

# Gazzetta ufficiale C 268

## dell'Unione europea



Edizione  
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

66° anno  
31 luglio 2023

### Sommario

#### IV *Informazioni*

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

##### **Consiglio**

2023/C 268/01	Avviso all'attenzione di talune persone e un'entità oggetto delle misure restrittive di cui all'allegato I della decisione (PESC) 2019/1720 del Consiglio e all'allegato I del regolamento (UE) 2019/1716 del Consiglio concernenti misure restrittive in considerazione della situazione in Nicaragua .....	1
2023/C 268/02	Avviso all'attenzione delle persone oggetto delle misure restrittive di cui alla decisione 2010/788/PESC del Consiglio, attuata dalla decisione di esecuzione (PESC) 2023/1567 del Consiglio, e al regolamento (CE) n. 1183/2005 del Consiglio, attuato dal regolamento di esecuzione (UE) 2023/1564 del Consiglio, concernenti misure restrittive in considerazione della situazione nella Repubblica democratica del Congo .....	2
2023/C 268/03	Avviso all'attenzione degli interessati cui si applicano le misure restrittive di cui alla decisione 2010/788/PESC del Consiglio e al regolamento (CE) n. 1183/2005 del Consiglio, concernenti misure restrittive in considerazione della situazione nella Repubblica democratica del Congo .....	3

##### **Commissione europea**

2023/C 268/04	Tassi di cambio dell'euro — 28 luglio 2023 .....	5
---------------	--	---

#### V *Avvisi*

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

##### **Commissione europea**

2023/C 268/05	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.11170 – VERITAS / EIM / PATIENT SQUARE / SYNEOS HEALTH) — Caso ammissibile alla procedura semplificata <sup>(1)</sup> .....	6
---------------	---	---

IT

<sup>(1)</sup> Testo rilevante ai fini del SEE.

2023/C 268/06	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.11210 – ACCIONA CONCESIONES / COBRA / ENDEAVOUR / JV) — Caso ammissibile alla procedura semplificata <sup>(1)</sup> .....	8
---------------	---	---

#### ALTRI ATTI

##### **Commissione europea**

2023/C 268/07	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 .....	10
---------------	--	----

2023/C 268/08	Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari .....	18
---------------	--	----

---

#### **Rettifiche**

2023/C 268/09	Rettifica del bando di concorso generale — EPSO/AD/402/23 — Amministratori (AD 6) nei seguenti settori: 1. Microeconomia/macroeconomia, 2. Economia finanziaria, 3. Economia industriale (GU C 220 A del 22.6.2023) .....	23
---------------	---	----

---

<sup>(1)</sup> Testo rilevante ai fini del SEE.

## IV

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

## CONSIGLIO

**Avviso all'attenzione di talune persone e un'entità oggetto delle misure restrittive di cui all'allegato I della decisione (PESC) 2019/1720 del Consiglio e all'allegato I del regolamento (UE) 2019/1716 del Consiglio concernenti misure restrittive in considerazione della situazione in Nicaragua**

(2023/C 268/01)

Le seguenti informazioni sono portate all'attenzione di Rosario María MURILLO Zambrana, alias Rosario María MURILLO DE ORTEGA (n. 7), Gustavo Eduardo PORRAS CORTÉS (n. 8), Fidel de Jesús DOMÍNGUEZ ÁLVAREZ (n. 11), Brenda Isabel ROCHA CHACÓN (n. 17), Cairo Melvin AMADOR ARRIETA (n. 18), Lumberto Ignacio CAMPBELL HOOKER (n. 19), Istituto nicaraguense delle telecomunicazioni e dei servizi postali (n. 3), persone ed entità che figurano nell'allegato I della decisione (PESC) 2019/1720 <sup>(1)</sup> del Consiglio e nell'allegato I del regolamento (UE) 2019/1716 <sup>(2)</sup> del Consiglio concernenti misure restrittive in considerazione della situazione in Nicaragua.

Il Consiglio intende mantenere le misure restrittive nei confronti delle persone e dell'entità summenzionate presentando motivazioni modificate. Si informano tali persone ed entità che, entro il 7 agosto 2023, possono presentare al Consiglio una richiesta volta a ottenere le previste motivazioni del mantenimento della loro designazione 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](mailto:sanctions@consilium.europa.eu)

Le persone e l'entità in questione possono presentare al Consiglio in qualsiasi momento, all'indirizzo summenzionato e unitamente a eventuali documenti giustificativi, una richiesta volta a ottenere il riesame della decisione che le include e mantiene nell'elenco. Tali richieste saranno esaminate all'atto del ricevimento. Al riguardo si richiama l'attenzione delle persone in questione sul periodico riesame dell'elenco da parte del Consiglio, conformemente all'articolo 9 della decisione (PESC) 2019/1720 del Consiglio.

---

<sup>(1)</sup> GUL 262 del 15.10.2019, pag. 58.

<sup>(2)</sup> GUL 262 del 15.10.2019, pag. 1.

**Avviso all'attenzione delle persone oggetto delle misure restrittive di cui alla  
decisione 2010/788/PESC del Consiglio, attuata dalla decisione di esecuzione (PESC) 2023/1567 del  
Consiglio, e al regolamento (CE) n. 1183/2005 del Consiglio, attuato dal regolamento di esecuzione  
(UE) 2023/1564 del Consiglio, concernenti misure restrittive in considerazione della situazione nella  
Repubblica democratica del Congo**

(2023/C 268/02)

Le seguenti informazioni sono portate all'attenzione delle persone che figurano nell'allegato II della decisione 2010/788/PESC del Consiglio <sup>(1)</sup>, modificata dalla decisione (PESC) 2023/1567 del Consiglio <sup>(2)</sup>, e nell'allegato I, lettera a), del regolamento (CE) n. 1183/2005 del Consiglio <sup>(3)</sup>, attuato dal regolamento (UE) 2023/1564 del Consiglio <sup>(4)</sup>, concernenti misure restrittive in considerazione della situazione nella Repubblica democratica del Congo.

Il Consiglio dell'Unione europea ha deciso che tali persone debbano essere incluse nell'elenco delle persone ed entità oggetto delle misure restrittive di cui alla decisione 2010/788/PESC e al regolamento (CE) n. 1183/2005 concernenti misure restrittive in considerazione della situazione nella Repubblica democratica del Congo. I motivi che hanno determinato la designazione di queste persone sono specificati alle pertinenti voci di tali allegati.

Si richiama l'attenzione delle persone in questione sulla possibilità di presentare una richiesta alle autorità competenti dello Stato o degli Stati membri pertinenti, indicate nei siti web elencati nell'allegato II del regolamento (CE) n. 1183/2005, al fine di ottenere un'autorizzazione a utilizzare i fondi congelati per soddisfare le esigenze di base o per effettuare pagamenti specifici (cfr. articolo 3 del regolamento).

Anteriormente al 1° settembre 2023 le persone in questione possono presentare al Consiglio, unitamente ai documenti giustificativi, una richiesta volta ad ottenere il riesame della decisione che le include nell'elenco summenzionato 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](mailto:sanctions@consilium.europa.eu)

Tutte le osservazioni ricevute saranno prese in considerazione ai fini del prossimo riesame effettuato dal Consiglio, in conformità dell'articolo 9 della decisione 2010/788/PESC.

Si richiama inoltre l'attenzione delle persone in questione sulla possibilità di presentare ricorso contro la decisione del Consiglio dinanzi al Tribunale dell'Unione europea conformemente alle condizioni stabilite all'articolo 275, secondo comma, e all'articolo 263, quarto e sesto comma, del trattato sul funzionamento dell'Unione europea.

---

<sup>(1)</sup> GU L 336 del 21.12.2010, pag. 30.

