

# Gazzetta ufficiale C 317

## dell'Unione europea



Edizione  
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

66° anno

7 settembre 2023

### Sommario

#### II Comunicazioni

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

##### Commissione europea

2023/C 317/01	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.11220 — MITSUI & CO / EUROPEAN ENERGY / KASSO JV) <sup>(1)</sup> .....	1
2023/C 317/02	Ritiro di notifica di concentrazione (Caso M.11196 — CVC / WORXINVEST / SD WORX) <sup>(1)</sup> .....	2

#### IV Informazioni

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

##### Consiglio

2023/C 317/03	Decisione del Consiglio, del 5 settembre 2023, che adotta la posizione del Consiglio sul progetto di bilancio generale dell'Unione europea per l'esercizio 2024 .....	3
---------------	---	---

##### Commissione europea

2023/C 317/04	Tassi di cambio dell'euro — 6 settembre 2023 .....	5
---------------	--	---

IT

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

## PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA COMMERCIALE COMUNE

**Commissione europea**

2023/C 317/05	Avviso di imminente scadenza di alcune misure antidumping .....	6
---------------	---	---

## PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

**Commissione europea**

2023/C 317/06	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.11242 – EP CORPORATE GROUP / LEB / LEK) — Caso ammissibile alla procedura semplificata <sup>(1)</sup> .....	8
2023/C 317/07	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.11261 – ARDIAN / ATTERO) — Caso ammissibile alla procedura semplificata <sup>(1)</sup> .....	10
2023/C 317/08	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.11098 - JACQUET METALS / SWISS STEEL COMPANIES) <sup>(1)</sup> .....	11
2023/C 317/09	Notifica preventiva di concentrazione (M.11235 – PORR BAU / IGO TECHNOLOGIES / SANITÄR-ELEMENTBAU) — Caso ammissibile alla procedura semplificata <sup>(1)</sup> .....	13
2023/C 317/10	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.11179 - BRIDGEPOINT / WINDAR) — Caso ammissibile alla procedura semplificata <sup>(1)</sup> .....	15
2023/C 317/11	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.11114 – SWOCTEM / KLÖCKNER) — Caso ammissibile alla procedura semplificata <sup>(1)</sup> .....	17
2023/C 317/12	Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.11245 – GTCR / WORLDPAY) — Caso ammissibile alla procedura semplificata <sup>(1)</sup> .....	19

## ALTRI ATTI

**Commissione europea**

2023/C 317/13	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 .....	20
2023/C 317/14	Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome nel settore vitivinicolo ai sensi dell'articolo 97, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio .....	25

---

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

## II

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

## COMMISSIONE EUROPEA

**Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata****(Caso M.11220 — MITSUI & CO / EUROPEAN ENERGY / KASSO JV)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2023/C 317/01)

Il 31 agosto 2023 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(1)</sup>. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<https://competition-cases.ec.europa.eu/search>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32023M11220. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto dell'Unione europea.

---

<sup>(1)</sup> GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

**Ritiro di notifica di concentrazione**  
**(Caso M.11196 — CVC / WORXINVEST / SD WORX)**

**(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2023/C 317/02)

In data 21 agosto 2023 è pervenuta alla Commissione la notifica <sup>(1)</sup> di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(2)</sup> («regolamento sulle concentrazioni»).

In data 31 agosto 2023 le parti notificanti hanno informato la Commissione di aver ritirato la notifica.

---

<sup>(1)</sup> GU C 305 del 29.8.2023, pag. 7.

<sup>(2)</sup> GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1.

## IV

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

## CONSIGLIO

## DECISIONE DEL CONSIGLIO

del 5 settembre 2023

**che adotta la posizione del Consiglio sul progetto di bilancio generale dell'Unione europea per l'esercizio 2024**

(2023/C 317/03)

IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea, in particolare l'articolo 314, paragrafo 3, in combinato disposto con il trattato che istituisce la Comunità europea dell'energia atomica, in particolare l'articolo 106 bis,

considerando quanto segue:

- (1) Il 5 luglio 2023 la Commissione ha presentato una proposta contenente il progetto di bilancio generale dell'Unione europea per l'esercizio 2024 <sup>(1)</sup>.
- (2) Il Consiglio ha esaminato la proposta della Commissione allo scopo di definire una posizione coerente, per quanto riguarda le entrate, con la decisione (UE, Euratom) 2020/2053 del Consiglio, del 14 dicembre 2020, relativa al sistema delle risorse proprie dell'Unione europea e che abroga la decisione 2014/335/UE, Euratom <sup>(2)</sup> e, per quanto riguarda le spese, con il regolamento (UE, Euratom) 2020/2093 del Consiglio, del 17 dicembre 2020, che stabilisce il quadro finanziario pluriennale per il periodo 2021-2027 <sup>(3)</sup>,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

*Articolo unico*

La posizione del Consiglio sul progetto di bilancio generale dell'Unione europea per l'esercizio 2024 è stata adottata dal Consiglio il 5 settembre 2023.

