a tal proposito, nella misura in cui il trattamento riguarda dati personali, l'esigenza di rispettare i principi di necessità e proporzionalità.

La proposta stabilisce norme sulla **registrazione** dei prestatori di servizi di locazione di alloggi a breve termine (locatori); elenca le informazioni che i locatori devono fornire per ricevere un **numero di registrazione**; stabilisce l'obbligo per le autorità competenti di **verificare** le informazioni presentate dai locatori, richiedere informazioni integrative e sospendere la validità del numero di registrazione. Stabilisce inoltre norme sull'obbligo per le **piattaforme online di locazione a breve termine** di garantire la validità delle registrazioni dei locatori.

La proposta, inoltre, stabilisce la condizione in base alla quale le **autorità competenti riceveranno dalle piattaforme online di locazione a breve termine informazioni specifiche sulle attività dei locatori** attraverso il punto di ingresso digitale unico. La proposta specifica altresì quali autorità possono accedere ai dati raccolti e condivisi dalle piattaforme online di locazione a breve termine.

Con il presente parere, il GEPD raccomanda di modificare l'articolo 2 per chiarire nel dispositivo della proposta che quest'ultima **esclude l'uso dei dati personali trattati a norma della proposta a fini di contrasto o a fini fiscali e doganali**.

In base alla proposta, le piattaforme online di locazione a breve termine non dovrebbero essere tenute a comunicare i dati personali relativi agli **ospiti**. Infatti, i **dati relativi alle attività**, quali definiti all'articolo 3, paragrafo 11, che devono essere trasmessi dalle piattaforme di locazione a breve termine alle autorità competenti, si riferiscono soltanto al «numero di pernottamenti per i quali un'unità è data in locazione e il numero di ospiti rimasti nell'unità per ciascun pernottamento». Il GEPD ritiene che si tratti di un elemento chiave della proposta, tenuto conto della necessità di garantire che il trattamento dei dati personali sia limitato a quanto necessario e proporzionato.

Il GEPD raccomanda inoltre di specificare le **categorie di dati personali** che i locatori devono trasmettere alle autorità competenti degli Stati membri a norma dell'articolo 5, paragrafo 3, e di chiarire la formulazione relativa al periodo massimo di conservazione dei dati personali.

Per quanto riguarda **la verifica**, da parte delle autorità competenti e delle piattaforme online di locazione a breve termine, delle informazioni presentate dai locatori, il GEPD accoglie con favore le informazioni che devono essere fornite ai locatori in merito ai risultati di tale verifica, che consentono al locatore di contestare o rettificare tali informazioni.

Il GEPD raccomanda inoltre di specificare se il punto di ingresso digitale unico conserverà dati personali.

Infine, il GEPD raccomanda di specificare all'articolo 12, paragrafo 4, che tali disposizioni si riferiscono all'aggregazione di dati *non personali*.

⁽¹⁾ COM(2022) 571 final.

1. INTRODUZIONE

1. Il 7 novembre 2022 la Commissione europea ha presentato una proposta di regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla raccolta e alla condivisione dei dati riguardanti i servizi di locazione di alloggi a breve termine e che modifica il regolamento (UE) 2018/1724 («la proposta»).
2. L'obiettivo della proposta è armonizzare e migliorare il quadro per la raccolta e la condivisione dei dati relativi alle **locazioni di alloggi a breve termine** in tutta l'Unione europea e aumentare la trasparenza nel settore delle locazioni di alloggi a breve termine ⁽¹⁾.
3. Più specificamente, la proposta mira a stabilire:
 - i) un approccio armonizzato ai **regimi di registrazione per i locatori**, con l'obbligo per le autorità pubbliche di mantenere tali regimi per ottenere dati per la definizione delle politiche e a fini di contrasto ⁽²⁾;
 - ii) l'obbligo per le **piattaforme online** di consentire ai locatori di indicare i numeri di registrazione (in modo da garantire la conformità dei locatori agli obblighi di registrazione) e di condividere con le autorità pubbliche dati specifici relativi alle attività dei locatori e ai loro annunci;
 - iii) **procedure e strumenti** specifici per garantire che la condivisione dei dati sia sicura, conforme al regolamento generale sulla protezione dei dati ed efficiente dal punto di vista dei costi per tutte le parti coinvolte ⁽³⁾.
4. Il presente parere del GEPD è emanato in risposta a una consultazione della Commissione europea del 7 novembre 2022, conformemente all'articolo 42, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2018/1725. Il GEPD ⁽⁴⁾ accoglie con favore il riferimento a tale consultazione nel considerando 38 della proposta. A tale riguardo, il GEPD rileva altresì con soddisfazione di essere già stato consultato informalmente in precedenza, a norma del considerando 60 del regolamento (UE) 2018/1725.

4. CONCLUSIONI

23. Alla luce di quanto sopra, il GEPD formula le raccomandazioni seguenti:
 - (1) modificare l'articolo 2 per chiarire nel dispositivo della proposta che quest'ultima esclude l'uso dei dati personali trattati a norma della proposta a fini di contrasto o a fini fiscali e doganali;
 - (2) sopprimere l'ultima frase del considerando 37;
 - (3) specificare le categorie di dati personali che possono essere ulteriormente richieste dalle autorità competenti degli Stati membri a norma dell'articolo 5, paragrafo 3;
 - (4) chiarire la formulazione relativa alla limitazione del periodo di conservazione di cui all'articolo 5, paragrafo 5;
 - (5) prendere in considerazione l'eventuale modifica della prima frase dell'articolo 10, paragrafo 4, alla luce del fatto che il punto di ingresso digitale unico potrebbe effettivamente conservare dati personali;
 - (6) specificare all'articolo 12, paragrafo 4, che tali disposizioni si riferiscono all'aggregazione di dati non personali.

⁽¹⁾ Cfr. relazione esplicativa, pag. 1.

⁽²⁾ Va inoltre osservato che la proposta, a norma dell'articolo 17, modifica il regolamento (UE) 2018/1724 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 2 ottobre 2018, che istituisce uno sportello digitale unico per l'accesso a informazioni, procedure e servizi di assistenza e di risoluzione dei problemi e che modifica il regolamento (UE) n. 1024/2012 (GU L 295 del 21.11.2018, pag. 1). Come specificato al considerando 32, la proposta include le procedure relative alla registrazione da parte dei locatori nell'allegato II del regolamento (UE) 2018/1724, che ha istituito lo sportello digitale unico, prevedendo norme generali per la fornitura in linea di informazioni, procedure e servizi di assistenza pertinenti per il funzionamento del mercato interno.

⁽³⁾ Cfr. relazione esplicativa, pag. 1.

⁽⁴⁾ Regolamento (UE) 2018/1725 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 23 ottobre 2018, sulla tutela delle persone fisiche in relazione al trattamento dei dati personali da parte delle istituzioni, degli organi e degli organismi dell'Unione e sulla libera circolazione di tali dati, e che abroga il regolamento (CE) n. 45/2001 e la decisione n. 1247/2002/CE (GU L 295 del 21.11.2018, pag. 39)

Bruxelles, 16 dicembre 2022

Wojciech Rafał WIEWIÓROWSKI

Sintesi del parere del Garante europeo della protezione dei dati sulla proposta di una normativa su un'Europa interoperabile

(2023/C 60/12)

(Il testo integrale del presente parere è disponibile in inglese, francese e tedesco sul sito web del GEPD <https://edps.europa.eu>)

Il 18 novembre 2022 la Commissione europea ha formulato una proposta di regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce misure per un livello elevato di interoperabilità del settore pubblico nell'Unione (normativa su un'Europa interoperabile) ⁽¹⁾ («la proposta»). L'obiettivo di tale proposta è di promuovere l'interoperabilità transfrontaliera dei sistemi informatici e di rete utilizzati per la fornitura o la gestione dei servizi pubblici nell'Unione, definendo norme comuni e un quadro di coordinamento relativo all'interoperabilità del settore pubblico, allo scopo di promuovere lo sviluppo di un'infrastruttura di servizi pubblici digitali transeuropei interoperabili.

Il GEPD riconosce i vantaggi che possono derivare da una maggiore interoperabilità nel settore pubblico e accoglie con favore gli sforzi intrapresi dalla Commissione per organizzare e istituzionalizzare il processo verso tale obiettivo. Tuttavia, il GEPD rammenta anche che l'interoperabilità di rete e dei sistemi informatici in tutti i settori della pubblica amministrazione e a tutti i livelli dell'amministrazione incide su uno dei principi più fondamentali della protezione dei dati, il principio di limitazione delle finalità. È pertanto essenziale che i rischi che si creano eliminando gli ostacoli tecnici allo scambio di informazioni siano esaminati ulteriormente nel corso del processo. Per questo motivo, il GEPD accoglie con favore la disposizione che impone alla Commissione di consultarlo prima di autorizzare la creazione di spazi di sperimentazione normativa nei casi in cui nessuna istituzione, organo o agenzia dell'UE partecipi allo spazio di sperimentazione e propone una modifica della formulazione.

La proposta creerebbe una base giuridica per il trattamento di dati personali negli spazi di sperimentazione normativa di cui all'articolo 11 e 12 della proposta. Le osservazioni del GEPD si concentrano pertanto su tali disposizioni.

Il GEPD raccomanda di valutare se esistano possibili casi d'uso per gli spazi di sperimentazione normativa che soddisfano il criterio di necessità e, qualora non sia possibile individuare tali casi, di eliminare dalla proposta la base giuridica per il trattamento dei dati personali. Individua inoltre le disposizioni apparentemente prive di contenuto normativo e propone di modificarle in modo che apportino un valore aggiunto. Inoltre, il GEPD suggerisce di introdurre un'ulteriore salvaguardia per garantire che i dati di prova non diventino nuovamente dati nell'ambiente di produzione, in particolare non dopo averli alimentati con i dati di altri partecipanti. Suggerisce in aggiunta di imporre ai partecipanti agli spazi di sperimentazione normativa di fornire le informazioni essenziali necessarie per una valutazione della protezione dei dati da parte dell'autorità di controllo, con la loro richiesta alla Commissione di istituire uno spazio di sperimentazione, e propone modifiche per affrontare meglio le situazioni in cui diverse autorità di controllo sono competenti a valutare un trattamento proposto in uno spazio di sperimentazione normativa.

1. INTRODUZIONE

1. Il 18 novembre 2022 la Commissione europea ha formulato una proposta di regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce misure per un livello elevato di interoperabilità del settore pubblico nell'Unione (normativa su un'Europa interoperabile) («la proposta»).
2. L'obiettivo di tale proposta è di promuovere l'interoperabilità transfrontaliera dei sistemi informatici e di rete utilizzati per la fornitura o la gestione dei servizi pubblici nell'Unione, definendo norme comuni e un quadro di coordinamento relativo all'interoperabilità del settore pubblico, allo scopo di promuovere lo sviluppo di un'infrastruttura di servizi pubblici digitali transeuropei interoperabili. In particolare, mira a:

- garantire un approccio coerente e antropocentrico dell'UE all'interoperabilità, dalla definizione delle politiche fino alla loro attuazione;

⁽¹⁾ COM(2022) 720 final.

- istituire una struttura della governance dell'interoperabilità concepita per consentire alle amministrazioni pubbliche di tutti i livelli e settori, nonché ai portatori di interessi privati, di collaborare, con un mandato chiaro con l'obiettivo di concordare soluzioni di interoperabilità condivise (ad esempio quadri, specifiche aperte, standard aperti, applicazioni od orientamenti);
 - creare congiuntamente un ecosistema di soluzioni di interoperabilità per il settore pubblico dell'UE, affinché le amministrazioni pubbliche a tutti i livelli dell'UE e gli altri portatori di interessi possano contribuire a tali soluzioni e riutilizzarle, innovare insieme e creare soluzioni di utilità pubblica.
3. La necessità di un'azione più incisiva nel settore è stata riconosciuta e un'azione concreta è stata annunciata in diverse comunicazioni della Commissione, tra cui la comunicazione «Plasmare il futuro digitale dell'Europa» ⁽²⁾, «Una strategia europea per i dati» ⁽³⁾, «Individuare e affrontare le barriere al mercato unico» ⁽⁴⁾ e «Digitalizzazione della giustizia nell'Unione europea – Un pacchetto di opportunità» ⁽⁵⁾. Inoltre, nella sua comunicazione alle delegazioni sulle conclusioni della riunione straordinaria dell'1 e del 2 ottobre 2020, il Consiglio europeo ha chiesto un quadro di interoperabilità che conferisca maggiori poteri ⁽⁶⁾. Questa iniziativa è stata inclusa nel programma di lavoro della Commissione per il 2022 (allegato REFIT) ⁽⁷⁾.
4. Il presente parere del GEPD è espresso in risposta a una consultazione della Commissione europea del 18 novembre 2022, conformemente all'articolo 42, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2018/1725. Il GEPD accoglie con favore il riferimento a tale consultazione nel considerando 40 della proposta ⁽⁸⁾. A tale riguardo, il GEPD rileva altresì con soddisfazione di essere già stato consultato informalmente in precedenza, a norma del considerando 60 del regolamento (UE) 2018/1725.