<sup>(2)</sup> GU L 190 I del 28.7.2023, pag. 28.

<sup>(3)</sup> GU L 193 del 23.7.2005, pag. 1.

<sup>(4)</sup> GU L 190 I del 28.7.2023, pag. 9.

**Avviso all'attenzione degli interessati cui si applicano le misure restrittive di cui alla  
decisione 2010/788/PESC del Consiglio e al regolamento (CE) n. 1183/2005 del Consiglio,  
concernenti misure restrittive in considerazione della situazione nella Repubblica democratica del  
Congo**

(2023/C 268/03)

Si richiama l'attenzione degli interessati sulle seguenti informazioni in conformità dell'articolo 16 del regolamento (UE) 2018/1725 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup>.

Le basi giuridiche del trattamento dei dati sono la decisione 2010/788/PESC del Consiglio <sup>(2)</sup>, attuata dalla decisione di esecuzione (PESC) 2023/1567 del Consiglio <sup>(3)</sup>, e il regolamento (CE) n. 1183/2005 del Consiglio <sup>(4)</sup>, attuato dal regolamento di esecuzione (UE) 2023/1564 del Consiglio <sup>(5)</sup>, concernenti misure restrittive in considerazione della situazione nella Repubblica democratica del Congo.

Il titolare del trattamento è il Consiglio dell'Unione europea rappresentato dal direttore generale della RELEX (Relazioni esterne) del segretariato generale del Consiglio e il servizio incaricato del trattamento è l'unità RELEX.1., che può essere contattata 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](mailto:sanctions@consilium.europa.eu)

Il responsabile della protezione dei dati dell'SGC può essere contattato al seguente indirizzo e-mail:

Responsabile della protezione dei dati

[data.protection@consilium.europa.eu](mailto:data.protection@consilium.europa.eu)

Il trattamento dei dati è finalizzato all'elaborazione e all'aggiornamento dell'elenco delle persone oggetto di misure restrittive a norma della decisione 2010/788/PESC, attuata dalla decisione di esecuzione (PESC) 2023/1567, e del regolamento (CE) n. 1183/2005, attuato dal regolamento di esecuzione (UE) 2023/1564.

Gli interessati sono le persone fisiche che soddisfano i criteri di inserimento in elenco fissati nella decisione 2010/788/PESC e nel regolamento (CE) n. 1183/2005.

I dati personali raccolti comprendono i dati necessari per la corretta identificazione della persona interessata, la motivazione ed eventuali altri dati connessi ai motivi che hanno determinato l'inserimento in elenco.

Le basi giuridiche del trattamento dei dati personali sono le decisioni del Consiglio adottate a norma dell'articolo 29 TUE e i regolamenti del Consiglio adottati a norma dell'articolo 215 TFUE che designano le persone fisiche (interessati) e impongono il congelamento dei beni e le restrizioni di viaggio.

Il trattamento è necessario per l'esecuzione di un compito di interesse pubblico a norma dell'articolo 5, paragrafo 1, lettera a), e per adempiere gli obblighi legali stabiliti nei suddetti atti giuridici ai quali è soggetto il titolare del trattamento a norma dell'articolo 5, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (UE) 2018/1725.

<sup>(1)</sup> GU L 295 dell' 21.11.2018, pag. 39.

<sup>(2)</sup> GU L 336 dell' 21.12.2010, pag. 30.

<sup>(3)</sup> GU L 190 I dell' 28.7.2023, pag. 28.

<sup>(4)</sup> GU L 193 dell' 23.7.2005, pag. 1.

<sup>(5)</sup> GU L 190 I dell' 28.7.2023, pag. 9.

Il trattamento è necessario per motivi di interesse pubblico rilevante conformemente all'articolo 10, paragrafo 2, lettera g), del regolamento (UE) 2018/1725.

Il Consiglio può ottenere i dati personali degli interessati dagli Stati membri e/o dal servizio europeo per l'azione esterna. I destinatari dei dati personali sono gli Stati membri, la Commissione europea e il servizio europeo per l'azione esterna.

Tutti i dati personali trattati dal Consiglio nell'ambito delle misure restrittive autonome dell'UE saranno conservati per un periodo di cinque anni dal momento in cui l'interessato è stato cancellato dall'elenco delle persone oggetto del congelamento dei beni o la validità della misura è scaduta o, in caso di ricorso giurisdizionale dinanzi alla Corte di giustizia, fino alla pronuncia di una sentenza definitiva. I dati personali contenuti nei documenti registrati dal Consiglio sono conservati dal Consiglio a fini di archiviazione nel pubblico interesse, ai sensi dell'articolo 4, paragrafo 1), lettera e), del regolamento (UE) 2018/1725.

Il Consiglio potrebbe dover scambiare dati personali relativi a un interessato con un paese terzo o un'organizzazione internazionale nel contesto del recepimento da parte del Consiglio delle designazioni delle Nazioni Unite o nel contesto della cooperazione internazionale per quanto riguarda la politica dell'UE in materia di misure restrittive.

In mancanza di una decisione di adeguatezza o di garanzie adeguate, il trasferimento di dati personali verso un paese terzo o un'organizzazione internazionale si basa sulle seguenti condizioni, a norma dell'articolo 50 del regolamento (UE) 2018/1725:

- il trasferimento è necessario per importanti motivi di interesse pubblico;
- il trasferimento è necessario per accertare, esercitare o difendere un diritto in sede giudiziaria.

Nessun processo decisionale automatizzato è coinvolto nel trattamento dei dati personali dell'interessato.

Gli interessati hanno il diritto di informazione e il diritto di accesso ai loro dati personali. Hanno inoltre il diritto di rettificare e completare i loro dati. In determinate circostanze, potrebbero avere il diritto di ottenere la cancellazione dei loro dati personali o il diritto di opporsi al trattamento dei loro dati personali o di chiedere che esso sia limitato.

Gli interessati possono esercitare tali diritti inviando un'e-mail al titolare del trattamento con copia al responsabile della protezione dei dati, come indicato sopra.

In allegato alla richiesta, gli interessati devono fornire una copia di un documento di identificazione che confermi la loro identità (carta d'identità o passaporto). Il documento deve contenere un numero di identificazione, il paese di rilascio, il periodo di validità, il nome, l'indirizzo e la data di nascita. Eventuali altri dati contenuti nella copia del documento di identità, come la foto o le caratteristiche personali, possono essere occultati.

Gli interessati hanno il diritto di proporre un reclamo al Garante europeo della protezione dei dati in conformità del regolamento (UE) 2018/1725 (edps@edps.europa.eu).

Prima di procedere in tal senso, si raccomanda agli interessati di provare a trovare una soluzione contattando il titolare del trattamento e/o il responsabile della protezione dei dati del Consiglio.

Fatto salvo ogni ricorso giurisdizionale, amministrativo o extragiudiziale, gli interessati possono proporre un reclamo al Garante europeo della protezione dei dati a norma del regolamento (UE) 2018/1725 (edps@edps.europa.eu).