Il testo integrale <sup>(4)</sup> può essere consultato o scaricato visitando il sito web del Consiglio: <https://www.consilium.europa.eu/documents-publications/public-register/public-register-search/>.

<sup>(1)</sup> COM(2023) 300 final.

<sup>(2)</sup> GU L 424 del 15.12.2020, pag. 1.

<sup>(3)</sup> GU L 433 I del 22.12.2020, pag. 11.

<sup>(4)</sup> Docc. 11565/23 + ADD 1 + ADD 2.

Fatto a Bruxelles, il 5 settembre 2023.

*Per il Consiglio*  
*Il presidente*  
P. NAVARRO RÍOS

---

# COMMISSIONE EUROPEA

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

6 settembre 2023

(2023/C 317/04)

### 1 euro =

	Moneta	Tasso di cambio		Moneta	Tasso di cambio
USD	dollari USA	1,0745	CAD	dollari canadesi	1,4659
JPY	yen giapponesi	158,18	HKD	dollari di Hong Kong	8,4261
DKK	corone danesi	7,4563	NZD	dollari neozelandesi	1,8224
GBP	sterline inglesi	0,85503	SGD	dollari di Singapore	1,4624
SEK	corone svedesi	11,9105	KRW	won sudcoreani	1 430,83
CHF	franchi svizzeri	0,9561	ZAR	rand sudafricani	20,6702
ISK	corone islandesi	143,90	CNY	renminbi Yuan cinese	7,8476
NOK	corone norvegesi	11,4920	IDR	rupia indonesiana	16 431,79
BGN	lev bulgari	1,9558	MYR	ringgit malese	5,0222
CZK	corone ceche	24,217	PHP	peso filippino	61,257
HUF	fiorini ungheresi	389,15	RUB	rublo russo	
PLN	zloty polacchi	4,5010	THB	baht thailandese	38,166
RON	leu rumeni	4,9603	BRL	real brasiliano	5,3502
TRY	lire turche	28,7720	MXN	peso messicano	18,8455
AUD	dollari australiani	1,6801	INR	rupia indiana	89,3410

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

## V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA  
COMMERCIALE COMUNE

## COMMISSIONE EUROPEA

## Avviso di imminente scadenza di alcune misure antidumping

(2023/C 317/05)

1. A norma dell'articolo 11, paragrafo 2, del regolamento (UE) 2016/1036 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'8 giugno 2016, relativo alla difesa contro le importazioni oggetto di dumping da parte di paesi non membri dell'Unione europea <sup>(1)</sup>, la Commissione informa che, salvo apertura di un riesame secondo la procedura descritta di seguito, le misure antidumping sottoindicate scadranno alla data specificata nella tabella sottostante.

**2. Procedura**

I produttori dell'Unione possono presentare una domanda di riesame per iscritto. Tale domanda deve contenere sufficienti elementi di prova del fatto che la scadenza delle misure potrebbe comportare la persistenza o la reiterazione del dumping e del pregiudizio. Qualora la Commissione decida di riesaminare le misure in questione, gli importatori, gli esportatori, i rappresentanti del paese esportatore e i produttori dell'Unione avranno la possibilità di sviluppare o confutare le questioni espone nella domanda di riesame oppure di presentare osservazioni in merito.

**3. Termine**

In base a quanto precede i produttori dell'Unione possono presentare una domanda di riesame per iscritto, da far pervenire alla Commissione europea, direzione generale del Commercio (unità G-1), CHAR 4/39, 1049 Bruxelles, Belgio <sup>(2)</sup> in qualsiasi momento dopo la data di pubblicazione del presente avviso, ma non oltre tre mesi prima della data indicata nella tabella sottostante.

4. Il presente avviso è pubblicato in conformità all'articolo 11, paragrafo 2, del regolamento (UE) 2016/1036.

Prodotto	Paesi di origine o di esportazione	Misure	Riferimento	Data di scadenza <sup>(1)</sup>
Fogli di alluminio in rotoli	Repubblica popolare cinese	Dazio antidumping	Regolamento di esecuzione (UE) 2019/915 della Commissione, del 4 giugno 2019, che istituisce un dazio antidumping definitivo sulle importazioni di alcuni tipi di fogli di alluminio in rotoli originari della Repubblica	6.6.2024

<sup>(1)</sup> G.U. L 176 del 30.6.2016, pag. 21.