6. CONCLUSIONI

27. Alla luce di quanto sopra, il GEPD formula le seguenti raccomandazioni:

- (1) valutare se esistano possibili casi d'uso per gli spazi di sperimentazione normativa che soddisfano il criterio di necessità e, qualora non sia possibile individuare tali casi, di eliminare dalla proposta la base giuridica per il trattamento dei dati personali;
- (2) definire ulteriormente i pertinenti obiettivi di interesse pubblico nel contesto del regolamento futuro ed essere più specifici in relazione a quale obiettivo particolare viene perseguito con riferimento all'articolo 23, paragrafo 1, RGPD ⁽⁹⁾ e all'articolo 25, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2018/1725;
- (3) modificare l'articolo 12, paragrafo 6, lettera f), della proposta in modo da imporre ai partecipanti allo spazio di sperimentazione di prevedere modalità tecniche e organizzative efficaci per l'esercizio dei diritti degli interessati;
- (4) modificare l'articolo 12, paragrafo 6, per vietare qualsiasi successiva modifica della finalità, per garantire che i dati di prova non diventino nuovamente dati in un ambiente di produzione, in particolare non dopo averli arricchiti con i dati di altri partecipanti;
- (5) modificare l'articolo 11, paragrafo 5, in modo che la finalità del trattamento, i soggetti coinvolti, i loro ruoli, le categorie di dati interessati, la loro fonte, o le loro fonti, e il periodo di conservazione previsto debbano essere specificati nella richiesta ai sensi dell'articolo 11, paragrafo 5, della proposta e che sia in corso o completata una valutazione d'impatto sulla protezione dei dati.

⁽²⁾ Comunicazione della Commissione al Parlamento europeo, al Consiglio, al Comitato economico e sociale europeo e al Comitato delle regioni – Plasmare il futuro digitale dell'Europa, [COM(2020) 67 final].

⁽³⁾ Comunicazione della Commissione al Parlamento europeo, al Consiglio, al Comitato economico e sociale europeo e al Comitato delle regioni – Una strategia europea per i dati, 19 febbraio 2020 [COM(2020) 66 final].

⁽⁴⁾ Comunicazione della Commissione al Parlamento europeo, al Consiglio, al Comitato economico e sociale europeo e al Comitato delle regioni – Individuare e affrontare le barriere al mercato unico [COM(2020) 93 final].

⁽⁵⁾ Comunicazione della Commissione – Digitalizzazione della giustizia nell'Unione europea – Un pacchetto di opportunità [COM(2020) 710 final].

⁽⁶⁾ Comunicazione del Segretariato generale del Consiglio alle delegazioni in merito alle conclusioni della riunione straordinaria del Consiglio europeo (1° e 2 ottobre 2020) (EUCO 13/20).

⁽⁷⁾ Comunicazione della Commissione al Parlamento europeo, al Consiglio, al Comitato economico e sociale europeo e al Comitato delle regioni – Programma di lavoro della Commissione per il 2022 Insieme per un'Europa più forte [COM(2021) 645 final].

⁽⁸⁾ Regolamento (UE) 2018/1725 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 23 ottobre 2018, sulla tutela delle persone fisiche in relazione al trattamento dei dati personali da parte delle istituzioni, degli organi e degli organismi dell'Unione e sulla libera circolazione di tali dati, e che abroga il regolamento (CE) n. 45/2001 e la decisione n. 1247/2002/CE (GU L 295 del 21.11.2018, pag. 39).

⁽⁹⁾ Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (regolamento generale sulla protezione dei dati) (GU L 119 del 4.5.2016, pag. 1).

Bruxelles, 13 gennaio 2023

Wojciech Rafał WIEWIÓROWSKI

Sintesi del parere del Garante europeo della protezione dei dati sulla proposta di regolamento del Consiglio in materia di filiazione

(2023/C 60/13)

(Il testo integrale del presente parere è disponibile in inglese, francese e tedesco sul sito web del GEPD <https://edps.europa.eu>)

Il 7 dicembre 2022 la Commissione europea ha presentato una proposta di regolamento del Consiglio relativo alla competenza, alla legge applicabile e al riconoscimento delle decisioni e all'accettazione degli atti pubblici in materia di filiazione e alla creazione di un certificato europeo di filiazione.

L'obiettivo della proposta è stabilire norme comuni sulla competenza e sulla legge applicabile per l'accertamento della filiazione in uno Stato membro in situazioni transfrontaliere e norme comuni sul riconoscimento o, a seconda dei casi, sull'accettazione in uno Stato membro delle decisioni giudiziarie di filiazione rese e degli atti pubblici di filiazione redatti o registrati in un altro Stato membro, e istituire un certificato europeo di filiazione.

Il GEPD accoglie con favore i chiari riferimenti all'applicazione del GDPR ⁽¹⁾, dell'EUDPR ⁽²⁾ e della direttiva relativa alla vita privata ⁽³⁾ e alle comunicazioni elettroniche, nonché la determinazione della titolarità del trattamento per quanto riguarda il trattamento dei dati personali ai fini della proposta e il chiarimento fornito in merito al trattamento di categorie particolari di dati personali.

1. INTRODUZIONE

1. Il 7 dicembre 2022 la Commissione europea ha presentato una proposta di regolamento del Consiglio relativo alla competenza, alla legge applicabile e al riconoscimento delle decisioni e all'accettazione degli atti pubblici in materia di filiazione e alla creazione di un certificato europeo di filiazione («la proposta») ⁽⁴⁾.
2. L'obiettivo della proposta è stabilire norme comuni sulla competenza e sulla legge applicabile per l'accertamento della filiazione in uno Stato membro in situazioni transfrontaliere e norme comuni sul riconoscimento o, a seconda dei casi, sull'accettazione in uno Stato membro delle decisioni giudiziarie di filiazione rese e degli atti pubblici di filiazione redatti o registrati in un altro Stato membro, e istituire un certificato europeo di filiazione ⁽⁵⁾.
3. Questa iniziativa è stata individuata come azione chiave nella strategia dell'UE sui diritti dei minori ⁽⁶⁾ e nella strategia dell'UE per l'uguaglianza LGBTIQ ⁽⁷⁾.
4. Il presente parere del GEPD è emesso in risposta a una consultazione della Commissione europea del 12 dicembre 2022, ai sensi dell'articolo 42, paragrafo 1, EUDPR. Il GEPD accoglie con favore il riferimento a tale consultazione nel considerando 96 della proposta. A tale riguardo, il GEPD rileva altresì con soddisfazione di essere già stato consultato informalmente in precedenza, a norma del considerando 60 EUDPR.

⁽¹⁾ Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (regolamento generale sulla protezione dei dati) (GU L 119 dell'4.5.2016, pag. 1).

⁽²⁾ Regolamento (UE) 2018/1725 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 23 ottobre 2018, sulla tutela delle persone fisiche in relazione al trattamento dei dati personali da parte delle istituzioni, degli organi e degli organismi dell'Unione e sulla libera circolazione di tali dati, e che abroga il regolamento (CE) n. 45/2001 e la decisione n. 1247/2002/CE (GU L 295 dell'21.11.2018, pag. 39).

⁽³⁾ Direttiva 2002/58/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 12 luglio 2002, relativa al trattamento dei dati personali e alla tutela della vita privata nel settore delle comunicazioni elettroniche (direttiva relativa alla vita privata e alle comunicazioni elettroniche) (GU L 201 dell'31.7.2002, pag. 37).

⁽⁴⁾ COM(2022) 695 final.

⁽⁵⁾ Articolo 1.

⁽⁶⁾ Strategia dell'UE sui diritti dei minori, COM(2021) 142 final.

⁽⁷⁾ Un'Unione dell'uguaglianza: strategia per l'uguaglianza LGBTIQ 2020-2025, COM(2020) 698 final. Cfr. la relazione, pag. 2.

3. CONCLUSIONI

9. Alla luce di quanto precede, il GEPD non ha ulteriori osservazioni sulla proposta.

Bruxelles, 26 gennaio 2023

Wojciech Rafał WIEWIÓROWSKI

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

Elenco dei porti degli Stati membri dell'Unione europea in cui sono autorizzate operazioni di sbarco e trasbordo di prodotti della pesca e in cui i pescherecci di paesi terzi hanno accesso ai servizi portuali conformemente all'articolo 5, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1005/2008 del Consiglio; elenco dei porti dell'Irlanda del Nord in cui sono autorizzate operazioni di sbarco e trasbordo di prodotti della pesca e in cui i pescherecci di paesi terzi hanno accesso ai servizi portuali, conformemente al protocollo su Irlanda/Irlanda del Nord dell'accordo sul recesso del Regno Unito di Gran Bretagna e Irlanda del Nord dall'Unione europea e dalla Comunità europea dell'energia atomica

(2023/C 60/14)

Il presente elenco è pubblicato ai sensi dell'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1005/2008 del Consiglio ⁽¹⁾.

Stato membro	Porti designati
Belgio	Oostende Zeebrugge
Bulgaria	Byprac (Burgas) Bapha (Varna)
Danimarca	Aalborg Aarhus Esbjerg Fredericia Frederikshavn ⁽²⁾ ⁽¹⁵⁾ ⁽¹⁶⁾ Hanstholm Hirtshals Hvide Sande ⁽²⁾ ⁽¹⁵⁾ ⁽¹⁶⁾ København Skagen Strandby ⁽²⁾ ⁽¹⁵⁾ ⁽¹⁶⁾ Thyborøn ⁽²⁾ ⁽¹⁵⁾ ⁽¹⁶⁾
Germania	Bremerhaven Cuxhaven Rostock (trasbordi non autorizzati) Sassnitz/Mukran (trasbordi non autorizzati)
Estonia	Attualmente nessuno
Irlanda	Killybegs ⁽²⁾ Castletownbere ⁽²⁾ Burtonport ⁽⁸⁾ ⁽⁹⁾ Rathmullen ⁽⁸⁾ ⁽⁹⁾ Greencastle ⁽⁸⁾ ⁽⁹⁾ Howth ⁽⁸⁾ ⁽¹⁰⁾ Ros An Mhil ⁽⁸⁾ ⁽¹⁰⁾ Moville ⁽⁸⁾ ⁽¹¹⁾ ⁽¹²⁾ ⁽¹³⁾ ⁽¹⁴⁾ Quigley's Point ⁽⁸⁾ ⁽¹¹⁾ ⁽¹²⁾ ⁽¹³⁾ ⁽¹⁴⁾

⁽¹⁾ GUL 286 del 29.10.2008, pag. 1.

Stato membro	Porti designati
Grecia	Πειραιάς (Pireo) Θεσσαλονίκη (Salonicco)
Spagna	A Coruña A Pobra do Caramiñal Algeciras Alicante Almería Arrecife Barbate ^(?) (trasbordi e sbarchi non autorizzati) Barcelona Bilbao Burela Cádiz Cartagena Castellón Celeiro Gijón Huelva Las Palmas de Gran Canaria Málaga Marín Palma de Mallorca ^(?) Pasaia (Pasajes) Puerto del Rosario Ribeira Santa Cruz de Tenerife Santander Tarragona Valencia Vigo (Área Portuaria) Vilagarcía de Arousa
Francia	Francia metropolitana: Dunkerque Boulogne Le Havre Caen ^(?) Cherbourg en Cotentin ^(?) Barneville-Carteret Granville ^(?) Saint-Malo Roscoff ^(?) Brest Douarnenez ^(?) Concarneau ^(?) Lorient ^(?) Nantes - Saint-Nazaire ^(?) La Rochelle ^(?) Rochefort sur Mer ^(?) Port la Nouvelle ^(?) Sète Marseille Port Territori d'oltremare: Le Port (La Réunion) Fort de France (Martinique) ^(?) Port de Jarry (Guadeloupe) ^(?) Port du Larivot (Guyane) ^(?)