---

# COMMISSIONE EUROPEA

## Tassi di cambio dell'euro <sup>(1)</sup>

**28 luglio 2023**

(2023/C 268/04)

### 1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,1010	CAD	dollari canadesi	1,4553
JPY	yen giapponesi	153,35	HKD	dollari di Hong Kong	8,5865
DKK	corone danesi	7,4527	NZD	dollari neozelandesi	1,7855
GBP	sterline inglesi	0,85560	SGD	dollari di Singapore	1,4653
SEK	corone svedesi	11,5545	KRW	won sudcoreani	1 406,73
CHF	franchi svizzeri	0,9554	ZAR	rand sudafricani	19,4309
ISK	corone islandesi	144,90	CNY	renminbi Yuan cinese	7,8799
NOK	corone norvegesi	11,1680	IDR	rupia indonesiana	16 620,44
BGN	lev bulgari	1,9558	MYR	ringgit malese	5,0145
CZK	corone ceche	24,028	PHP	peso filippino	60,405
HUF	fiorini ungheresi	383,26	RUB	rublo russo	
PLN	zloty polacchi	4,4113	THB	baht thailandese	37,852
RON	leu rumeni	4,9308	BRL	real brasiliano	5,1996
TRY	lire turche	29,6771	MXN	peso messicano	18,3975
AUD	dollari australiani	1,6508	INR	rupia indiana	90,5010

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

V

(Avvisi)

**PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA  
CONCORRENZA****COMMISSIONE EUROPEA****Notifica preventiva di concentrazione****(Caso M.11170 – VERITAS / EIM / PATIENT SQUARE / SYNEOS HEALTH)****Caso ammissibile alla procedura semplificata****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2023/C 268/05)

1. In data 20 luglio 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 <sup>(1)</sup>.

La notifica riguarda le seguenti imprese:

- Veritas Capital Fund Management, L.L.C («Veritas», Stati Uniti), controllata da Veritas Manager Holdings,
- Elliott Investment Management L.P. («EIM», Stati Uniti),
- Patient Square Capital L.P. («Patient Square», Stati Uniti),
- Syneos Health, Inc. («Syneos Health», Stati Uniti).

Veritas, EIM e Patient Square acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), e dell'articolo 3, paragrafo 4, del regolamento sulle concentrazioni, il controllo comune di Syneos Health.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni.

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

- Veritas è un fondo di private equity che investe in imprese che forniscono prodotti, software e servizi essenziali, principalmente soluzioni tecnologiche o basate sulle tecnologie, a clienti commerciali e del settore pubblico su scala mondiale;
- EIM è una società di gestione degli investimenti le cui strategie di negoziazione comprendono operazioni nell'ambito degli strumenti capitale, del private equity e del credito privato, titoli in sofferenza, debiti non in sofferenza, operazioni di copertura/arbitraggio, titoli connessi a beni immobili, negoziazione di merci e protezione dalla volatilità del portafoglio;
- Patient Square è un'impresa di investimento dedicata all'assistenza sanitaria;
- Syneos Health è un'organizzazione mondiale di ricerca contrattuale e di commercializzazione esternalizzata che fornisce servizi alle imprese farmaceutiche e biotecnologiche.

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.

---

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

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

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

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

M.11170 – VERITAS / EIM / PATIENT SQUARE / SYNEOS HEALTH

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

---

---

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

**Notifica preventiva di concentrazione****(Caso M.11210 – ACCIONA CONCESIONES / COBRA / ENDEAVOUR / JV)****Caso ammissibile alla procedura semplificata****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2023/C 268/06)

1. In data 24 luglio 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 <sup>(1)</sup>.

La notifica riguarda le imprese seguenti:

- Acciona Concesiones S.L. («Acciona Concesiones», Spagna), appartenente al gruppo Acciona S.A. (Spagna),
- Cobra Instalaciones y Servicios, S.A. («Cobra», Spagna), controllata in ultima istanza da Vinci S.A. (Francia),
- Endeavour Energy («Endeavour», Australia),
- Un'impresa comune (*joint venture*) di nuova costituzione («JV», Australia).

Acciona Concesiones, Cobra e Endeavour 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:

- Acciona Concesiones è il ramo investimenti di Acciona ed è specializzata nello sviluppo, nella costruzione, nella gestione e nella manutenzione di progetti infrastrutturali di partenariato pubblico-privato («PPP») nell'ambito di accordi di concessione in settori quali i trasporti, l'assistenza sanitaria, la sostenibilità e le telecomunicazioni,
- Cobra fornisce soluzioni integrate nei settori dell'energia, dell'ingegneria industriale, delle telecomunicazioni e delle energie rinnovabili, in particolare nello sviluppo della trasmissione, soprattutto in Europa,
- Endeavour opera nel settore della distribuzione di energia elettrica in Australia.

3. L'ambito di attività dell'impresa comune di nuova costituzione sarà il seguente:

- realizzazione di un progetto che comporta la progettazione, la costruzione, il finanziamento, la gestione, la manutenzione, la gestione patrimoniale e la restituzione di un'infrastruttura della rete di trasmissione di energia elettrica per la Central-West Orana Renewable Energy Zone, nel Nuovo Galles meridionale (Australia).

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 <sup>(2)</sup>, 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.11210 – ACCIONA CONCESIONES / COBRA / ENDEAVOUR / JV

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

<sup>(2)</sup> 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](mailto:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu)

Recapito 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 268/07)

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

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Ribera del Duero»

PDO-ES-A0626-AM06

Data della comunicazione: 23.5.2023

## DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Modifica delle caratteristiche organolettiche**

## Descrizione

Sono modificate alcune descrizioni organolettiche ed è aumentato il numero delle tipologie, dal punto di vista strettamente organolettico, dei vini prodotti e commercializzati tutelati dalla denominazione.

La modifica interessa la sezione 2b del disciplinare di produzione e il punto 4 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria che NON implica una modifica delle caratteristiche del prodotto definite nel legame. Ci si è limitati solamente a migliorare la descrizione di tali caratteristiche. La modifica non rientra in nessuna delle categorie di cui all'articolo 105, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013 (OCM unica).

## Motivazione

Si tratta di una descrizione più specifica mirante ad includere nel disciplinare di produzione tutte le caratteristiche organolettiche dei vini prodotti e commercializzati, al fine di agevolare l'analisi sensoriale secondo i criteri della norma ISO 17025.

2. **Correzione di un errore contenuto nella sezione «Pratiche enologiche» (condizioni di invecchiamento dei vini)**

## Descrizione

Inserimento della menzione tradizionale «CRIANZA» nel paragrafo relativo all'inizio del computo del periodo minimo d'invecchiamento necessario per il suo utilizzo.

La modifica interessa la sezione 3.b.2 del disciplinare di produzione, ma non incide sul documento unico.

La modifica è ordinaria poiché si limita a correggere un'omissione involontaria. La modifica non rientra in nessuna delle categorie di cui all'articolo 105, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013 (OCM unica).

<sup>(1)</sup> GUL 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

Motivazione

Correzione di un'omissione figurante nella versione immediatamente precedente del disciplinare di produzione.

### 3. **Modifica delle pratiche enologiche (restrizioni alla vinificazione)**

Descrizione

È eliminato l'obbligo di produrre i vini rossi con una percentuale minima del 95 % di varietà a bacca rossa. Di conseguenza, per la produzione di vini rossi la percentuale della varietà a bacca bianca Albillo Mayor non è più limitata al 5 % ma può essere aumentata fino ad un massimo del 25 %, poiché viene comunque mantenuta una percentuale minima del 75 % della varietà principale Tempranillo, Tinto Fino o Tinta del País, in modo da mantenere invariate le caratteristiche del prodotto definite nel disciplinare.

La modifica interessa la sezione 3.c del disciplinare di produzione e il punto 5.1 del documento unico.

Le caratteristiche fondamentali del prodotto definite nel disciplinare e derivanti dall'interazione di fattori naturali e umani restano invariate. La modifica non rientra pertanto in nessuna delle categorie di cui all'articolo 105, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013 (OCM unica).

Motivazione

La modifica è considerata un miglioramento dal punto di vista enologico mirante a rafforzare determinate caratteristiche organolettiche dei vini rossi a livello di fase aromatica e gustativa.