<sup>(2)</sup> TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu



			popolare cinese in seguito a un riesame in previsione della scadenza a norma dell'articolo 11, paragrafo 2, del regolamento (UE) 2016/1036 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 146 del 5.6.2019, pag. 63)	
--	--	--	--	--

(<sup>1</sup>) La misura scade alla mezzanotte (00:00) del giorno indicato in questa colonna.

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA  
CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

**Notifica preventiva di concentrazione**

**(Caso M.11242 – EP CORPORATE GROUP / LEB / LEK)**

**Caso ammissibile alla procedura semplificata**

**(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2023/C 317/06)

1. In data 31 agosto 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:

- EP Corporate Group, a.s. («EPCG», Repubblica ceca),
- Lausitz Energie Bergbau AG («LEB», Germania), controllata congiuntamente da EPCG e PPF Investments Ltd. («PPF», Stati Uniti),
- Lausitz Energie Kraftwerke AG («LEK», Germania), controllata congiuntamente da EPCG e PPF.

EPCG acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo esclusivo dell'insieme di LEB e LEK.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni.

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

- EPCG opera nell'estrazione di carbone, nella produzione e distribuzione di energia elettrica e calore, nonché nella fornitura di elettricità e gas in vari paesi del SEE e del Regno Unito,
- LEB opera nell'estrazione e nella fornitura di lignite in Germania,
- LEK opera nella generazione e nella fornitura di elettricità in Germania.

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 <sup>(2)</sup>, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

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

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

M.11242 – EP CORPORATE GROUP / LEB / LEK

<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

Indirizzo postale:

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

---

**Notifica preventiva di concentrazione**  
**(Caso M.11261 – ARDIAN / ATTERO)**  
**Caso ammissibile alla procedura semplificata**

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2023/C 317/07)

1. In data 30 agosto 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:

- Ardian France S.A. («Ardian», Francia), controllata dalla società capogruppo di Ardian Group, Ardian Holding S.A.S. (Francia),
- Sabaton Ventures Holdco B.V. («Paesi Bassi»), società capogruppo di Attero Group («Attero», Paesi Bassi),

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

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni.

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

- Ardian investe in private equity e gestisce attivi,
- Attero è un'impresa di gestione e trattamento dei rifiuti, le cui attività comprendono la produzione di energia dai rifiuti, il riciclaggio delle plastiche, il trattamento dei rifiuti organici, la valorizzazione dei rifiuti minerali inerti, la bonifica dei suoli e il riciclaggio dei detriti.

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 <sup>(2)</sup>, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

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

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

M.11261 – ARDIAN / ATTERO

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>(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.

**Notifica preventiva di concentrazione**  
**(Caso M.11098 - JACQUET METALS / SWISS STEEL COMPANIES)**

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2023/C 317/08)

1. In data 29 agosto 2023 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 e a seguito di un rinvio ai sensi dell'articolo 4, paragrafo 5, del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(1)</sup>.

La notifica riguarda le seguenti imprese:

- Jacquet Metals S.A. («Jacquet Metals», Francia), appartenente alla holding Jacquet Metals S.A.,
- Swiss Steel s.r.o (Repubblica ceca), Swiss Steel Baltic OÜ (Estonia), Swiss Steel Magyarorszag Kft (Ungheria), Swiss Steel Baltic SIA (Lettonia), Swiss Steel Baltic, UAB (Lituania), Swiss Steel Polska Sp.z.o.o. (Polonia) and Swiss Steel Slovakia s.r.o (Slovacchia) (le «**imprese oggetto dall'acquisizione**»), appartenenti al gruppo Swiss Steel.

Jacquet Metals acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo esclusivo dell'insieme delle imprese oggetto dell'acquisizione.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni.

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

- Jacquet Metals: distribuzione di prodotti siderurgici speciali e di prodotti di acciaio inossidabile; in particolare, la divisione IMS del gruppo opera nella distribuzione di prodotti siderurgici ingegneristici, la divisione Jacquet nella distribuzione di lamiere quarto in acciaio inossidabile e lamiere quarto in lega di nichel e la divisione Stappert nella distribuzione di prodotti lunghi di acciaio inossidabile; tutte le divisioni sono operative in più Stati membri dell'UE,
- Swiss Steel Group: detiene le imprese oggetto dell'acquisizione, tutte attive nella distribuzione di prodotti siderurgici, in particolare acciaio al carbonio, prodotti di acciaio inossidabile e, in misura minore, acciai speciali; ogni impresa oggetto dell'acquisizione opera principalmente nel paese di costituzione e, in misura minore, in altri Stati membri dell'UE.