Stato membro	Porti designati
Croazia	Ploče Rijeka Zadar – Gaženica Split – Sjeverna luka
Italia	Ancona Brindisi Civitavecchia Fiumicino ⁽²⁾ Genova Gioia Tauro La Spezia Livorno Napoli Olbia Palermo Ravenna Reggio Calabria Salerno Taranto Trapani Trieste Venezia
Cipro	Λεμεσός (Limassol)
Lettonia	Rīga Ventspils
Lituania	Klaipėda
Malta	Valletta (Deepwater Quay, Laboratory Wharf, Magazine Wharf) Marsaxlokk Port (MT DIS Malta Freeport Distripark, MT MAR Marsaxlokk)
Paesi Bassi	Vlissingen Scheveningen ⁽²⁾ Ijmuiden Harlingen Eemshaven Den Helder ⁽²⁾ Velsen ⁽⁶⁾ Amsterdam ⁽⁶⁾ Rotterdam ⁽⁶⁾ Stellendam ⁽⁷⁾ Den Oever ⁽⁷⁾ Oudeschild ⁽⁷⁾ Urk ⁽⁷⁾ Lauwersoog ⁽⁷⁾ Yerseke ⁽⁷⁾

Stato membro	Porti designati
Polonia	Gdańsk Gdynia Szczecin Świnoujście ⁽²⁾
Portogallo	Aveiro [PT AVE 1] ⁽²⁾ Caniçal [PT CNL 1] Horta [PT HOR 1] ⁽²⁾ Lisboa [PT LIS 1] Peniche [PT PEN 1] ⁽²⁾ Ponta Delgada [PT PDL 1] Porto [PT OPO 1] Setúbal [PT SET 1] ⁽²⁾ Sines [PT SIE 1] Viana do Castelo [PT VDC 1] ⁽²⁾
Romania	Constanța
Slovenia	Attualmente nessuno
Finlandia	Helsinki (trasbordi non autorizzati)
Svezia	Ellös ⁽²⁾ ⁽³⁾ ⁽⁵⁾ (trasbordi non autorizzati) Göteborg ⁽³⁾ ⁽⁴⁾ Karlskrona Handelshamnen ⁽²⁾ ⁽³⁾ ⁽⁴⁾ ⁽⁵⁾ (trasbordi non autorizzati) Kungshamn ⁽²⁾ ⁽³⁾ ⁽⁵⁾ (trasbordi non autorizzati) Lysekil ⁽²⁾ ⁽³⁾ ⁽⁵⁾ (trasbordi non autorizzati) Nogersund ⁽²⁾ ⁽³⁾ ⁽⁴⁾ ⁽⁵⁾ (trasbordi non autorizzati) Rönnäng ⁽²⁾ ⁽³⁾ ⁽⁵⁾ (trasbordi non autorizzati) Simrishamn ⁽²⁾ ⁽³⁾ ⁽⁴⁾ ⁽⁵⁾ (trasbordi non autorizzati) Slite ⁽²⁾ ⁽³⁾ ⁽⁴⁾ ⁽⁵⁾ (trasbordi non autorizzati) Smögen ⁽²⁾ ⁽³⁾ ⁽⁴⁾ ⁽⁵⁾ (trasbordi non autorizzati) Strömstad ⁽²⁾ ⁽³⁾ ⁽⁵⁾ (trasbordi non autorizzati) Trelleborg ⁽²⁾ ⁽³⁾ ⁽⁴⁾ ⁽⁵⁾ (trasbordi non autorizzati) Träslövsläge ⁽²⁾ ⁽³⁾ ⁽⁵⁾ (trasbordi non autorizzati) Västervik ⁽²⁾ ⁽³⁾ ⁽⁴⁾ ⁽⁵⁾ (trasbordi non autorizzati)

⁽²⁾ Non è un posto di controllo frontaliero dell'UE.

⁽³⁾ Sono autorizzati sbarchi di tutti i prodotti della pesca provenienti da pescherecci battenti bandiera della Norvegia, dell'Islanda, di Andorra e delle Isole Fær Øer.

⁽⁴⁾ Non sono autorizzati sbarchi superiori a 10 tonnellate di aringhe prelevate in zone al di fuori del Mar Baltico, di sgombro e di sugarello.

⁽⁵⁾ Non sono autorizzati sbarchi di pesce congelato, salvo se provenienti da pescherecci battenti bandiera della Norvegia, dell'Islanda, di Andorra e delle Isole Fær Øer e contrassegnati con ⁽³⁾.

⁽⁶⁾ Sono accettati unicamente sbarchi da pescherecci di lunghezza superiore a 59 m o di stazza minima pari a 1200 GT.

⁽⁷⁾ Unicamente per i pescherecci del Regno Unito per lavori di manutenzione e previa approvazione della NVWA. I controlli fisici delle stive devono aver luogo in un qualsiasi giorno da lunedì a venerdì tra le 8:00 e le 17:00 in un porto non designato da ⁽⁶⁾ né da ⁽⁷⁾.

⁽⁸⁾ Sono accettati unicamente sbarchi da pescherecci battenti bandiera del Regno Unito e registrati in Irlanda del Nord.

-
- (⁹) Unicamente da pescherecci di lunghezza inferiore a 18 m e unicamente sbarchi di specie fresche non soggette a TAC.
- (¹⁰) Unicamente da pescherecci di lunghezza inferiore a 26 m e unicamente per le specie demersali (fresche e congelate).
- (¹¹) Sbarchi accettati solo da pescherecci di lunghezza fuori tutto < 18 m.
- (¹²) Sbarchi accettati solo per specie non soggette a limiti di TAC.
- (¹³) Sbarchi accettati solo per molluschi bivalvi vivi esentati dal regolamento INN dell'UE.
- (¹⁴) Sbarchi accettati solo il martedì e il mercoledì dalle 14:00 alle 20:00 nei mesi di febbraio, marzo, ottobre, novembre e dicembre.
- (¹⁵) Sono autorizzate operazioni di sbarco e trasbordo di prodotti della pesca freschi e servizi portuali.
- (¹⁶) Non sono autorizzate operazioni di sbarco e di trasbordo di prodotti della pesca congelati salvo se provenienti da pescherecci battenti bandiera delle Isole Fær Øer, dell'Islanda e della Norvegia.
-

Protocollo su Irlanda/Irlanda del Nord dell'accordo sul recesso del Regno Unito di Gran Bretagna e Irlanda del Nord dall'Unione europea e dalla Comunità europea dell'energia atomica	Porti designati
Irlanda del Nord	Londonderry Kilkeel Portavogie Ardglass Warrenpoint Bangor (Co. Down) Belfast

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di un posto vacante di direttore/direttrice della direzione Trasformazione digitale (DIGIT.A) presso la direzione generale dell'Informatica (grado AD 14), Bruxelles

COM/2023/10425

(2023/C 60/15)

La Commissione europea ha pubblicato un avviso di posto vacante (riferimento COM/2023/10425) di direttore/direttrice della direzione Trasformazione digitale (DIGIT.A) presso la direzione generale dell'Informatica (grado AD 14).

Per consultare il testo dell'avviso in 24 lingue e per presentare la candidatura, collegarsi all'apposita pagina web sul sito internet della Commissione europea: <https://europa.eu/!hD8fNd>

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

Notifica preventiva di concentrazione

(Caso M.11002 – BDT CAPITAL PARTNERS / M+W GROUP / EXYTE)

Caso ammissibile alla procedura semplificata

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2023/C 60/16)

1. In data 3 febbraio 2023 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:

- BDT Capital Partners, LLC (Stati Uniti) («BDT Capital Partners»),
- Gruppo M+W GmbH (Germania) («M+W»),
- Exyte GmbH (Germania) («Exyte»), controllata da M+W.

BDT Capital Partners e M+W acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), e dell'articolo 3, paragrafo 4, del regolamento sulle concentrazioni, il controllo comune di Exyte. Attualmente Exyte è sotto il controllo esclusivo di M+W.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni.

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

- BDT Capital Partners è una banca commerciale con sede negli Stati Uniti, specializzata in investimenti in imprese a conduzione familiare. Attualmente conta 22 società controllate che operano in più di 150 paesi,
- M+W è un'impresa di costruzione ed ingegneria attiva in progetti energetici,
- Exyte è una società internazionale che si occupa di progettazione, ingegneria, appalti e costruzioni in ambienti controllati e regolamentati. Exyte serve clienti in mercati quali i semiconduttori, le batterie, i prodotti farmaceutici, le biotecnologie e i centri dati. Exyte opera in oltre 20 paesi in tutto il mondo.

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

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

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

⁽¹⁾ G.U. L. 24 del 29.1.2004, pag. 1 («regolamento sulle concentrazioni»).

⁽²⁾ G.U. C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione e recare il seguente riferimento:

M.11002 – BDT CAPITAL PARTNERS / M+W GROUP / EXYTE

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

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

Indirizzo postale:

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

Notifica preventiva di concentrazione
(Caso M.11026 — PARTNERS GROUP / GHO / STERLING PHARMA)
Caso ammissibile alla procedura semplificata

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2023/C 60/17)

1. In data 6 febbraio 2023 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:

- Partners Group Holding AG («Partners Group», Svizzera),
- GHO Capital Management Limited («GHO», Isole Cayman),
- Sterling Pharma Solutions Limited («Sterling Pharma», Regno Unito), controllata da GHO.

Partners Group e GHO acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), e dell'articolo 3, paragrafo 4, del regolamento sulle concentrazioni, il controllo comune di Sterling Pharma.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni.

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

- GHO è una società a responsabilità limitata che gestisce una serie di fondi di private equity di GHO. GHO ha sede a Londra e gestisce circa 5 miliardi di EUR di attività specializzate in investimenti nell'assistenza sanitaria globale,
- Partners Group è una società di gestione di investimenti di diritto svizzero che opera su mercati privati a livello mondiale ed è quotata alla SIX Swiss Exchange. Il gruppo gestisce oltre 131 miliardi di dollari di attività nei settori del private equity, dei beni immobili privati, delle infrastrutture private e del debito privato,
- Sterling Pharma fornisce servizi di sviluppo contrattuale e di organizzazione di produzione in relazione ai principi attivi farmaceutici («API») per piccole molecole e coniugati farmaco-anticorpo («ADC»).

3. A seguito di 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 e recare il seguente riferimento:

M.11026 — PARTNERS GROUP / GHO / STERLING PHARMA

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

⁽²⁾ GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

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

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

Indirizzo postale:

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

Notifica preventiva di concentrazione
(Caso M.11005 – RENAULT / MINTH / JV)
Caso ammissibile alla procedura semplificata

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2023/C 60/18)

1. In data 10 febbraio 2023, 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:

- Renault SAS («Renault», Francia),
- Minth Group Limited («Minth», Cina).

Renault e Minth acquisiranno, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), e dell'articolo 3, paragrafo 4, del regolamento sulle concentrazioni, il controllo di un'impresa comune (*joint venture*, JV).

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:

- Renault è strutturata in tre settori operativi: i) la fabbricazione e la fornitura di veicoli nuovi (autovetture, veicoli commerciali leggeri e veicoli elettrici); ii) contratti di finanziamento dell'acquisto, di leasing, di manutenzione e di servizi post-vendita e iii) servizi di mobilità, attraverso la fornitura di soluzioni di mobilità ed energetiche per gli utenti dei veicoli elettrici,
- Minth opera principalmente nella ricerca e nello sviluppo, nella produzione e nella vendita di (i) parti automobilistiche e (ii) attrezzature produttive e stampi.

3. Le attività dell'impresa comune consistono nella produzione e nella fornitura di involucri per batterie per veicoli elettrici.

4. 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.

5. 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.11005 – RENAULT / MINTH / JV

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

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

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

⁽²⁾ GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

Indirizzo postale:

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

Notifica preventiva di concentrazione
(Caso M.11011 — EQT / TRESICAL)
Caso ammissibile alla procedura semplificata

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2023/C 60/19)

1. In data 9 febbraio 2023 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:

- EQT Fund Management S.à r.l. («EFMS», Lussemburgo), controllata da EQT AB («EQT», Svezia);
- Talbot International SAS («Trescal», Francia).

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

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni.

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

- EFMS opera, per EQT e a suo nome, come gestore di un fondo che controlla e investe in imprese infrastrutturali, principalmente in Europa e in America settentrionale;
- Trescal, attraverso il suo gruppo di società, opera nell'ambito dei servizi di collaudo, ispezione e certificazione e, principalmente, dei servizi di calibrazione destinati, tra gli altri, a clienti del settore aerospaziale e della difesa, del settore energetico e industriale, automobilistico e dei trasporti, delle scienze della vita, dell'elettronica, delle telecomunicazioni e dei prodotti alimentari e delle bevande.

3. A seguito di 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 e recare il seguente riferimento:

M.11011 — EQT / TRESICAL

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

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

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 («regolamento sulle concentrazioni»).

⁽²⁾ GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

Notifica preventiva di concentrazione**(Caso M.11039 – ERMENEGILDO ZEGNA / THE ESTEE LAUDER COMPANIES / TOM FORD INTERNATIONAL)****Caso ammissibile alla procedura semplificata****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2023/C 60/20)

1. In data 7 febbraio 2023 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:

- Ermenegildo Zegna N.V. («Zegna», Italia), controllata da Monterubello s.s.,
- Estée Lauder Companies Inc. («ELC», Stati Uniti), controllata dalla famiglia Lauder,
- Tom Ford International LLC («Tom Ford International», Stati Uniti), controllata da Thomas Ford.

Zegna e ELC acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo di Tom Ford International.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni.

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

- Zegna opera nella concezione, nella creazione e nella distribuzione di articoli di abbigliamento da uomo e di accessori di lusso con il marchio Zegna e di articoli di abbigliamento da donna e da uomo e di accessori con il marchio Thom Browne. La società produce e distribuisce anche tessuti e tessili. I prodotti di Zegna sono venduti in oltre 500 negozi in 80 paesi in tutto il mondo,
- ELC produce, distribuisce e vende prodotti di qualità per la cura della pelle e dei capelli, cosmetici e profumi. I suoi prodotti sono venduti in circa 150 paesi e, al 30 giugno 2022, aveva circa 63 000 dipendenti in tutto il mondo,
- Tom Ford International propone una collezione completa di articoli di abbigliamento da uomo e da donna e di accessori e, più di recente, biancheria e orologi. Attualmente in tutto il mondo vi sono oltre 100 negozi TOM FORD indipendenti e spazi dedicati all'interno di centri commerciali.

3. A seguito di 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 e recare il seguente riferimento:

M.11039 – ERMENEGILDO ZEGNA / THE ESTEE LAUDER COMPANIES / TOM FORD INTERNATIONAL

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

⁽²⁾ GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

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

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

Indirizzo postale:

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

Notifica preventiva di concentrazione**(Caso M.10998 - MAGNA INTERNATIONAL / MINTH GROUP / HUAINAN MAGNA MINTH EXTERIORS SYSTEMS JV)****Caso ammissibile alla procedura semplificata****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2023/C 60/21)

1. In data 10 febbraio 2023 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:

- Magna International Inc. («Magna», Canada),
- Minth Group Limited («Minth», Repubblica popolare cinese),
- Huainan Magna Minth Exteriors Systems Co., Ltd («JV», Repubblica popolare cinese).