#### DOCUMENTO UNICO

### 1. **Nome del prodotto**

Ribera del Duero

### 2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

### 3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

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

1. VINO ROSSO GIOVANE E GIOVANE «ROBLE»

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

GIOVANI (non invecchiati, o invecchiati e/o fermentati in botte per un periodo inferiore a tre mesi). Aspetto: limpidi, con intensità di colore almeno media e tonalità rosse che oscillano tra il porpora e il violaceo. Odore: presenza di aromi di frutti rossi e/o neri freschi di intensità media. Sapore: equilibrati e freschi per effetto della componente acida, con corposità media o scarsa e persistenza quantomeno bassa.

GIOVANI DI ETÀ SUPERIORE A DUE ANNI. Aspetto: limpidi, con tonalità rosse che oscillano tra il violaceo e il granato. Odore: presenza di aromi di frutti rossi e/o neri freschi di intensità media. Sapore: equilibrati e freschi per effetto della componente acida, con corposità media o scarsa e persistenza quantomeno bassa.

GIOVANI «ROBLE» (invecchiati e/o fermentati in botte per un periodo superiore a tre mesi). Aspetto: limpidi, con intensità di colore almeno media e tonalità rosse che oscillano tra il granato e il violaceo. Odore: presenza di aromi di frutti rossi e/o neri associati ad aromi derivanti dall'invecchiamento in botti di legno di rovere. Sapore: equilibrati e freschi per effetto della componente acida, con corposità almeno media e persistenza quantomeno bassa.

(\*) 0,833 milliequivalenti per litro per ogni grado alcolico acquisito per i vini dell'annata. I vini di età superiore a un anno non possono superare il limite calcolato come segue: 1 g/l fino al 10 % di alcole, più 0,06 g/l per ogni grado alcolico oltre 10.

In ogni caso, i parametri fisico-chimici stabiliti nella presente sezione rispettano i limiti stabiliti nella normativa dell'Unione europea.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,5
Acidità totale minima	4 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

## 2. VINO ROSSO «CRIANZA»

### DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

«CRIANZA». Aspetto: limpidi, con intensità di colore almeno media e tonalità rosse che oscillano tra il granato e il violaceo. Assenza di anidride carbonica. Odore: presenza di aromi di frutti rossi e/o neri associati ad aromi derivanti dall'invecchiamento in botti di legno di rovere, questi ultimi almeno di media intensità. Sapore: equilibrati, con freschezza acida sufficiente e con corposità e persistenza da medie a elevate.

«CRIANZA» DI ETÀ SUPERIORE A TRE ANNI. Aspetto: limpidi, con tonalità rosse che oscillano tra il rubino e il porpora. Assenza di anidride carbonica. Odore: presenza di aromi di frutti rossi e/o neri associati ad aromi derivanti dall'affinamento in botti di legno di rovere, questi ultimi almeno di media intensità. Sapore: equilibrati, con freschezza acida sufficiente e corposità e persistenza almeno modeste.

(\*) I vini di età superiore ad un anno non possono superare il limite calcolato come segue: 1 g/l fino al 10 % di alcole, più 0,06 g/l per ogni grado alcolico oltre 10.

In ogni caso, i parametri fisico-chimici stabiliti nella presente sezione rispettano i limiti stabiliti nella normativa dell'Unione europea.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,5
Acidità totale minima	4 in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

## 3. VINO ROSSO «RESERVA» E «GRAN RESERVA» E ALTRI VINI ROSSI DI ETÀ SUPERIORE A DUE ANNI

### DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

«RESERVA» e «GRAN RESERVA». Aspetto: limpidi o lievemente torbidi, con intensità di colore almeno media e tonalità che oscillano tra il rosso mattone e il rosso porpora. Assenza di anidride carbonica. Odore: aromi di livello medio derivanti dall'affinamento in botti di legno di rovere, con possibile presenza di sentori fruttati. Sapore: equilibrati, con acidità sufficiente e corposità e persistenza da medie a elevate.

«RESERVA» DI ETÀ SUPERIORE A 5 ANNI E «GRAN RESERVA» DI ETÀ SUPERIORE A 7 ANNI. Aspetto: limpidi o lievemente torbidi, con tonalità che oscillano tra il rosso mattone e il rosso porpora. Assenza di anidride carbonica. Odore: aromi di livello medio derivanti dall'affinamento in botti di legno di rovere, con possibile presenza di sentori fruttati. Sapore: equilibrati, con acidità sufficiente e corposità e persistenza almeno modeste.

ALTRI VINI DI ETÀ SUPERIORE A DUE ANNI (invecchiati e/o fermentati in botte per un periodo superiore a tre mesi). Aspetto: limpidi o lievemente torbidi, con tonalità che oscillano tra il rosso mattone e il rosso violaceo. Odore: presenza di aromi derivanti dall'invecchiamento in botti di legno di rovere. Sapore: equilibrati, con corposità e persistenza almeno modeste.

(\*) I vini di età superiore ad un anno non possono superare il limite calcolato come segue: 1 g/l fino al 10 % di alcole, più 0,06 g/l per ogni grado alcolico oltre 10.

In ogni caso, i parametri fisico-chimici stabiliti nella presente sezione rispettano i limiti stabiliti nella normativa dell'Unione europea.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,5
Acidità totale minima	4 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

#### 4. VINI ROSATI/«CLARETE»

##### DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

SENZA INVECCHIAMENTO O FERMENTAZIONE IN BOTTE. Aspetto: limpidi, con tonalità che oscillano dal color buccia di cipolla al rosa lampone. Odore: presenza di aromi di frutti rossi e/o di altra frutta. Per i vini rosati di età superiore a due anni, aromi di frutta fresca o di composta di frutta. Sapore: equilibrati e freschi, con acidità media o elevata e con corposità scarsa o media.

CON FERMENTAZIONE E/O INVECCHIAMENTO IN BOTTE. Aspetto: limpidi, con tonalità che oscillano dal color buccia di cipolla al rosa lampone. Odore: presenza di aromi di frutti rossi e/o di altra frutta, associati ad aromi derivanti dal legno. Nel caso di vini «Reserva» e «Gran Reserva» la presenza di aromi fruttati non è necessaria. Sapore: equilibrati e freschi, con acidità media o elevata e con corposità scarsa o media.

(\*) 0,833 milliequivalenti per litro per ogni grado alcolico acquisito per i vini dell'annata. I vini di età superiore a un anno non possono superare il limite calcolato come segue: 1 g/l fino al 10 % di alcole, più 0,06 g/l per ogni grado alcolico oltre 10.

In ogni caso, i parametri fisico-chimici stabiliti nella presente sezione rispettano i limiti stabiliti nella normativa dell'Unione europea.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	4,3 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	180

## 5. VINO BIANCO

## DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

SENZA INVECCHIAMENTO O FERMENTAZIONE IN BOTTE. Aspetto: limpidi, con tonalità dal giallo paglierino al giallo paglia. Odore: presenza di aromi di «altra frutta». Sapore: equilibrati e freschi, con acidità media o elevata e con corposità scarsa o media.

CON FERMENTAZIONE E/O INVECCHIAMENTO IN BOTTE. Aspetto: limpidi, con tonalità dal giallo paglierino al giallo oro. Nei vini recanti le menzioni tradizionali «Crianza», «Reserva» o «Gran Reserva» e nei vini bianchi di questa categoria di età superiore ai tre anni è ammessa la tonalità oro antico. Odore: presenza di aromi di «altra frutta» associati ad aromi derivanti dal legno. Nel caso di vini «Reserva» e «Gran Reserva» la presenza di aromi fruttati non è necessaria. Sapore: equilibrati e freschi, con acidità media o elevata e con corposità scarsa o media.

(\*) Acidità volatile massima: 0,65 g/l per i vini non fermentati e non invecchiati in botte (10,83 milliequivalenti per litro) e 0,80 g/l per i vini fermentati e/o invecchiati in botte (13,33 milliequivalenti per litro).