Magna e Minth acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), e dell'articolo 3, paragrafo 4, del regolamento sulle concentrazioni, il controllo comune dell'impresa comune.

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:

- Magna è un fornitore automobilistico a livello mondiale che progetta, sviluppa e fabbrica componenti, assemblaggi, sistemi, sottosistemi e moduli per costruttori di autovetture e veicoli commerciali leggeri,
- Minth opera principalmente in due comparti principali, ossia da un lato la R&S, la produzione e la vendita di pezzi di ricambio per automobili e dall'altro attrezzi e stampi.

3. Le attività commerciali dell'impresa comune saranno la progettazione, lo sviluppo, la produzione e la vendita a clienti nella Repubblica popolare cinese di kit di montaggio di paraurti posteriore e anteriore e di portelloni di plastica e relativi sistemi.

4. A seguito di 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.

5. 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 e recare il seguente riferimento:

M.10998 - MAGNA INTERNATIONAL / MINTH GROUP / HUAINAN MAGNA MINTH EXTERIORS SYSTEMS JV

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

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

Fax +32 22964301

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

⁽²⁾ GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

Indirizzo postale:

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

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(2023/C 60/22)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ⁽¹⁾.

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Côtes du Rhône Villages»

PDO-FR-A0664-AM06

Data della comunicazione: 23.11.2022

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Zona di prossimità immediata**

Il capitolo I del disciplinare della denominazione di origine controllata «Côtes du Rhône Villages», sezione IV «Aree e zone in cui sono svolte le diverse operazioni», punto 3, lettera a) «Zona di prossimità immediata», è modificato per inserire alcuni comuni di modo che la zona di prossimità immediata coincida con la zona di elaborazione della DOP «Côtes du Rhône», denominazione più generale alla quale i vini prodotti sono ammissibili tenuto conto dell'organizzazione gerarchica piramidale della DOP. Tale modifica è introdotta a fini di semplificazione e coerenza per gli operatori.

Il documento unico è modificato al punto «Condizioni supplementari - zona di prossimità immediata».

2. **Conduzione del vigneto**

Il capitolo I del disciplinare, sezione VI «Conduzione del vigneto», punto 2 «Altre pratiche colturali», è completato per inserire disposizioni agroambientali al fine di preservare le caratteristiche dell'ambiente fisico e biologico. Queste disposizioni disciplinano le pratiche del diserbo, della pacciamatura con film plastico e la preservazione dei suoli.

Il documento unico è completato al punto «Pratiche di vinificazione».

3. **Obblighi di dichiarazione**

Il capitolo I del disciplinare della denominazione di origine controllata «Côtes du Rhône Villages», sezione I «Obblighi di dichiarazione» è modificato al:

- punto 1 «Dichiarazione di rivendicazione», al fine di disciplinare la data della presentazione della dichiarazione di rivendicazione dei volumi prodotti presso l'organismo di tutela e di gestione;
- punto 10 «Dichiarazione di irrigazione»; la menzione di tali disposizioni non è necessaria nel disciplinare, in quanto sono previste nel piano di controllo della denominazione.

⁽¹⁾ GUL 9 del 11.1.2019, pag. 2.

Queste modifiche non incidono sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Côtes du Rhône Villages

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

Vini rossi, rosati e bianchi

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini sono vini fermi e secchi (con un tenore di zuccheri fermentescibili inferiore o uguale a 4 g/l).

I vini rossi e rosati rappresentano la quasi totalità della produzione (98 %). Tali vini sono pieni, generosi, con una buona intensità colorante e una durata di invecchiamento variabile a seconda del tipo di terreno e dell'assemblaggio dei vitigni frutto della competenza del produttore. La varietà Grenache N è presente negli assemblaggi in una proporzione pari ad almeno il 40 %. Le varietà Syrah N e/o Mourvèdre N sono aggiunte a tale varietà in quanto vitigni principali per una proporzione superiore o uguale al 25 %.

I vini bianchi, rotondi al palato, sono caratterizzati talvolta da note speziate e di vaniglia.

I vini devono presentare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 12 %. Per i vini rossi, il tenore di acido malico è inferiore a 0,4 g/l. Gli altri criteri analitici sono conformi alla normativa europea.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	14,5
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima in milliequivalenti per litro	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	16,33
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Pratiche enologiche

Pratica enologica specifica

- Le tecniche sottrattive di arricchimento sono autorizzate per i vini rossi entro il limite di un tasso di concentrazione del 10 %.
- Per la produzione dei vini rosati, è ammesso l'impiego del carbone per uso enologico da parte del vinificatore, esclusivamente sui mosti pressati e in proporzione non superiore al 20 % del volume totale vinificato dall'operatore in questione per la raccolta considerata.

2. Distanza tra i filari e i ceppi

Pratica colturale

- La distanza tra i filari è inferiore o uguale a 2,50 m.
- Ciascun ceppo dispone di una superficie massima di 2,50 m²; questa superficie è ottenuta moltiplicando la distanza interfilare per la distanza tra i ceppi dello stesso filare.
- La distanza tra i ceppi dello stesso filare è compresa tra 0,80 e 1,25 m.

3. Potatura - Disposizioni generali

Pratica colturale

- Le viti sono potate corte (ad alberello o a cordone di Royat), con un massimo di sei speroni per ceppo. Ogni sperone reca al massimo due gemme franche.
- Il periodo di costituzione del cordone di Royat è limitato a 2 anni. Durante tale periodo è ammessa la potatura a Guyot semplice o doppio, così come definita di seguito per la varietà Viognier B.

4. Potatura - Disposizioni particolari

Pratica colturale

La varietà Viognier B può essere sottoposta:

- a potatura a Guyot semplice con un massimo di otto gemme franche sul capo a frutto e uno o due speroni aventi un massimo di due gemme franche;
- a potatura a Guyot doppio con un massimo di sei gemme franche su ciascun capo a frutto e uno o due speroni aventi un massimo di due gemme franche.

5. Irrigazione

Pratica colturale

L'irrigazione può essere autorizzata.

6. Pratiche colturali volte a salvaguardare le caratteristiche dell'ambiente fisico e biologico

Pratica colturale

Al fine di preservare le caratteristiche dell'ambiente fisico e biologico, che costituisce un elemento fondamentale del «terroir»:

- è vietato il diserbo chimico delle capezzagne;
- è vietato il diserbo chimico di oltre il 50 % della superficie delle parcelle della vigna, escluse le capezzagne.
- è vietata la pacciamatura con film plastico;
- è vietata qualsiasi modifica sostanziale della morfologia del rilievo e della sequenza pedologica naturale delle parcelle destinate alla produzione della denominazione di origine controllata.

5.2. *Rese massime*

50 ettolitri per ettaro

6. Zona geografica delimitata

La vendemmia, la vinificazione e l'elaborazione dei vini hanno luogo nel territorio dei seguenti comuni:

- dipartimento Ardèche: Bourg-Saint-Andéol, Saint-Just-d'Ardèche, Saint-Marcel-d'Ardèche, Saint-Martin-d'Ardèche;
- dipartimento Drôme: Bouchet, Mérindol-les-Oliviers, Mirabel-aux-Baronnies, Mollans-sur-Ouvèze, Montbrison, Nyons, (Le) Pègue, Piégon, Rochegude, Rousset-les-Vignes, Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Suze-la-Rousse, Taulignan, Tulette, Venterol, Vinsobres;

- dipartimento Gard: Aiguèze, Bagnols-sur-Cèze, Castillon-du-Gard, Cavillargues, Chusclan, Codolet, Comps, Cornillon, Domazan, Estézargues, Fournès, Gaujac, Laudun, Montfrin, Orsan, Pont-Saint-Esprit, Pujaut, Rochefort-du-Gard, Sabran, Saint-Alexandre, Saint-Etienne-des-Sorts, Saint-Gervais, Saint-Hilaire-d'Ozilhan, Saint-Marcel-de-Careiret, Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire, Saint-Pons-la-Calm, Saint-Victor-la-Coste, Sauveterre, Saze, Tresques, Valliguières, Vénéjan;
- dipartimento Vaucluse: Beaumes-de-Venise, Bédarrides, Bollène, Buisson, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Caumont-sur-Durance, Châteauneuf-de-Gadagne, Courthézon, Faucon, Grillon, Jonquières, La Roque-Alric, Lafare, Lagarde-Paréol, Mondragon, Morières-lès-Avignon, Orange, Piolenc, Puyméras, Rasteau, Richerenches, Roaix, Sablet, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Sainte-Cécile-les-Vignes, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Sorgues, Suzette, Travaillan, Uchaux, Vaison-la-Romaine, Valréas, Vedène, Villedieu, Violès, Visan.

7. Varietà principale/i di uve da vino

Clairette B

Grenache N

Grenache blanc B

Marsanne B

Roussanne B

Viognier B

8. Descrizione del legame/dei legami

La zona geografica si estende tra Montélimar e Avignone, al centro della parte meridionale della valle del Rodano, su quattro dipartimenti. Il fiume Rodano ne rappresenta il cuore e ha consentito l'apertura di questa importante via di comunicazione.

Durante l'era terziaria la valle del Rodano è un fiordo mediterraneo che arriva fino a Vienne. I tratti attuali della morfologia del paesaggio sono venuti definendosi dopo il ritiro del mare, nel corso dell'era quaternaria, grazie all'azione di fenomeni di erosione (piogge, venti, erosione fluviale). Il paesaggio è quindi dominato da colline e terrazze. I terreni presenti sono di diversa natura: terrazze fluviali, marne e calcari teneri e terreni prodotti dall'erosione (marne, sabbie, arenarie o molasse).

Il clima della regione del Rodano è, nella parte meridionale, mediterraneo, con estati calde e secche e una pluviometria annuale debole. Le precipitazioni si concentrano in autunno e alla fine dell'inverno. Il clima è influenzato anche dall'azione del maestrale, un vento che soffia da nord, spesso violento e sempre secco. Tale vento soffia in media 120 giorni l'anno, sgombrando il cielo e favorendo un forte soleggiamento. La presenza di montagne e colline, che circondano la valle, crea un effetto corridoio (effetto Venturi del corridoio del Rodano) che aumenta la forza del vento.

I vigneti del Rodano si affermano pienamente nel corso del XVIII secolo, mentre alla fine dello stesso secolo e durante quello successivo si espande la viticoltura della sponda sinistra. Nel 1864 l'agronomo Jules Guyot, incaricato da Napoleone III di preparare una relazione sullo stato e sul futuro della vite in Francia, parla delle «Côtes du Rhône» (al plurale) per descrivere la zona viniviticola che si estendeva da Saint-Gilles a Tournon, passando per Beaucaire. La vicinanza del Rodano assicura ai vini un buono sbocco commerciale.

La vite diventa una fonte di reddito importante, una preponderanza che si traduce nel riconoscimento della denominazione di origine controllata nel 1937.

In seguito a tale riconoscimento, i produttori esprimono il desiderio di valorizzare e identificare i vini migliori con una denominazione geografica. Tale processo sfocia, nel 1966, nel riconoscimento della possibilità di associare al nome della denominazione di origine controllata «Côtes du Rhône» il nome di alcuni comuni da cui provengono le uve, in base alla comprovata reputazione dei vini, e, nel 1967, nel riconoscimento della denominazione di origine controllata «Côtes du Rhône Villages». Tale lavoro di organizzazione piramidale della produzione ha favorito il riconoscimento di unità geografiche che possono completare la denominazione di origine controllata «Côtes du Rhône Villages».

La produzione, nel 2010, era pari a circa 350 000 ettolitri, di cui 5 000 di vini bianchi.

I vini prodotti sono fermi e secchi. I vini rossi e rosati rappresentano la quasi totalità della produzione. Tali vini sono pieni, generosi, con una buona intensità colorante e una durata di invecchiamento variabile a seconda del tipo di terreno (più leggeri sui terreni sabbiosi o franco-sabbiosi, più ricchi e tannici sui terreni sassosi o argillosi) e dell'assemblaggio dei vitigni frutto della competenza del produttore.

La varietà Grenache N è presente negli assemblaggi insieme alle varietà Syrah N o Mourvèdre N. L'insieme dei tre vitigni principali rappresenta almeno il 66 % dell'assemblaggio. I vini bianchi (2 % della produzione), rotondi al palato, sono caratterizzati talvolta da note speziate e di vaniglia.

I vini prodotti a partire da uve provenienti da parcelle scrupolosamente selezionate nell'ambito della DOC «Côtes du Rhône» offrono un'espressione particolare e originale delle potenzialità naturali e umane all'interno della famiglia dei vini della valle del Rodano.

I vini prodotti, quindi, sono testimonianza e frutto di quella «diversità unica» realizzata dai produttori, che hanno saputo adattare i vitigni e scegliere i luoghi di impianto, approfittare delle condizioni climatiche favorevoli e valorizzare la presenza del Rodano.

Il clima della valle del Rodano favorisce buone condizioni colturali, da una parte, grazie all'effetto «sanitario» del maestrale, violento, freddo e secco, che protegge le vigne dagli attacchi crittogamici, e, dall'altro, assicurando una buona maturazione delle uve grazie a un soleggiamento generoso, una pluviometria adatta e una concentrazione indotta, anch'essa, dalla costanza del maestrale.

Il solco del Rodano, principale via di comunicazione, dapprima marittima e poi ferroviaria e terrestre, ha consentito il commercio dei vini fin dalla colonizzazione greca e quindi il mantenimento della tradizione viticola da oltre 2 000 anni.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Denominazione geografica complementare

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

il nome della denominazione di origine controllata può essere completato da una delle denominazioni geografiche complementari seguenti per i vini che soddisfano le condizioni di produzione previste dal disciplinare per tali denominazioni geografiche complementari:

- «Chusclan»;
- «Gadagne»;
- «Laudun»;
- «Massif d'Uchaux»;
- «Nyons»;
- «Plan de Dieu»;
- «Puymeras»;
- «Roaix»;
- «Roche gude»;
- «Rousset-les-Vignes»;
- «Sablet»;
- «Saint-Andéol»;
- «Saint-Gervais»;
- «Saint-Maurice»;
- «Saint-Pantaléon-les-Vignes»;

- «Sainte-Cécile»;
- «Séguret»;
- «Signargues»;
- «Suze-la-Rousse»;
- «Vaison-la-Romaine»;
- «Valréas»;
- «Visan».

Unità geografica più ampia

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

l'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata «Côtes du Rhône Villages» può specificare l'unità geografica più grande «Vignobles de la Vallée du Rhône» in base alle condizioni precisate nella convenzione sottoscritta tra i vari organismi di tutela e di gestione interessati.

Zona di prossimità immediata

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

la zona di prossimità immediata, definita in deroga per la vinificazione e l'elaborazione dei vini, è costituita dal territorio dei seguenti comuni:

- dipartimento Ardèche: Alboussière, Andance, Ardoix, Arlebosc, Arras-sur-Rhône, Baix, Beauchastel, Bidon, Boffres, Bogy, Champagne, Champis, Charmes-sur-Rhône, Charnas, Châteaubourg, Cheminas, Colombier-le-Cardinal, Cornas, Eclassan, Etables, Félines, Flaviac, Gilhac-et-Bruzac, Glun, Guilhaud-Granges, Gras, Labastide-de-Virac, Lempis, Limony, Mauves, Ozon, Peaugres, Peyraud, Plats, Le Pouzin, Quintenas, Rompon, Saint-Barthélemy-le-Plain, Saint-Cierge-la-Serre, Saint-Cyr, Saint Désirat, Saint Etienne de Valoux, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Jean-de Muzols, Saint-Julien-en-Saint-Alban, Saint-Laurent-du-Pape, Saint-Montan, Saint-Péray, Saint-Remèze, Saint-Romain-d'Ay, Saint-Romain-de-Lerps, Saint-Symphorien-sous-Chomérac, Saint-Vincent-de-Durfort, Sarras, Savas, Sécheras, Serrières, Soyons, Talencieux, Thorrenc, Toulaud, Tournon-sur-Rhône, Vernosc-les-Annonay, Vinzieux, Vion, La Voultè;
- dipartimento Drôme: Albon, Aleyrac, Alex, Ambonil, Andancette, Aubres, La Baume-de-Transit, Beaumont-Montoux, Beausemblant, Benivay-Ollon, Bourg-les-Valence, Chamaret, Chanos-Curson, Chantemerle-les-Blés, Chantemerle-les-Grignan, Châteauneuf-de-Bordette, Châteauneuf-sur-Isère, Chavannes, Clansaye, Clérieux, Colonzelle, Condorcet, Crozes-Hermitage, Donzère, Erôme, Etoile-sur-Rhône, La Garde-Adhémar, Gervans, Grane, Granges-les-Beaumont, Les Granges-Gontardes, Grignan, Larnage, La Roche-de-Glun, Laveyron, Livron-sur-Drôme, Loriol-sur-Drôme, Mercurol, Montjoux, Montoisson, Montaulieu, Montségur-sur-Lauzon, La Motte-de-Galaure, La Penne-sur-l'Ouvèze, Les Pilles, Pierrelatte, Pierrelongue, Le Poët-Laval, Ponsas, Pont-de-l'Isère, Propiac, Roche-Saint-Secret-Béconne, Roussas, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Donat-sur-l'Herbasse, Saint-Gervais-sur-Roubion, Saint-Paul-Trois-Châteaux, Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Restitut, Saint-Uze, Saint-Vallier, Salles-sous-Bois, Serves-sur-Rhône, Solérieux, Tain-l'Hermitage, Teyssières, Triors, Valaurie, Valence, Veauves;

- dipartimento Gard: Les Angles, Argilliers, Aramon, La Bastide-d'Engras, Beaucaire, Bellegarde, La Capelle-et-Masmolène, Carsan, Collias, Connaux, Flaux, Le Garn, Goudargues, Issirac, Jonquières-Saint-Vincent, Laval-Saint-Roman, Le Pin, Lirac, Meynes, Montfaucon, La Roque-sur-Cèze, Pognadoresse, Pouzilhac, Remoulins, Roquemaure, Saint-André-d'Olérargues, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-Bonnet-du-Gard, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Geniès-de-Comolas, Saint-Julien-de-Peyrolas, Saint-Laurent-de-Carnols, Saint-Laurent-des-Arbres, Saint-Laurent-la-Vernède, Saint-Paul-les-Fonts, Saint-Paulet-de-Caisson, Salazac, Sernhac, Tavel, Théziers, Vallabrix, Verfeuil, Vers-Pont-du-Gard, Villeneuve-lès-Avignon;
- dipartimento Isère: Chonas-l'Amballan, Les Côtes d'Are, Le Péage-de-Roussillon, Reventin-Vaugris, Les Roches-de-Condrieu, Sablons, Saint-Alban-du-Rhône, Saint-Clair-du-Rhône, Saint-Maurice-l'Exil, Salaise-sur-Sanne, Seyssuel, Vienne;
- dipartimento Loire: Bessey, La Chapelle-Villars, Chavanay, Chuyer, Lupe, Maclas, Malleval, Pélussin, Roisey, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Bœuf, Saint Romain-en-Jarez, Vérin;
- dipartimento Rhône: Ampuis, Condrieu, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Saint-Romain-en-Gal, Tupin-et-Semons;
- dipartimento Vaucluse: Althen-les-Paluds, Aubignan, Avignon, Le Barroux, Beaumont-du-Ventoux, Bédoin, Blauvac, Brantes, Caderousse, Caromb, Carpentras, Cavaillon, Châteauneuf-du-Pape, Le Crestet, Crillon-le-Brave, Entraigues-sur-la-Sorgue, Entrechaux, Flassan, Gigondas, Jonquerettes, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Loriol-du-Comtat, Malaucène, Malemort-du-Comtat, Mazan, Méthamis, Modène, Monteux, Mormoiron, Mornas, Pernes-les-Fontaines, Le Pontet, Saint-Hippolyte-le-Graveyron, Saint-Léger-du-Ventoux, Saint-Pierre-de-Vassols, Savoillan, Sarrians, Le Thor, Vacqueyras, Villes-sur-Auzon.

Link al disciplinare del prodotto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d1effa7b-3f3e-42de-b294-aa6e27019ae0

Pubblicazione di una domanda di modifica del disciplinare di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio

(2023/C 60/23)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro due mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

«**Bianco di Castelfranco Emilia**»

PGI-IT-A0508-AM04

Data della domanda: 19.10.2017

1. Norme applicabili alla modifica

Articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 – modifica non minore

2. Descrizione e motivi della modifica

2.1. Modifica del nome della IGP da «Bianco di Castelfranco Emilia» a «Castelfranco Emilia»

La modifica della denominazione da «Bianco di Castelfranco Emilia» a «Castelfranco Emilia» è dovuta alla necessità di valorizzare i vini bianchi con nome dei vitigni Trebbiano e Moscato. Questi vini prodotti tradizionalmente in zona non potevano essere riconosciuti come specifiche tipologie a causa del nome della denominazione fondato sulla tipologia «Bianco». Come descritto nella sezione «Legame», la produzione vitivinicola del territorio di Castelfranco Emilia era ben conosciuta già nel 19° secolo. Quest'area produttiva, ricadendo allora nella Provincia di Bologna risentiva delle locali tradizioni basate sulla coltivazione di uve bianche, mentre l'attigua Provincia di Modena era caratterizzata dalla coltivazione delle uve a bacca nera principalmente delle varietà Lambrusco. Pertanto, il nome di «Castelfranco Emilia» rappresenta da almeno un paio di secoli il riferimento a vini bianchi leggeri e profumati e, seppur ora tale località ricada in Provincia di Modena, segna tuttora il preciso confine dell'antico Stato Pontificio dal Ducato di Modena dominato dai vini rossi a base Lambrusco.

La modifica riguarda gli articoli dall'1 al 9 del disciplinare, e le sezioni 1, 4, 5, 6 e 8 del documento unico.

2.2. Inserimento di nuove tipologie

Sono state introdotte le tipologie a nome di vitigno Moscato e Trebbiano, nonché la possibilità di produrre i vini con riferimento ad entrambi i due vitigni indicati in ordine secondo la loro prevalenza nel vino finito. L'inserimento di queste nuove tipologie a nome di vitigno si è reso necessario per adeguare il disciplinare di produzione alla rapida evoluzione viticola del territorio negli ultimi 20 anni. Con il rinnovo degli impianti vitati, la scelta dei produttori è

⁽¹⁾ GUL 347 del 20.12.2013, p. 671.

ricaduta sulle varietà storicamente radicate nella zona di produzione e che danno ottime garanzie sotto il profilo della qualità e assicurano l'apprezzamento del consumatore. Le varietà Trebbiano e Moscato, che fino al secolo scorso erano utilizzate come uve concorrenti assieme al prevalente vitigno Montù, negli ultimi due decenni hanno assunto un ruolo di maggior rilievo tanto da imporsi con le specifiche tipologie. Anche le maggiori aziende di vinificazione del territorio hanno seguito tale andamento premiando i produttori di queste uve con una migliore valorizzazione economica.

La modifica in discorso riguarda gli articoli 2, 4, 6 del disciplinare ed il documento unico alle sezioni 4, 5 e 8.

2.3. *Zona di produzione delle uve - Inserimento di alcuni Comuni e modifica formale per ridefinizione amministrativa*

Rispetto alla zona di produzione preesistente sono stati inseriti i territori dei Comuni di Castelnuovo Rangone, Castelvetro di Modena, Formigine, e Spilamberto, tutti collocati nella fascia pedecollinare della Provincia di Modena. A seguito delle indagini effettuate sui suoli dei terreni di questi Comuni, è risultato che essi sono del tutto omogenei con quelli del territorio originario. Il loro inserimento nella zona di produzione consente una migliore valorizzazione delle uve bianche dei vitigni Trebbiano, Moscato e Montù prodotte in questi Comuni, le quali presentano ottime caratteristiche qualitative in particolare un sostenuto titolo alcolometrico volumico naturale e un buon contenuto in aromi primari. Si precisa inoltre che i Comuni di Bazzano (BO) e Crespellano (BO), originariamente indicati nella zona di produzione, sono confluiti per fusione nel nuovo Comune di Valsamoggia. Per tale motivo è stata modificata la descrizione della zona delimitata indicando «nonché l'intero territorio delle località Bazzano e Crespellano del comune di Valsamoggia» al posto di Comune di Bazzano e Comune di Crespellano.

La modifica riguarda l'art. 3 del disciplinare di produzione e la sezione 6 del Documento Unico.

2.4. *Rese per le nuove varietà Moscato e Trebbiano*

A seguito della modifica della base ampelografica, con l'inserimento delle nuove tipologie a nome di vitigno Moscato e Trebbiano, anche con la specificazione di entrambi i vitigni, sono state fissate le rese produttive in 26 ton/Ha per il vitigno Moscato e 29 ton/ha per il vitigno Trebbiano. Infatti le caratteristiche pedoclimatiche del territorio, in annate favorevoli, consentono la produzione di vini di elevato livello qualitativo anche con le rese massime indicate.

Inoltre, l'articolo è stato perfezionato con i richiami alle tipologie mosto di uve parzialmente fermentato.

La modifica riguarda l'articolo 4 del disciplinare e il punto 5 del Documento Unico.

2.5. *Definizione della zona di vinificazione*

La zona di vinificazione viene estesa all'intero territorio amministrativo della Regione Emilia Romagna.

Conformemente alla deroga prevista dalla pertinente normativa dell'Unione europea la vinificazione è consentita anche nelle aree limitrofe nell'ambito della Regione Emilia Romagna.

Tale modifica tiene conto della tradizionale produzione di vini frizzanti e mosti di uve parzialmente fermentati presente in tutta la regione.

Pertanto la modifica riguarda il disciplinare all'articolo 5 ed il documento unico, sezione 9 - ulteriori condizioni «Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata».

2.6. *Caratteristiche al consumo delle nuove tipologie a nome di vitigno Moscato e Trebbiano, anche con la specificazione di entrambi i vitigni*

Indicazione delle caratteristiche al consumo delle tipologie di vini e mosti parzialmente fermentati.