In ogni caso, i parametri fisico-chimici stabiliti nella presente sezione rispettano i limiti stabiliti nella normativa dell'Unione europea.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	180

5. **Pratiche di vinificazione**5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

## Pratica colturale

Si considerano parcelle di vigneto per la produzione di uva della DOP «Ribera del Duero» quelle che siano come minimo al terzo ciclo vegetativo dal momento dell'impianto.

Il limite minimo di densità di un nuovo impianto è di 2 000 ceppi per ettaro.

## Pratica enologica specifica

Titolo alcolometrico naturale minimo delle uve: 9,1 gradi Brix (11 gradi Beaumé) per le varietà rosse e 17,9 gradi Brix (10,5 gradi Beaumé) per le varietà bianche.

Non supera i 72 litri di vino o mosto per 100 chilogrammi di vendemmia.

«CRIANZA». Vini rossi: periodo minimo d'invecchiamento di 24 mesi, di cui almeno 12 passati in botti di legno di rovere. Vini rosati/«clarete» e vini bianchi: periodo minimo d'invecchiamento di 18 mesi, di cui almeno 6 passati in botti di legno di rovere.

«RESERVA». Vini rossi: periodo minimo d'invecchiamento di 36 mesi, di cui almeno 12 passati in botti di legno di rovere e il resto in bottiglia. Vini rosati/«clarete» e vini bianchi: periodo minimo d'invecchiamento di 24 mesi, di cui almeno 6 passati in botti di legno di rovere e il resto in bottiglia.

«GRAN RESERVA». Vini rossi: periodo minimo d'invecchiamento di 60 mesi, di cui almeno 24 passati in botti di legno di rovere e il resto in bottiglia. Vini rosati/«clarete» e vini bianchi: periodo minimo d'invecchiamento di 48 mesi, di cui almeno 6 passati in botti di legno di rovere e il resto in bottiglia.

Menzione «ROBLE/BARRICA». Vini rossi, vini rosati/«clarete» e vini bianchi: periodo d'invecchiamento in botte non inferiore a 3 mesi.

Per «CRIANZA», «RESERVA» e «GRAN RESERVA», botti di rovere di capacità massima pari a 330 litri e per «ROBLE/BARRICA» botti di rovere di capacità massima pari a 600 litri.

#### Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

Per produrre i vini tutelati dalla DOP «Ribera del Duero» devono essere rispettate le seguenti percentuali di varietà per tipo di vino:

Vini rossi: prodotti con un minimo del 75 % della varietà Tempranillo o Tinto Fino o Tinta del País.

Vini rosati/«clarete»: prodotti con almeno il 50 % di varietà rosse autorizzate dal presente disciplinare di produzione.

Vini bianchi: prodotti con un minimo del 75 % della varietà Albillo Mayor.

#### 5.2. *Rese massime*

##### VARIETÀ ROSSE

7 000 chilogrammi di uve per ettaro

50,4 ettolitri per ettaro

##### VARIETÀ BIANCHE

9 500 chilogrammi di uve per ettaro

68,4 ettolitri per ettaro

#### 6. **Zona geografica delimitata**

PROVINCIA DI BURGOS: ADRADA DE HAZA, ANGUIX, ARANDA DE DUERO (LA AGUILERA e SINOVAS), BAÑOS DE VALDEARADOS, BERLANGAS DE ROA, CALERUEGA, CAMPILLO DE ARANDA, CASTRILLO DE LA VEGA, LA CUEVA DE ROA, FRESNILLO DE LAS DUEÑAS, FUENTECEN, FUENTELCESPED, FUENTELISENDO, FUENTEMOLINOS, FUENTENEbro, FUENTESPINA, GUMIEL DE IZÁN, GUMIEL DE MERCADO, HAZA, HONTANGAS, HONTORIA DE VALDEARADOS, LA HORRA, HOYALES DE ROA, MAMBRILLA DE CASTREJÓN, MILAGROS, MORADILLO DE ROA, NAVA DE ROA, OLMEDILLO DE ROA, PARDILLA, PEDROSA DE DUERO (BOADA DE ROA, GUZMÁN, QUINTANAMANVIRGO e VALCABADO DE ROA), PEÑARANDA DE DUERO (CASANOVA), QUEMADA, QUINTANA DEL PIDIO, ROA, SAN JUAN DEL MONTE, SAN MARTÍN DE RUBIALES, SANTA CRUZ DE LA SALCEDA, LA SEQUERA DE HAZA, SOTILLO DE LA RIBERA (PINILLOS DE ESGUEVA), TERRADILLOS DE ESGUEVA, TORREGALINDO, TÓRTOLES DE ESGUEVA (VILLOVELA DE ESGUEVA), TUBILLA DEL LAGO, VADOCONDES, VALDEANDE, VALDEZATE, LA VID Y BARRIOS (GUMA e ZUZONES), VILLAESCUSA DE ROA, VILLALBA DE DUERO, VILLALBILLA DE GUMIEL, VILLANUEVA DE GUMIEL, VILLATUENDA e ZAZUAR.

PROVINCIA DI SEGOVIA: ALDEHORNO, HONRUBIA DE LA CUESTA, MONTEJO DE LA VEGA DE LA SERREZUELA e VILLAVERDE DE MONTEJO (VILLALVILLA DE MONTEJO).

PROVINCIA DI SORIA: ALCUBILLA DE AVELLANEDA (ALCOBA DE LA TORRE e ZAYAS DE BÁSCONES), (ALCUBILLA DEL MARQUÉS), CASTILLEJO DE ROBLEDO, LANGA DE DUERO (ALCOZAR, BOCIGAS DE PERALES, VALDANZO, VALDANZUELO e ZAYAS DE TORRE), MIÑO DE SAN ESTEBAN e SAN ESTEBAN DE GORMAZ (ALDEA DE SAN ESTEBAN, ATAUTA, INES, MATANZA DE SORIA, OLMILLOS, PEDRAJA DE SAN ESTEBAN, PEÑALBA DE SAN ESTEBAN, QUINTANILLA DE TRES BARRIOS, REJAS DE SAN ESTEBAN, SOTO DE SAN ESTEBAN, VELILLA DE SAN ESTEBAN e VILLÁLVARO).

PROVINCIA DI VALLADOLID: BOCOS DE DUERO, CANALEJAS DE PEÑAFIEL, CASTRILLO DE DUERO, CUIREL DE DUERO, FOMPEDRAZA, MANZANILLO, OLIVARES DE DUERO, OLMOS DE PEÑAFIEL, PEÑAFIEL (ALDEAYUSO, MÉLIDA e PADILLA DE DUERO), PESQUERA DE DUERO, PIÑEL DE ABAJO, PIÑEL DE ARRIBA, QUINTANILLA DE ARRIBA, QUINTANILLA DE ONÉSIMO, RÁBANO, ROTURAS, TORRE DE PEÑAFIEL (MOLPECERES), VALBUENA DE DUERO (SAN BERNARDO) e VALDEARCOS DE LA VEGA.

## 7. Varietà principale/i di uve da vino

ALBILLO MAYOR

TEMPRANILLO - TINTA DEL PAÍS

TEMPRANILLO - TINTO FINO

## 8. Descrizione del legame/dei legami

1.- Il territorio e la climatologia della zona geografica delimitata di cui al punto 5 conferiscono una personalità specifica ai vini di quest'area. Così, le sinonimie locali esistenti per le varietà principali mostrano che le uve prodotte in questa zona possiedono determinate sfumature distintive che giustificano tali sinonimie.

Questa differenziazione si riflette in un'equilibrata acidità naturale dei vini, accompagnata, nel caso dei vini rossi, da una grande quantità di fenoli in cui risaltano i toni bluastri provenienti da antociani e vitisine insieme a un tannino di alta qualità polimerica.

2.- Il clima, in particolare a causa dell'elevata altitudine media della zona, esercita una marcata influenza sulle uve, mentre la lenta maturazione già descritta insieme ai notevoli sbalzi termici tra il giorno e la notte permette un'eccellente formazione di composti interessanti durante il giorno, la cui combustione metabolica si riduce al minimo durante la notte. Si tratta di una maturazione lunga che provoca inoltre l'addolcimento del tannino in modo naturale.

3.- Di conseguenza, la zona di produzione tutelata dalla DOP «Ribera del Duero» è adatta a ottenere vini di qualità a condizione che il carico dei vigneti sia limitato e che non siano utilizzate varietà tardive. La zona è ben illuminata (supera infatti le 2 400 ore annuali di sole) e ben riscaldata in estate, al momento dell'inviatura e della maturazione, caratteristiche necessarie per un buon carico di polifenoli.

In definitiva, nella zona delimitata è possibile ottenere vini di qualità ma è necessario adattare sia il luogo d'impianto sia le varietà, la vigoria, le pratiche colturali, ecc.

4.- Le condizioni naturali della zona di produzione, relazionate all'orografia, al clima e alle condizioni edafiche, permettono uno sviluppo ottimale dei vigneti, particolarmente adattati al territorio di Ribera del Duero nel corso degli anni.

Alle speciali condizioni dell'area già descritte si aggiungono le caratteristiche proprie sviluppate nella zona dalla varietà Tinto Fino, che dota i vini di una personalità unica. L'adattamento di questa varietà, che la rende autoctona, conferisce alla materia prima condizioni speciali per l'ottenimento di vini fini, in particolare da invecchiamento, come dimostrato ormai da secoli sia dalle preferenze dei consumatori sia dalla commercializzazione attuale dei vini tutelati.

Da parte sua, anche la varietà Albillo Mayor può essere considerata come la principale varietà bianca autoctona, essendo storicamente quella più presente nel territorio; anche in questo caso la tradizione dimostra che i vini bianchi nella zona sono sempre stati prodotti sulla base di questa varietà.

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

*Imbottigliamento nella zona delimitata*

Quadro giuridico di riferimento:

Nella normativa nazionale.

Tipo di condizione supplementare:

Confezionamento nella zona geografica delimitata.

Descrizione della condizione:

La vinificazione comprende l'imbottigliamento e l'invecchiamento in bottiglia dei vini; le caratteristiche organolettiche e fisico-chimiche descritte nel disciplinare di produzione possono quindi essere garantite solo se tutte le operazioni di manipolazione del vino si svolgono all'interno della zona di produzione. Di conseguenza, al fine di salvaguardare la qualità, garantire l'origine e il controllo, considerato che l'imbottigliamento dei vini tutelati dalla DOP «Ribera del Duero» è uno degli elementi essenziali affinché essi presentino le caratteristiche definite nel disciplinare di produzione, tale operazione è effettuata presso le cantine degli impianti di imbottigliamento registrati all'interno della zona di produzione.

*Requisiti in materia di etichettatura*

Quadro giuridico di riferimento:

Nella normativa dell'UE.

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione:

Tutti i vini tutelati riportano obbligatoriamente nell'etichetta l'indicazione del nome geografico «Ribera del Duero».

La menzione tradizionale che sostituisce DOP è «denominazione di origine» (DO).

Per i vini tutelati possono essere utilizzate le menzioni «ROBLE/BARRICA» purché essi soddisfino le condizioni d'invecchiamento stabilite nel disciplinare di produzione (sezione 3.b.2) e gli altri requisiti previsti dalla normativa vigente applicabile.

I vini rosati/«clarete» protetti possono utilizzare indistintamente entrambi i termini relativi al colore, «rosado» o «clarete», conformemente alla normativa nazionale vigente applicabile.

Per i vini tutelati può essere utilizzato come indicazione facoltativa il nome geografico di una qualsiasi delle unità geografiche minori (*unidad poblacional*) riportate al punto 4 del disciplinare, a condizione che l'85 % delle uve utilizzate per produrre il vino provengano dalle parcelle ubicate nell'unità geografica minore indicata.

**Link al disciplinare del prodotto**

[www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+RIBERA+Rev+6\\_Pppt+mod.docx/566e4fbd-a6e9-c063-3427-ef7073800533](http://www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+RIBERA+Rev+6_Pppt+mod.docx/566e4fbd-a6e9-c063-3427-ef7073800533)

---

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

(2023/C 268/08)

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

DOCUMENTO UNICO

«**Poulet du Bourbonnais**»

**N. UE: PDO-FR-02865 – 13.9.2022**

**DOP (X) IGP ( )**

**1. Nome**

«Poulet du Bourbonnais»

**2. Stato membro o paese terzo**

Francia

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.1. Carni fresche (e frattaglie)

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

Il «Poulet du Bourbonnais» è ottenuto dall'incrocio tra un gallo di razza *Bourbonnaise* e:

- una gallina di razza *Bourbonnaise*, o
- una gallina con caratteri recessivi che permettono l'espressione del fenotipo del gallo nella prole così ottenuta.

Il peso minimo della carcassa è di almeno 1,4 chilogrammi se parzialmente eviscerata e di almeno 1,2 chilogrammi se pronta per la cottura, con testa e collare di piume, con o senza zampe, o almeno 1,1 chilogrammi se pronta per la cottura.

L'aspetto caratteristico della carcassa è generalmente allungato. L'osso dello sterno è sporgente. I filetti sono costituiti da carne chiara e soda. I muscoli della coscia sono sodi. Le carcasse sono polpose e il grasso che le ricopre nasconde la spina dorsale. La pelle presenta una consistenza e una grana particolarmente fini e delicate, il grasso intramuscolare della polpa rossa è ben sviluppato e il grasso sottocutaneo, denso e sodo, forma una copertura distribuita in modo uniforme sul dorso.

I polli macellati sono presentati sotto forma di prodotti freschi interi o a pezzi. Nel primo caso possono essere parzialmente eviscerati (con frattaglie, testa, collare di piume e zampe), o pronti per la cottura, o pronti per la cottura con testa, collare di piume e zampe, o pronti per la cottura con testa e collare di piume.

Quanto al pollame parzialmente eviscerato, i maschi sono presentati con il lato dorsale visibile e le zampe sopra le ali, mentre le femmine sono presentate con il lato ventrale visibile e le zampe ripiegate sulla parte posteriore della carcassa.

I tagli sono presentati sotto forma di:

- filetto: massa pettorale, con o senza pelle attaccata,
- gabbia toracica: filetto non disossato comprensivo di forcilla, costole e ali con pelle attaccata, presentato intero o diviso in due,

<sup>(1)</sup> GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

- coscia: femore, tibia e perone, comprensivi della massa muscolare che li avvolge e con pelle attaccata,
- carne di coscia: coscia disossata,
- *suprême*: metà petto con la prima falange dell'ala attaccata, con la pelle.

Una volta cotto, il «Poulet du Bourbonnais» presenta muscoli rossi marmorizzati e muscoli bianchi di colore pallido, con presenza di grasso sottocutaneo. Il profumo è intenso e persistente. La consistenza è soda e compatta prima della degustazione, soda e fondente al momento della degustazione. Il sapore, intenso e persistente, è caratteristico del brodo di pollo. I sapori sono equilibrati, senza eccessi di acidità né di amarezza.

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

Oltre al cibo rinvenuto lungo i percorsi, la razione alimentare, in materia secca rispetto al peso totale della formulazione, è la seguente:

- nella fase di accrescimento iniziale, dal 1° giorno e non oltre i 34 giorni di vita: almeno il 50 % di granelle di cereali;
- durante il periodo di ingrasso, vale a dire al più tardi a partire dal 35° giorno di allevamento fino alla macellazione: almeno il 70 % di granelle di cereali;
- al più tardi a partire dall'86° giorno di allevamento, almeno il 70 % di granelle di cereali con l'aggiunta di una percentuale compresa tra il 9 e l'11 % di prodotti lattiero-caseari e di una percentuale compresa tra l'1 e il 3 % di lievito di birra.