A seguito della modifica della base ampelografica, con l'inserimento delle nuove tipologie a nome di vitigno Moscato e Trebbiano, anche con la specificazione di entrambi i vitigni, sono state fissate le relative caratteristiche chimiche ed organolettiche minime per l'immissione al consumo. Inoltre, l'articolo è stato perfezionato con la previsione delle caratteristiche chimico-organolettiche minime per ogni tipologia nelle categorie vino, vino frizzante e mosto di uve parzialmente fermentato. Per le tipologie a nome dei due vitigni Moscato e Trebbiano, o viceversa, è stato prescritto che all'atto dell'immissione al consumo, devono presentare le caratteristiche proprie dei corrispondenti vitigni.

Questa modifica riguarda l'articolo 6 del disciplinare di produzione e la sezione 4 del documento unico.

2.7. *Designazione e presentazione - riferimento a due vitigni nell'etichettatura*

Ad integrazione della specifica normativa dell'Unione europea relativa all'indicazione in etichetta del nome di due varietà di viti è stato previsto che le uve del vitigno presente in percentuale inferiore devono rappresentare almeno il 15 % del totale. Ciò in conformità alla specifica normativa nazionale. Ciò per consentire che, nei prodotti vitivinicoli qualificati con due vitigni in etichettatura, anche il vitigno presente in quantità inferiore assicuri una certa caratterizzazione, con la presenza di almeno il 15 % sul quantitativo totale.

La modifica in discorso riguarda il disciplinare di produzione all'articolo 7, ed il documento unico sezione 9 (ulteriori condizioni essenziali - disposizioni supplementari di etichettatura).

2.8. *Confezionamento - uso del tappo a fungo*

Le norme sul confezionamento, relative all'uso del tappo a fungo ricoperto di capsula di altezza non superiore a 7 cm, sono state previste anche per la categoria «mosto di uve parzialmente fermentato» e sono state perfezionate precisando, con l'esplicita citazione, la possibilità dell'uso per la categoria «mosto di uve parzialmente fermentato», oltre alla categoria «vino frizzante» già chiaramente indicata nel testo.

Al riguardo, si precisa che la possibilità di utilizzazione del tappo a fungo per le categorie «vino frizzante» e «mosto parzialmente fermentato» è da sempre presente nel disciplinare di produzione, già da quello originario di cui al DM 18/11/1995. Pertanto, non si tratta di una nuova disposizione, bensì di una opportuna precisazione al fine di migliorare l'esattezza del testo.

La modifica riguarda il disciplinare di produzione all'articolo 8, ed il documento unico alla sezione 9.

2.9. *Adeguamenti riferiti al nome della IGP ed alle relative tipologie*

Si tratta dell'aggiornamento conseguente alla modifica del nome della IGP da «Bianco di Castelfranco Emilia» a «Castelfranco Emilia» e relative tipologie.

La modifica in discorso riguarda sia il disciplinare di produzione articolo 9 ed il documento unico sez. 8.

2.10. *Riferimento alla struttura di controllo*

Viene indicato Valoritalia S.r.l. quale Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e del turismo.

La modifica in discorso riguarda il disciplinare di produzione all'articolo 10. Nessuna modifica al documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Denominazione/denominazioni**

Castelfranco Emilia

2. **Tipo di indicazione geografica**

IGP - Indicazione geografica protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino
8. Vino frizzante
11. Mosto di uve parzialmente fermentato

4. Descrizione dei vini

1. «Castelfranco Emilia» Bianco

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Vino bianco ottenuto da uve del vitigno Montù per almeno il 60 %, per il rimanente 40 % possono concorrere le varietà di uva da vino a bacca bianca, idonee alla coltivazione nella regione Emilia Romagna. Vino di colore giallo paglierino più o meno intenso presenta ai profumi decisi di fiori e graminacee. Al gusto risulta strutturato, sapido e avvolgente, armonico e delicato, con una nota acida non troppo accentuata e dal retrogusto persistente. Presentato con tenore di zucchero da secco a dolce.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol.

estratto non riduttore minimo (g/l) 13 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

2. «Castelfranco Emilia» Bianco Frizzante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Vino frizzante bianco ottenuto da uve del vitigno Montù per almeno il 60 %, per il rimanente 40 % possono concorrere le varietà di uva da vino a bacca bianca, idonee alla coltivazione nella regione Emilia Romagna. Vino di colore giallo paglierino più o meno intenso presenta una spuma fine ed evanescente, profumi decisi di fiori e sentori di mela e frutta fresca. Al gusto risulta di buon corpo, sapido, armonico e delicato, piacevolmente acidulo e con retrogusto persistente. Presentato con tenore di zucchero da secco a dolce.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0 % vol.

estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

3. «Castelfranco Emilia» Bianco mosto di uve parzialmente fermentato

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Mosto di uve parzialmente fermentato bianco ottenuto da uve del vitigno Montù per almeno il 60 %, per il rimanente 40 % possono concorrere le varietà di uva da vino a bacca bianca, idonee alla coltivazione nella regione Emilia Romagna. Di colore giallo paglierino più o meno intenso, presenta una spuma vivace ed evanescente. Il profumo è deciso di fiori e sentori di frutta fresca. Al gusto risulta di corpo sostenuto, sapido, armonico, delicato e dolce.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0 % vol.

titolo alcolometrico volumico effettivo: 1 % minimo e massimo 3/5 del titolo alcolometrico volumico totale;

estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

4. «Castelfranco Emilia» Moscato

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Vino bianco ottenuto da uve del vitigno Moscato bianco per almeno l'85 %, per il rimanente 15 % possono concorrere le varietà di uva da vino a bacca bianca idonee alla coltivazione nella regione Emilia Romagna. Vino di colore giallo paglierino più o meno intenso, si presenta aromatico di buona intensità, fruttato con sentori di pesca e banana, la nota floreale è il tiglio, glicine e fiori bianchi, caratteristica del vitigno. Al gusto risulta, sapido e delicato, fresco, gradevole di buona acidità. Presentato con tenore di zucchero da secco a dolce.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol.

estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. «Castelfranco Emilia» Moscato Frizzante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Vino frizzante bianco ottenuto da uve del vitigno Moscato bianco per almeno l'85 %, per il rimanente 15 % possono concorrere le varietà di uva da vino a bacca bianca idonee alla coltivazione nella regione Emilia Romagna. Vino di colore giallo paglierino più o meno intenso, con spuma fine ed evanescente, si presenta aromatico di buona intensità, fruttato con sentori di pesca e banana. La nota floreale è il tiglio, glicine e fiori bianchi, caratteristica del vitigno. Al gusto risulta, sapido e delicato, fresco, gradevole di buona acidità. Presentato con tenore di zucchero da secco a dolce.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0 % vol.

estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

6. «Castelfranco Emilia» Moscato mosto di uve parzialmente fermentato

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Mosto di uve parzialmente fermentato bianco ottenuto da uve del vitigno Moscato bianco per almeno l'85 %, per il rimanente 15 % possono concorrere le varietà di uva da vino a bacca bianca idonee alla coltivazione nella regione Emilia Romagna. Di colore giallo paglierino più o meno intenso, con spuma fine ed evanescente, si presenta aromatico di buona intensità, fruttato con sentori di pesca e banana. La nota floreale è il tiglio, glicine e fiori bianchi, caratteristica del vitigno. Al gusto risulta, sapido e delicato, fresco, gradevole di buona acidità, dolce.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10 % vol.

titolo alcolometrico volumico effettivo: 1 % minimo e massimo 3/5 del titolo alcolometrico volumico totale;

estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

7. «Castelfranco Emilia» Trebbiano

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Vino bianco ottenuto da uve del vitigno Trebbiano per almeno l'85 %, per il rimanente 15 % possono concorrere le varietà di uva da vino a bacca bianca, non aromatiche, idonee alla coltivazione nella regione Emilia Romagna. Vino di colore giallo paglierino più o meno intenso presenta un profumo fresco e leggero di fiori di campo caratteristico del vitigno. Al gusto risulta, lieve, sapido e delicato, armonico, di buona acidità. Presentato con tenore di zucchero da secco a dolce.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol.

estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

8. «Castelfranco Emilia» Trebbiano Frizzante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Vino frizzante bianco ottenuto da uve del vitigno Trebbiano per almeno l'85 %, mentre per il rimanente 15 % possono concorrere le varietà di uva da vino a bacca bianca, non aromatiche, idonee alla coltivazione nella regione Emilia Romagna. Vino di colore giallo paglierino più o meno intenso presenta un profumo fresco e leggero di fiori di campo caratteristico del vitigno. Al gusto risulta, lieve, sapido e delicato, armonico, di buona acidità con una spuma fine ed evanescente. Presentato con tenore di zucchero da secco a dolce.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10 % vol.

estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

9. «Castelfranco Emilia Trebbiano» mosto di uve parzialmente fermentato

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Mosto di uve parzialmente fermentato bianco ottenuto da uve del vitigno Trebbiano per almeno l'85 %, per il rimanente 15 % possono concorrere le varietà di uva da vino a bacca bianca, non aromatiche, idonee alla coltivazione nella regione Emilia Romagna. Di colore giallo paglierino più o meno intenso, presenta un profumo fresco e leggero di fiori di campo caratteristico del vitigno. Al gusto risulta, lieve, sapido e delicato, dolce, di buona acidità con una spuma fine ed evanescente.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0 % vol.

titolo alcolometrico volumico effettivo: 1 % minimo e massimo 3/5 del titolo alcolometrico volumico totale;

estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

10. «Castelfranco Emilia» Moscato - Trebbiano

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Vino di colore giallo paglierino più o meno intenso, si presenta aromatico di buona intensità, fruttato con sentori di pesca e banana, e note floreali di tiglio, glicine e fiori bianchi. Al gusto risulta, sapido e delicato, fresco, gradevole di buona acidità. Presentato con tenore di zucchero da secco a dolce. La produzione può avvenire per mescolanza delle

uve al momento della vinificazione oppure, successivamente, per taglio di vini ottenuti in purezza varietale dalle uve dei vitigni indicati. All'atto dell'immissione al consumo, deve presentare le caratteristiche sopra specificate, dovute ai vitigni di origine.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol.

estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

11. «Castelfranco Emilia» Moscato - Trebbiano frizzante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Vino frizzante bianco di colore giallo paglierino più o meno intenso, si presenta con spuma fine ed evanescente e profumo mediamente aromatico, fruttato di pesca e banana. La nota floreale è di tiglio e fiori bianchi. Al gusto risulta, sapido e delicato, fresco, gradevole di buona acidità. Presentato con tenore di zucchero da secco a dolce. La produzione può avvenire per mescolanza delle uve al momento della vinificazione oppure, successivamente, per taglio di vini ottenuti in purezza varietale dalle uve dei vitigni indicati. All'atto dell'immissione al consumo, deve presentare le caratteristiche sopra specificate, dovute ai vitigni di origine.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0 % vol.

estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

12. «Castelfranco Emilia» Moscato - Trebbiano mosto di uve parzialmente fermentato

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Mosto di uve parzialmente fermentato bianco di colore giallo paglierino più o meno intenso, si presenta con spuma fine ed evanescente ed un profumo mediamente aromatico, fruttato di pesca e banana. La nota floreale è di tiglio e fiori bianchi e al gusto risulta dolce, di buona acidità. La produzione può avvenire per mescolanza delle uve al momento della vinificazione oppure, successivamente, per taglio di mosti parzialmente fermentati ottenuti in purezza varietale dalle uve dei vitigni indicati. All'atto dell'immissione al consumo, deve presentare le caratteristiche sopra specificate, dovute ai vitigni di origine.

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0 % vol.

titolo alcolometrico volumico effettivo: 1 % minimo e massimo 3/5 del titolo alcolometrico volumico totale;

estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

13. «Castelfranco Emilia» Trebbiano - Moscato

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Vino bianco di colore giallo paglierino più o meno intenso, presenta un profumo delicato e fresco di fiori di campo, fiori bianchi e tiglio con sentori aromatici fruttati di pesca e banana. Al gusto risulta, lieve, sapido e delicato, di buona acidità. Presentato con tenore di zucchero da secco a dolce. La produzione può avvenire per mescolanza delle uve al momento della vinificazione oppure, successivamente, per taglio di vini ottenuti in purezza varietale dalle uve dei vitigni indicati. All'atto dell'immissione al consumo, deve presentare le caratteristiche sopra specificate, dovute ai vitigni di origine; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol.

estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

14. «Castelfranco Emilia» Trebbiano - Moscato Frizzante

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Vino frizzante bianco di colore giallo paglierino più o meno intenso, presenta una spuma fine ed evanescente e un profumo delicato e fresco di fiori di campo, fiori bianchi e tiglio con sentori aromatici fruttati di pesca e banana. Al gusto risulta, lieve, sapido e delicato, di buona acidità. Presentato con tenore di zucchero da secco a dolce. La produzione può avvenire per mescolanza delle uve al momento della vinificazione oppure, successivamente, per taglio di vini ottenuti in purezza varietale dalle uve dei vitigni indicati. All'atto dell'immissione al consumo, deve presentare le caratteristiche sopra specificate, dovute ai vitigni di origine; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0 % vol.

estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

15. «Castelfranco Emilia» Trebbiano - Moscato mosto di uve parzialmente fermentato

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Mosto di uve parzialmente fermentato bianco di colore giallo paglierino più o meno intenso, presenta una spuma fine ed evanescente ed un profumo delicato e fresco di fiori di campo, fiori bianchi e tiglio con sentori aromatici fruttati di pesca e banana. Al gusto risulta dolce e di buona acidità. La produzione può avvenire per mescolanza delle uve al momento della vinificazione oppure, successivamente, per taglio di vini ottenuti in purezza varietale dalle uve dei vitigni indicati. All'atto dell'immissione al consumo, deve presentare le caratteristiche sopra specificate, dovute ai vitigni di origine; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0 % vol.

titolo alcolometrico volumico effettivo: 1 % minimo e massimo 3/5 del titolo alcolometrico volumico totale;

estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. Pratiche di vinificazione

a. Pratiche enologiche essenziali

produzione vini frizzanti e mosto di uve parzialmente fermentato

Pratiche enologiche specifiche

Elaborazione mediante rifermentazione:

Per la produzione delle tipologie ricadenti nella categoria «vino frizzante» i vini sono sottoposti a seconda fermentazione, solitamente in autoclave (metodo Charmat). Tuttavia, è tuttora praticata anche la tradizionale rifermentazione in bottiglia.