Le materie prime e gli additivi autorizzati nel mangime sono precisati in un elenco positivo.

L'alimentazione è priva di OGM.

I polli hanno quotidianamente accesso a un percorso erboso e alberato al più tardi a partire dal 42° giorno di allevamento e fino all'inizio del periodo di finissaggio.

Il finissaggio è effettuato in chiusura, almeno nelle ultime due settimane che precedono la macellazione e non prima dell'87° giorno, senza superare le tre settimane.

Tutte le granelle di cereali, che rappresentano almeno il 67 % dell'alimentazione del «Poulet du Bourbonnais», provengono dalla zona geografica. La provenienza dalla zona geografica delle altre materie prime non è obbligatoria in quanto tale zona non dispone di risorse agricole sufficienti. Le caratteristiche del prodotto non sono alterate dal fatto che una parte minoritaria dei mangimi non proviene dalla zona geografica.

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

La nascita dei pulcini, l'allevamento e la macellazione del «Poulet du Bourbonnais» avvengono nella zona geografica.

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

Il porzionamento e il confezionamento del «Poulet du Bourbonnais» avvengono nella zona geografica. L'aspetto dei tagli è conforme ai criteri di presentazione della classe A.

L'obbligo di svolgimento di tali fasi nella zona geografica è necessario al fine di:

- mantenere le caratteristiche qualitative, grazie a operazioni di porzionamento che possono essere effettuate rapidamente, entro un termine massimo di 72 ore dopo la macellazione; la maggior rapidità del porzionamento rende la carne meno secca, con tendini e muscoli più morbidi, il che permette di ottenere tagli di miglior qualità; i tempi più ristretti evitano una frollatura eccessiva della carne, che inciderebbe in modo negativo sulla qualità del prodotto;
- garantire la tracciabilità individuale attraverso un sistema di numeri di identificazione individuale per ciascuna unità di vendita e, di conseguenza, gestire meglio il tracciamento;
- garantire le competenze necessarie per effettuare un taglio manuale preciso che si adatti all'anatomia di ogni carcassa.

Tale obbligo non riguarda il porzionamento e il confezionamento a fini di vendita diretta ai sensi del regolamento (UE) n. 1169/2011.

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

Indipendentemente dalle diciture regolamentari applicabili alle etichette della carne di pollame, le etichette dei prodotti che beneficiano della denominazione di origine «Poulet du Bourbonnais» riportano le indicazioni seguenti:

- il nome della denominazione e il simbolo DOP dell'Unione europea nello stesso campo visivo,
- un numero di identificazione individuale.

In caso di pollame venduto intero, sono indicati in etichetta anche il nome dell'allevatore e il comune di allevamento.

L'etichetta recante il nome del prodotto è centrata sul lato visibile del prodotto intero o del pezzo pretagliato.

L'etichetta recante il nome del prodotto apposta su ogni carcassa e su ogni pezzo pretagliato è conforme a un modello definito dal gruppo che:

- riporta il logo «Poulet du Bourbonnais» riprodotto di seguito, il cui asse più lungo misura almeno:
  - 10 centimetri per le carcasse intere;
  - i due terzi della larghezza dell'etichetta per i pezzi pretagliati;



- rispetta il codice cromatico dello stemma del ducato di Borbone, vale a dire blu, rosso e giallo, cui è aggiunto il colore bianco.

## 4. Delimitazione concisa della zona geografica

Il perimetro della zona geografica comprende i territori seguenti nel dipartimento dell'Allier:

i cantoni, nella loro interezza, di: Bellerive-sur-Allier, Commentry, Cusset, Moulins-1, Moulins-2, Saint-Pourçain-sur-Sioule, Souvigny, Vichy-1, Vichy-2, Yzeure

e i comuni di: Andelaroche, Barberier, Barrais-Bussolles, Bellenaves, Billezois, Biozat, Bizeneuille, Le Bouchaud, Bourbon-l'Archambault, Le Breuil, Buxières-les-Mines, Chantelle, La Chapelle-aux-Chasses, Chareil-Cintrat, Charmes, Charroux, Chevagnes, Chezelle, Chézy, Chouigny, Cosne-d'Allier, Coulevre, Couzon, Deneuille-lès-Chantelle, Dompierre-sur-Besbre, Le Donjon, Droiturier, Etroussat, Fleuriel, Fourilles, Franchesse, Gannat, Haut-Bocage, Hérisson, Isserpent, Jenzat, Lalizolle, Lapalisse, Lenax, Limoise, Loddès, Louroux-Bourbonnais, Lurcy-Lévis, Lusigny, Le Mayet-d'École, Mazerier, Monestier, Monétay-sur-Loire, Montaguët-en-Forez, Montcombroux-les-Mines, Monteignet-sur-l'Andelot, Moulins, Nades, Naves, Nérès-les-Bains, Neuilly-en-Donjon, Neure, Paray-le-Frésil, Périgny, Le Pin, Poëzat, Pouzy-Mésangy, Saint-Aubin-le-Monial, Saint-Bonnet-de-Rochefort, Saint-Christophe, Saint-Didier-en-Donjon, Saint-Etienne-de-Vicq, Saint-Germain-de-Salles, Saint-Hilaire, Saint-Léopardin-d'Augy, Saint-Plaisir, Saint-Pourçain-sur-Besbre, Saint-Prix, Saligny-sur-Roudon, Saulzet, Sauvagny, Servilly, Target, Taxat-Senat, Theneuille, Thiel-sur-Acolin, Tortezeais, Ussel-d'Allier, Valignat, Vaumas, Venas, Le Veudre, Vichy, Vicq, Vieure, Le Vilhain, Villebret, Voussac, Ygrande.

## 5. Legame con la zona geografica

Apparso in un contesto socio-economico favorevole allo sviluppo dell'avicoltura, il «Poulet du Bourbonnais», caratterizzato dal fenotipo dell'antica razza *Bourbonnaise*, è adatto alle condizioni dell'ambiente naturale della zona geografica. La sua alimentazione si basa sulle risorse cerealicole locali, che l'animale integra sfruttando percorsi erbosi e protetti. Questo metodo di allevamento lento all'aria aperta, associato a un finissaggio in clausura con prodotti lattiero-caseari, conferisce al prodotto una carne soda, fondente al palato, dal gusto intenso e persistente.

La zona geografica si trova al centro della Francia, nel dipartimento dell'Allier, ed è costituita principalmente da basse colline ondulate, con altitudini nel complesso modeste (tra 200 e 500 m). È delimitata a sud dai rilievi che precedono il Massiccio Centrale e che, coperti da boschi troppo estesi e posti ad altitudini troppo elevate, non consentono l'allevamento di polli all'aria aperta. Le aree boschive situate a nord-ovest costituiscono un altro limite a causa della presenza in natura di predatori.

Il clima, con primavere e autunni umidi talvolta accompagnati da gelate, inverni relativamente rigidi e nevosi ed estati siccitose, è un reale ostacolo all'agricoltura.

A livello geopedologico, la zona geografica, situata principalmente su un basamento cristallino o metamorfico, è caratterizzata da una predominanza di suoli dal potenziale agronomico limitato, valorizzati soprattutto da policolture-allevamenti destinati ai bovini che lasciano ampio spazio ai cereali nella pianura di Limagne, estesa da sud a nord nel bel mezzo della zona geografica.