Produzione di mosti parzialmente fermentati aventi un contenuto in anidride carbonica ottenuta mediante fermentazione in recipienti a tenuta di pressione. I mosti parzialmente fermentati che presentano al consumo un contenuto in anidride carbonica di fermentazione sono elaborati in autoclave al fine di trattenere il giusto quantitativo di anidride carbonica che assicura la voluta effervescenza nella confezione immessa al consumo.

b. Rese massime

1. «Castelfranco Emilia» Bianco

232 ettolitri per ettaro

2. «Castelfranco Emilia» Bianco Frizzante

232 ettolitri per ettaro

3. «Castelfranco Emilia» Bianco mosto di uve parzialmente fermentato

232 ettolitri per ettaro

4. «Castelfranco Emilia» Moscato

208 ettolitri per ettaro

5. «Castelfranco Emilia» Moscato Frizzante

208 ettolitri per ettaro

6. «Castelfranco Emilia» Moscato mosto di uve parzialmente fermentato

208 ettolitri per ettaro

7. «Castelfranco Emilia» Trebbiano

232 ettolitri per ettaro

8. «Castelfranco Emilia» Trebbiano Frizzante

232 ettolitri per ettaro

9. «Castelfranco Emilia Trebbiano» mosto di uve parzialmente fermentato

232 ettolitri per ettaro

10. «Castelfranco Emilia» Trebbiano - Moscato

228 ettolitri per ettaro

11. «Castelfranco Emilia» Trebbiano - Moscato frizzante

228 ettolitri per ettaro

12. «Castelfranco Emilia» Trebbiano - Moscato mosto di uve parzialmente fermentato

228 ettolitri per ettaro

13. «Castelfranco Emilia» Moscato - Trebbiano

219 ettolitri per ettaro

14. «Castelfranco Emilia» Moscato - Trebbiano frizzante

219 ettolitri per ettaro

15. «Castelfranco Emilia» Moscato - Trebbiano mosto di uve parzialmente fermentato

219 ettolitri per ettaro

6. Zona geografica delimitata

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini e dei mosti di uve parzialmente fermentati atti a essere designati con l'indicazione geografica tipica «Castelfranco Emilia» comprende:

- nella Provincia di Bologna l'intero territorio amministrativo dei comuni: Anzola Dell'Emilia, Argelato, Bologna, Calderara di Reno, Crevalcore, Sala Bolognese, San Giovanni Persiceto, S. Agata Bolognese, Zola Predosa nonché l'intero territorio delle località Bazzano e Crespellano del comune di Valsamoggia;
- nella provincia di Modena l'intero territorio amministrativo dei comuni: Castelfranco Emilia, Spilamberto, Castelnuovo Rangone, Castelvetro di Modena, Formigine, Nonantola, Ravarino, San Cesario sul Panaro, Savignano sul Panaro.

7. Varietà principale/i di uve da vino

Montù B. - Montuni

Moscato bianco B. - Moscato

Trebbiano modenese B. - Trebbiano

Trebbiano romagnolo B. - Trebbiano

Trebbiano toscano B. - Trebbiano

8. Descrizione del legame/dei legami

8.1. *Castelfranco Emilia - tutte le categorie: Vini e spumanti e mosti d'uva parzialmente fermentati*

Fattori pedoclimatici e colturali rilevanti per il legame.

La zona di produzione dei vini Castelfranco Emilia si estende nella media pianura emiliana tra le province di Bologna e di Modena. La posizione della pianura, ai piedi dell'Appennino, è la causa di un regime termo-pluviometrico tipicamente continentale, con estati calde ed inverni rigidi. I terreni della media pianura emiliana hanno un'origine geologica alluvionale di riporto con pendenze piane, con una composizione chimica, che presenta una buona disponibilità di azoto totale (N) e dove l'elemento potassio (K) prevale sul fosforo (P). I suoli dei terreni posti alla destra del fiume Panaro hanno una composizione fisico meccanica di medio impasto tendente all'argilloso; è frequente la presenza di ghiaie negli orizzonti superficiali o profondi dovute ai sedimenti fluviali dell'ultimo millennio. La disponibilità di acqua è assicurata dalla presenza dei corsi d'acqua (fiume Panaro, torrente Samoggia ed altri torrenti minori) che discendono dagli Appennini e da una buona presenza di acqua nel sottosuolo.

L'ambiente pedoclimatico della pianura modenese e bolognese, favorisce l'accrescimento della vite e, pertanto, la tecnica colturale è basata su forme di allevamento a cordone permanente con tralci ricadenti al fine di contenere la vigoria delle piante, consentire un'adeguata distribuzione spaziale delle gemme, permettere la captazione dell'energia radiante e assicurare sufficiente aerazione e luminosità ai grappoli.

Le caratteristiche pedoclimatiche e colturali sono uniformi in tutto il territorio pianeggiante e pedecollinare delle Province di Bologna e Modena dove la fertilità dei terreni e la disponibilità di potassio (K), notoriamente legato al processo di accumulo degli zuccheri nell'acino, e le forme di allevamento adottate dai viticoltori, assicurano una ottimale maturazione delle uve.

Fattori umani e storici rilevanti per il legame.

Il territorio di Castelfranco Emilia, storicamente, segnava il confine tra due città rivali, Bologna per l'appartenenza allo Stato Pontificio e Modena capitale del Ducato di Modena e Reggio Emilia legato alla casa reale d'Asburgo Lorena. Provenendo da ovest, appena attraversato il fiume Panaro a Ponte Sant'Ambrogio nei pressi di Modena, si trovava il confine tra il Ducato e lo Stato Pontificio, da qui i vigneti allevati con i vitigni lambrusco lasciavano spazio ai vigneti con varietà di uve a bacca bianca (Montù, Trebbiano, Albana). Nel 1929 la città di Castelfranco Emilia, appartenente al territorio bolognese passa al territorio modenese.

Con la comparsa dei primi saggi ampelografici si rafforza l'antichissima tradizione del vino bianco della zona; nel 1823 viene individuato il vitigno «Montù», con il sinonimo di «Montonego» ed il vino derivato, utilizzando anche altre varietà a bacca bianca.

L'incidenza dei fattori umani è riferita alla attività degli agricoltori e dei vinificatori locali che con le loro competenze sia agronomiche che enologiche, hanno saputo affermare i vini della denominazione.

La tecnica colturale è basata su sistemi di allevamento a spalliera con cordone permanente a cortina semplice o doppia, al fine di limitare la vigoria delle piante e assicurare sufficiente soleggiamento dei grappoli per raggiungere ottimale maturazione delle uve.

Le uve mature presentano un idoneo contenuto zuccherino associato ad una sostenuta acidità e un buon contenuto delle sostanze aromatiche proprie delle varietà coltivate.

Queste attività trovano riscontro negli aspetti tecnico produttivi: le basi ampelografiche dei vigneti, le forme di allevamento ideali per mantenere in equilibrio la produzione con le caratteristiche pedoclimatiche del territorio; le pratiche di elaborazione dei vini e la pratica della rifermentazione naturale in bottiglia o in autoclave.

8.2. *Castelfranco Emilia - categoria Vino*

Informazioni sulla qualità specifica del prodotto attribuibile all'origine geografica e legame causale con la zona geografica.

I prodotti della IGP Castelfranco Emilia nella categoria «vino» si presentano di colore giallo paglierino più o meno intenso con evidenti profumi floreali riconducibili ai vitigni prevalenti.

La freschezza e la fragranza dei profumi contribuiscono all'equilibrio gustativo. Al gusto risultano strutturati e sapidi, con un contenuto alcolico contenuto e una nota acida decisa ma non troppo accentuata. Sono presentati con tenore di zucchero residuo da secco a dolce.

Si tratta di vini di pronta beva, non adatti all'invecchiamento, da abbinare a primi piatti e portate di carni bianche o pesce. Per questi vini è consigliato il consumo entro l'anno successivo alla produzione per apprezzarne al meglio le specifiche caratteristiche organolettiche.

Le caratteristiche qualitative di tali vini frizzanti sono determinate dall'influenza delle condizioni pedoclimatiche della zona di produzione che, grazie al clima temperato, fresco e ventilato ai terreni drenanti, con disponibilità idrica, alle marcate escursioni termiche durante la maturazione delle uve, garantiscono una ottimale maturazione delle uve con un adeguato tenore zuccherino ed acidico, unitamente alle altre caratteristiche qualitative ed organolettiche proprie delle varietà di viti, che poi si ritrovano nei vini derivati.

Pertanto, il legame causale si basa sulla qualità specifica del prodotto attribuibile all'origine geografica.

8.3. *Castelfranco Emilia - categoria Vino frizzante*

Informazioni sulla qualità specifica del prodotto attribuibile all'origine geografica e legame causale con la zona geografica.

La Regione Emilia-Romagna è caratterizzata dalla produzione di vini frizzanti ed anche il territorio di produzione dei vini della IGP Castelfranco Emilia, non si discosta da questa tradizione. I vini Castelfranco Emilia presentati nella versione «vino frizzante» raccolgono un grande apprezzamento presso i consumatori e garantiscono un buon riscontro economico per i produttori.

Le uve mature presentano un idoneo contenuto zuccherino associato ad una sostenuta acidità e un buon contenuto delle sostanze aromatiche proprie delle varietà coltivate e, pertanto, ben si prestano alla seconda fermentazione per ottenere i vini nella categoria «vino frizzante».

La produzione dei «vini frizzanti» Castelfranco Emilia è incentrata sulla pratica della rifermentazione in autoclave (Metodo Charmat) o in bottiglia per ottenere vini frizzanti che presentano una sovrappressione dovuta ad anidride carbonica di fermentazione.

I vini frizzanti si presentano di colore giallo paglierino, di buona acidità, di grado alcolico moderato. La spuma, ottenuta mediante rifermentazione in autoclave o fermentazione in bottiglia, è fine, persistente ed evanescente ed esalta le note aromatiche floreali e fruttate proprie dei vitigni prevalenti di ciascuna tipologia. Si tratta di vini frizzanti di pronta beva da consumare entro l'anno successivo alla produzione.

Le caratteristiche qualitative dei vini frizzanti sono influenzate dalle condizioni pedoclimatiche della zona di produzione, caratterizzata da un clima temperato, fresco e ventilato, da suoli ben drenati con buona disponibilità idrica e da marcate escursioni termiche durante la stagione di maturazione delle uve. Ciò garantisce che le uve maturino in modo ottimale e sviluppino un buon tenore zuccherino e acidità, che si combina con altre caratteristiche organolettiche e qualitative legate ai vitigni utilizzati, che si riflettono poi nei vini ottenuti.

Pertanto, il legame causale si basa sulla qualità specifica del prodotto attribuibile all'origine geografica.

8.4. *Castelfranco Emilia - categoria Mosto di uve parzialmente fermentato*

Informazioni sulla qualità specifica del prodotto attribuibile all'origine geografica e legame causale con la zona geografica.

Nella zona di produzione della IGP dei vini Castelfranco Emilia, si è sviluppata la produzione di un prodotto dolce ed effervescente che ricade nella categoria di «mosto parzialmente fermentato».

L'ambiente pedologico della zona di produzione basato su terreni di origine alluvionale fertili, di medio impasto/argillosi, in qualche caso sciolti e ghiaiosi, che assicurano una buona produttività dei vigneti.

La tecnica colturale affinata nel tempo è basata su sistemi di allevamento a spalliera per contenere la vigoria delle piante e assicurare sufficiente esposizione al sole dei grappoli per raggiungere l'ottimale maturazione delle uve.

Le uve mature presentano un idoneo tenore zuccherino associato ad una sostenuta acidità e un buon contenuto delle sostanze aromatiche proprie delle varietà coltivate che si esaltano nel «mosto parzialmente fermentato» elaborato per ottenere una spuma fine ed evanescente.

Le tipologie «mosto parzialmente fermentato» vengono prodotte mediante rifermentazione in autoclave di mosti o mosti parzialmente fermentati e presentano, pertanto, una rilevante sovrappressione dovuta ad anidride carbonica di fermentazione.