La presenza di numerosi corsi d'acqua ha favorito la costruzione di vari mulini, che hanno svolto un ruolo importante nella strutturazione della filiera avicola del borbonese, tenuto conto della dinamica della cerealicoltura, che è la principale fonte di mangimi per l'alimentazione del pollame.

La mezzadria come modo di conduzione delle aziende agricole si è particolarmente sviluppata nel borbonese nel XIX secolo. Questo tipo di conduzione si fondava su un contratto tra il proprietario e il mezzadro che teneva scarsamente o per nulla conto della produzione di latte e di volatili da cortile. Il pollame costituiva perciò un'entrata secondaria importante, che la moglie del mezzadro otteneva dalla vendita nel vicino mercato della località termale di Vichy. Testimonianze di questo periodo sono ancor oggi presenti nel paesaggio, caratterizzato da un'architettura particolare fatta di piccoli castelli e cascine lunghe e strette, tipiche della zona geografica.

Le competenze si sono quindi sviluppate in funzione dei prodotti locali (latte e cereali) disponibili per alimentare il pollame e dei numerosi percorsi erbosi e alberati presenti attorno alle cascine. Nel 1961 questi elementi hanno ottenuto un riconoscimento grazie all'attribuzione legale di una denominazione di origine ormai non più in vigore.

A ciò si aggiunga la nascita, all'inizio del XX secolo, di un movimento identitario che ha promosso la continuità della cultura borbonese e il riconoscimento, nel 1919, della razza *Bourbonnaise*, oggi generalmente utilizzata per gli incroci con galline dai caratteri recessivi (che permettono l'espressione del fenotipo della razza *Bourbonnaise*) al fine di ottenere il «Poulet du Bourbonnais».

Le condizioni di produzione attuali ricalcano le pratiche tradizionali.

I percorsi sono costituiti da prati permanenti e offrono riparo grazie alla presenza di siepi, arbusti e alberi che proteggono i polli dal vento, dal sole e dai predatori. I ricoveri, di legno, di dimensioni modeste e con un impiantito che isola gli animali dal suolo, sono progettati e prodotti a livello locale. I ricoveri e i ripari vegetali sono posizionati in modo tale da favorire l'uscita dei polli e l'esplorazione di tutti i percorsi.

L'alimentazione è a base di cereali provenienti dalla zona geografica, integrati da elementi che i polli ingeriscono razzolando lungo i percorsi e dai prodotti lattiero-caseari distribuiti durante la fase di finissaggio. Quest'ultima avviene in clausura almeno nelle ultime due settimane che precedono la macellazione.

La macellazione e le operazioni di porzionatura sono affidate alla competenza degli operatori al fine di preservare le qualità del prodotto: adattamento delle fasi di macellazione alla dimensione degli animali, dissanguamento manuale del pollame parzialmente eviscerato, cura della presentazione e porzionamento manuale eseguito rapidamente dopo la macellazione.

I «Poulet du Bourbonnais» presentano caratteristiche fenotipiche specifiche, in particolare una mantellina ermellinata ricca di piume e zampe e dorso allungati.

La macellazione ad almeno 101 giorni di vita permette di ottenere filetti costituiti da una carne chiara e soda. Le cosce presentano muscoli rossi sodi, con grasso intramuscolare ben sviluppato. Il grasso sottocutaneo, denso e sodo, forma una copertura distribuita in modo uniforme a livello del dorso. La presentazione tradizionale prevede un prodotto parzialmente eviscerato, con frattaglie, testa, mantellina e zampe.

Una volta cotto, il «Poulet du Bourbonnais» ha una consistenza soda e compatta prima della degustazione, con grasso sottocutaneo. Al palato, ha invece una consistenza soda e fondente e un sapore intenso e persistente caratteristico del brodo di pollo.

Le condizioni ambientali specifiche hanno favorito la pratica dell'allevamento e la policoltura in prossimità di zone cerealicole, in cui gli avicoltori hanno saputo valorizzare i prodotti alimentari disponibili utilizzandoli come mangimi per gli animali da cortile e dando vita ad un metodo di allevamento che, basato sui percorsi, favorisce la diversificazione dell'alimentazione degli animali.

Ottenuti dall'incrocio tra maschi di razza *Bourbonnaise* e femmine con caratteri recessivi da cui emergono alcune caratteristiche di questa antica razza, i «Poulet du Bourbonnais» ben si adattano alle condizioni naturali della zona geografica. La loro conformazione, caratterizzata da una mantellina ricca di piume e da zampe e dorso allungati, permette loro di sopportare periodi umidi e freddi. Il loro comportamento particolare li porta ad esplorare i percorsi e a trarvi una parte della loro alimentazione.

I percorsi, strutturati in modo da poter procurare cibo e offrire nel contempo protezioni naturali organizzate nello spazio, favoriscono tale comportamento e stimolano l'apparato muscolo-scheletrico, contribuendo in tal modo alla compattezza della carne del «Poulet du Bourbonnais».

Il tradizionale apporto di prodotti lattiero-caseari nell'alimentazione del «Poulet du Bourbonnais» in fase di finissaggio, che vanno ad integrare i cereali prodotti nella zona geografica, favorisce la colorazione chiara della polpa nei filetti e la consistenza fondente al palato.

Il finissaggio in clausura permette al grasso intramuscolare di depositarsi nei muscoli rossi e la formazione di grasso sottocutaneo, conferendo al prodotto il sapore intenso e persistente caratteristico del brodo di pollo.

La macellazione tardiva effettuata dopo almeno 101 giorni di vita permette una crescita lenta dell'animale e ne rafforza le caratteristiche organolettiche specifiche.

Infine, la particolare cura nella macellazione, nel taglio e nella preparazione del pollame preserva e valorizza le caratteristiche del «Poulet du Bourbonnais». Alla vendita, il «Poulet du Bourbonnais» è proposto tradizionalmente provvisto di mantellina ermellinata, il che permette di distinguerlo con facilità sul banco di macelleria.

La fama del «Poulet du Bourbonnais» è legata all'importanza che l'attività avicola ricopre da sempre nella zona geografica.

Da tempo riconosciuta dai mercati, la fama di questo prodotto deve molto alle esposizioni avicole e alle fiere di pollame grasso organizzate a fine anno, in cui si assegnano premi ai produttori, senza contare il canale di commercializzazione rappresentato dalle località termali dell'Auvergne, come Vichy.

La stampa riconosce da tempo questo prodotto (nel 1935 la rivista «Rustica» mise in copertina proprio la razza *Bourbonnaise* e i suoi polli dalla carne bianca e delicata) e continua a farlo anche oggi (riviste generaliste, di cucina, ecc.).

Da tempo il «Poulet du Bourbonnais» ha successo presso macellai e ristoratori, come attestano in particolare alcuni documenti epistolari degli anni '60 degli hotel Carlton e Thermal di Vichy. È inoltre fonte di ispirazione per i cuochi contemporanei che, per questo prodotto, hanno ideato ricette originali.

### Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-PouletBbnaisQCOMUE1.pdf>

---

## RETTIFICHE

**Rettifica del bando di concorso generale — EPSO/AD/402/23 — Amministratori (AD 6) nei seguenti settori: 1. Microeconomia/macroeconomia, 2. Economia finanziaria, 3. Economia industriale**

(Gazzetta ufficiale dell'Unione europea C 220 A del 22 giugno 2023)

(2023/C 268/09)

Pagina 3:

*anziché:* «b) Il diploma di cui al punto 3.3.2, lettera a), punti da i) a iv), sarà considerato pertinente se è stato conseguito in uno o più dei settori seguenti:»,

*leggasi:* «b) L'esperienza professionale di cui di cui al punto 3.3.2, lettera a), punti da i) a iv), sarà considerata pertinente se è stato conseguita in uno o più dei settori seguenti:».

---



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



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

IT