Questi prodotti sono caratterizzati da un colore giallo paglierino, una buona acidità, un titolo alcolico effettivo ridotto ed un notevole residuo zuccherino, proprio dei «mosti parzialmente fermentati». All'olfatto esprimono evidenti profumi floreali e fruttati dovuti ai vitigni prevalenti di ciascuna tipologia. La spuma è fine ed evanescente. Anche in questo caso si tratta di prodotti di pronta beva il cui consumo è consigliato entro l'anno successivo alla produzione.

Le caratteristiche qualitative sono influenzate dalle condizioni pedoclimatiche della zona di produzione, caratterizzata da un clima temperato, fresco e ventilato, da suoli ben drenati con buona disponibilità idrica e da marcate escursioni termiche durante la stagione di maturazione delle uve. Ciò garantisce una maturazione ottimale delle uve e un buon tenore zuccherino e acidità, che si combina con le altre caratteristiche organolettiche e qualitative legate ai vitigni utilizzati, che si riflettono poi nei prodotti ottenuti.

Pertanto, il legame causale si basa sulla qualità specifica del prodotto attribuibile all'origine geografica.

9. **Ulteriori condizioni essenziali**

Etichettatura per le tipologie con riferimento a due vitigni (Trebbiano - Moscato e viceversa)

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Ad integrazione della specifica normativa dell'Unione europea relativa all'indicazione in etichetta del nome di due varietà di viti (articolo 50, paragrafo 1, lettera a), punto ii), del regolamento (UE) 2019/33), le uve del vitigno presente in percentuale inferiore devono rappresentare almeno il 15 % del totale. La vigente norma nazionale che prevede tale disposizione è l'articolo 45 della legge n. 238/2016.

Confezionamento per le categorie «Vino frizzante» e «mosto di uva parzialmente fermentato».

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione dell'UE

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

I prodotti appartenenti alle categorie «Vino frizzante» e «mosto di uve parzialmente fermentato» possono utilizzare la chiusura con «tappo a fungo» a condizione che l'eventuale capsula di copertura del «tappo a fungo» non superi l'altezza di 7 centimetri.

L'uso di tale tipo di chiusura, è consentito ai sensi della deroga prevista dalla vigente normativa dell'Unione europea (articolo 57, paragrafo 2, del regolamento (UE) 2019/33).

Zona di vinificazione**Quadro di riferimento giuridico:**

Nella legislazione dell'UE

Tipo di condizione supplementare:

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Conformemente alla vigente normativa dell'UE (attualmente articolo 5 del regolamento (UE) 2019/33) è consentita la possibilità di svolgere le operazioni di vinificazione, comprese le operazioni di presa di spuma per ottenere i vini frizzanti ed i mosti parzialmente fermentati, oltre che nella zona di produzione delimitata delle uve, anche nelle aree limitrofe nell'ambito della regione Emilia-Romagna.

Link al disciplinare del prodotto

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/15995>

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

(2023/C 60/24)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda 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

«Bohusläns blåmusslor»

N. UE: PDO-SE-02616 — 17.6.2020

DOP (X) IGP ()

1. Nome

«Bohusläns blåmusslor»

2. Stato membro o paese terzo

Svezia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.7. Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati

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

I «Bohusläns blåmusslor» sono i mitili (*Mytilus edulis*) allevati nell'arcipelago intorno al Bohuslän.

I «Bohusläns blåmusslor» presentano le caratteristiche seguenti.

Proprietà fisiche

Aspetto: I «Bohusläns blåmusslor» presentano una conchiglia poco spessa con valve di lunghezza simile che si assottigliano a un'estremità.

La conchiglia è spesso più larga alla base e un po' più piatta di quella di mitili di altre zone. Sono di colore marrone-nero con sfumature blu. L'interno della conchiglia è lucente e iridescente, di colore bianco perlaceo con sfumature azzurre. Le valve contengono quantità variabili di uova e lattimi (femmine) e lattimi (maschi).

Dimensioni: non più di 50 mitili per kg.

Lunghezza: varia tra 4,5 e 10 cm.

Contenuto di carne dei mitili: almeno il 20 % del peso vivo dei mitili è costituito da carne.

Caratteristiche chimiche:

acqua: 85 g/100 g parte commestibile;

proteine: 10-12 g/100 g parte commestibile;

grassi: 1,4-1,6 g/100 g parte commestibile;

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

di cui:

acidi grassi saturi: 0,25-0,4 g/100 g parte commestibile;

acidi grassi monoinsaturi: 0,3-0,4 g/100 g parte commestibile;

acidi grassi polinsaturi: 0,4-0,5 g/100 g parte commestibile;

di cui:

acidi grassi omega-3: 0,30-0,35 g/100 g parte commestibile;

acidi grassi omega-6: 0,10-0,15 g/100 g parte commestibile.

Caratteristiche organolettiche

Colore: la carne del muscolo è lucente, con una tonalità che va dal giallo al marrone chiaro, che nelle femmine mature può acquisire una sfumatura rosa durante la stagione riproduttiva.

Odore: è chiaramente percepibile un fresco sentore di mare e alga marina con note di frutta secca e terrose.

Sapore: marcatamente fresco, con note di umami, frutta secca e granchio. Questi ultimi aromi diventano più intensi durante la stagione riproduttiva, tra maggio e luglio.

Consistenza: morbida, con una struttura compatta al morso senza risultare gommosa.

Durata di conservazione: i «Bohusläns blåmusslor» rimangono freschi per 7-11 giorni, a condizione che la catena del freddo non sia interrotta.

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

I «Bohusläns blåmusslor» si nutrono filtrando il fitoplancton presente naturalmente nell'acqua.

Materie prime: il tipo di mitili allevato per produrre i «Bohusläns blåmusslor» è quello naturalmente presente nella zona di produzione (*Mytilus edulis*). I mitili crescono liberamente sospesi su funi, senza entrare in contatto con il fondale marino, a una profondità massima di circa 9 metri.

La loro raccolta avviene tutto l'anno, una volta raggiunta un'età pari ad almeno 15 mesi.

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

L'allevamento e la pulitura delle «Bohusläns blåmusslor» devono avere luogo nella zona geografica di cui al punto 4.

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 zona di produzione dei «Bohusläns blåmusslor» è costituita dall'arcipelago intorno al Bohuslän ed è delimitata a nord dal confine con la Norvegia e a sud dal fiume Nordre, nonché dalla parte di costa del Bohuslän entro 5 km dalla linea costiera a livello di invaso nelle località rurali e nei distretti seguenti:

località di Hodal, Strömstad e Tjärnö nel distretto marittimo di Vätte;

località di Lur e Tanum nel distretto marittimo di Tanum;

località di Kville, Svenneby e Bottna nel distretto marittimo di Kville;

località di Tossene e Askum nel distretto marittimo di Sotenäs;

località di Bro, Brasäter e Lyse nel distretto marittimo di Stagenäs;

località di Håby e Foss nel distretto marittimo di Tunge;

località di Skredsvik, Herrestad, Högås, Bokenäs, Dragsmark e Bäve nel distretto marittimo di Lane;

località di Forshälla, Resteröd e Ljung nel distretto marittimo di Fräkne;

località di Skaftö, Torp, Myckleby, Långelanda, Stala, Tegneby, Röra e Morlanda nel distretto marittimo di Ordost;

località di Klövedal, Valla e Stenkyrka nel distretto marittimo di Tjörn;

località di Ödsmål, Norum, Jörlanda, Solberg e Hålta nel distretto marittimo di Inlands Nordre;

località di Lycke, Marstrand, Torsby e Harestad nel distretto marittimo di Inlands Söndre.

5. Legame con la zona geografica

Il legame tra la zona geografica e le caratteristiche specifiche dei «Bohusläns blåmusslor» si basa sia sulle condizioni naturali della zona che su fattori umani.

Specificità del prodotto

I «Bohusläns blåmusslor» sono allevati su funi sospese senza entrare in contatto con il fondale marino. Diversamente da vari altri tipi di mitili presenti sul mercato, sono quindi privi di sabbia e argilla.

I «Bohusläns blåmusslor» presentano una conchiglia sottile e sono ben nutriti (la carne rappresenta almeno il 20 % del peso in vivo). Le valve sono normalmente leggermente più piatte e larghe alla base rispetto a quelle di mitili che crescono in altre zone.

La carne dei «Bohusläns blåmusslor» è lucente. Presentano un fresco sentore di mare e alga marina, con note di frutta secca e un gusto fresco con note percepibili di umami, frutta secca e granchio. Hanno inoltre una consistenza compatta, che conferisce una piacevole sensazione in bocca.

Descrizione dei fattori naturali rilevanti per il legame

L'area di produzione dei «Bohusläns blåmusslor» consiste nella parte dello Skagerrak costituito dall'arcipelago del Bohuslän. L'arcipelago è essenzialmente formato da una o due catene di isole che separano la terraferma dall'alto mare, caratterizzato da stato del mare e venti forti.

La temperatura, la salinità e le condizioni dell'acqua relativamente alle sostanze nutritive, insieme alla presenza di larve pelagiche di mitilo (*Mytilus edulis*) naturalmente presenti nell'acqua, creano le condizioni naturali su cui si basa l'allevamento dei «Bohusläns blåmusslor».

Le condizioni naturali di allevamento sono definite da una serie di correnti marine, la più importante delle quali è quella baltica, che trasporta acqua ricca di sostanze nutritive dallo stretto del Baltico Öresund verso nord e poi alla zona di produzione. Muovendosi verso nord lungo la costa occidentale della Svezia, la corrente baltica acquisisce ulteriori sostanze nutritive dai fiumi, in particolare il Göta e il Nordre.

Quando raggiunge lo Skagerrak, il suo contenuto di sale è compreso tra il 24 e il 28 %; si tratta di una percentuale relativamente bassa che porta la corrente a formare uno strato al di sopra della corrente dello Skagerrak, molto più salata (35-37 %). La temperatura media dell'acqua superficiale di questo strato si mantiene sui 10-11 °C e diminuisce a 8-9 °C più in profondità.

Il tenore di sostanze nutritive, costituite principalmente da fosforo e azoto, nella zona di produzione dei «Bohusläns blåmusslor» varia nel corso dell'anno ed è più elevato in inverno che in estate a seguito di un maggiore passaggio dal terreno. Il tenore di fosforo e azoto varia perciò rispettivamente tra 0,4 e 1,0 µM e tra 15 e 21 µM.

La temperatura e la stratificazione dell'acqua ricca di sostanze nutritive che fluisce al di sopra di quella più salata favorisce la crescita nella zona del fitoplancton, l'alimento principale dei «Bohusläns blåmusslor» (il contenuto di fitoplancton misurato come clorofilla a varia da 1,2 a 3,0 µg/litro). La grande disponibilità di cibo comporta una rapida crescita dei «Bohusläns blåmusslor», che di conseguenza sono ben nutriti e presentano una conchiglia sottile e una carne con gusto e aroma caratteristici.

Descrizione dei fattori umani rilevanti per il legame

L'allevamento dei «Bohusläns blåmusslor» richiede un flusso di acqua ricca di sostanze nutritive e con la salinità e la temperatura giuste per assicurare ai mitili un buon accesso al cibo e agli allevamenti una disponibilità naturale di larve di mitilo.

Allo stesso tempo, i venti forti e le maree hanno un effetto negativo sull'allevamento e sulla possibilità di raccogliere i «Bohusläns blåmusslor» in autunno e inverno, quando le condizioni della zona di produzione sono spesso influenzate da tempeste e forti burrasche.

Gli allevatori devono tenere conto dei fattori summenzionati al momento di scegliere il sito di allevamento dei «Bohusläns blåmusslor». Per selezionare i luoghi idonei essi uniscono la tradizionale conoscenza delle condizioni locali in parti diverse della zona di produzione (venti, direzione dei venti e correnti) a informazioni sulle caratteristiche dell'ambiente marino (temperatura dell'acqua, salinità, condizioni relative alle sostanze nutritive) ricavate dalle analisi svolte periodicamente nella zona stessa.

Le caratteristiche dei «Bohusläns blåmusslor» dipendono inoltre dalle modalità di trattamento dopo la raccolta. Per preservarne le caratteristiche, gli allevatori refrigerano i mitili appena raccolti con acqua marina circolante (a una temperatura di 5-6 °C) entro cinque ore dalla raccolta. In estate, tra giugno e agosto, quando la temperatura è relativamente elevata, i mitili sono refrigerati direttamente a bordo delle imbarcazioni usate per la raccolta; a questo scopo si utilizzano serbatoi d'acqua o grandi sacche. I mitili appena raccolti possono essere conservati nell'acqua di refrigerazione per un periodo massimo di sette giorni senza che ne siano alterate le caratteristiche, purché durante la conservazione siano lasciati riposare.

Prima di essere confezionati per la vendita, i «Bohusläns blåmusslor» sono spazzolati per rimuovere alghe marine e altri residui. I mitili sono quindi ispezionati manualmente per assicurarsi che quelli venduti rispettino i requisiti in materia di qualità.

L'allevamento dei «Bohusläns blåmusslor» si fonda sulla gestione sostenibile della popolazione di mitili e richiede agli allevatori la conoscenza del loro ciclo vitale e delle condizioni di crescita nell'ambiente naturale della relativa zona di produzione.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/foretag-regler-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/produktspecifikation_blamusslor_2022_10_12.pdf

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



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

IT