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.

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.11098 - JACQUET METALS / SWISS STEEL COMPANIES

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

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

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

Indirizzo postale:

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

---

**Notifica preventiva di concentrazione**  
**(M.11235 – PORR BAU / IGO TECHNOLOGIES / SANITÄR-ELEMENTBAU)**  
**Caso ammissibile alla procedura semplificata**

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2023/C 317/09)

1. In data 28 agosto 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:

- PORR Bau GmbH («PORR», Austria),
- IGO Technologies GmbH («IGO», Austria), controllata da IGO Industries Group,
- Sanitär-Elementbau Gesellschaft m.b.H («Sanitär-Elementbau», Austria), controllata da IGO.

PORR e IGO acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), e dell'articolo 3, paragrafo 4, del regolamento sulle concentrazioni, il controllo comune di Sanitär-Elementbau.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni.

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

- PORR: appartiene al gruppo PORR, che fornisce servizi completi nel settore delle costruzioni e realizza progetti di costruzione all'interno e all'esterno dell'Europa.
- IGO: appartiene a IGO Industries Group, un'associazione, attiva a livello internazionale e altamente specializzata, di imprese tecnologiche attive nei settori delle attrezzature tecniche per l'edilizia e della costruzione di impianti industriali.
- Sanitär-Elementbau: opera nella produzione e nella vendita di impianti sanitari prefabbricati (pareti per sanitari e bagni prefabbricati) in Austria.

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 <sup>(2)</sup>, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

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

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

M.11235 – PORR BAU / IGO TECHNOLOGIES / SANITÄR-ELEMENTBAU

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

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

<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.

Indirizzo postale:

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

---



**Notifica preventiva di concentrazione**  
**(Caso M.11179 - BRIDGEPOINT / WINDAR)**  
**Caso ammissibile alla procedura semplificata**

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2023/C 317/10)

1. In data 30 agosto 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:

- Global Dromen, S.L. (Spagna), controllata indirettamente in ultima istanza da Bridgepoint Group plc («Bridgepoint», Regno Unito),
- Windar Renovables, S.A.2 e le sue controllate («Windar», Spagna).

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

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni.

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

- BRIDGEPOINT opera nel settore dell'incremento di attivi privati attraverso investimenti in private equity e debito privato, concentrandosi su imprese di medie dimensioni in quattro mercati verticali: i) industrie avanzate, ii) servizi commerciali e finanziari, iii) consumatori e iv) assistenza sanitaria, con la tecnologia come mercato orizzontale.
- Windar ha sede in Spagna e produce torri eoliche e strutture di fondazione in mare per turbine eoliche.

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 <sup>(2)</sup>, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

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

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

M.11179 – BRIDGEPOINT / WINDAR

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

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

<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.

Indirizzo postale:

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

---

**Notifica preventiva di concentrazione**  
**(Caso M.11114 – SWOCTEM / KLÖCKNER)**  
**Caso ammissibile alla procedura semplificata**

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2023/C 317/11)

1. In data 31 agosto 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:

- SWOCTEM GmbH («SWOCTEM», Germania), controllata dal Prof. Dr.-Ing. E.h. Friedhelm Loh,
- Klöckner & Co SE («Klöckner», Germania).

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

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni.

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

- SWOCTEM è una holding posseduta e controllata esclusivamente dal Prof. Dr.-Ing. E.h. Friedhelm Loh, il quale possiede e controlla anche Friedhelm Loh Group. Friedhelm Loh Group comprende un portafoglio di imprese attive in un'ampia gamma di settori, tra cui Stahlo, un operatore di centri di servizi siderurgici in Germania,
- Klöckner opera principalmente nello stoccaggio e nella distribuzione di acciaio (compreso l'acciaio inossidabile), alluminio, plastica e altri prodotti industriali e gestisce centri per i servizi siderurgici e centri di ossitaglio.

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 <sup>(2)</sup>, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

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

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

M.11114 – SWOCTEM / KLÖCKNER

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

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

<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.

Indirizzo postale:

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

---

**Notifica preventiva di concentrazione**  
**(Caso M.11245 – GTCR / WORLDPAY)**  
**Caso ammissibile alla procedura semplificata**

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2023/C 317/12)

1. In data 31 agosto 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:

- Fondi gestiti da GTCR, LLC («GTCR», Stati Uniti),
- New Boost Holdco, LLC («Worldpay», Stati Uniti).

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

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni.

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

- GTCR è un'impresa di private equity specializzata negli investimenti in aziende in crescita nei seguenti settori: servizi finanziari e tecnologie, sanità, tecnologia, media e telecomunicazioni, servizi alle imprese;
- Worldpay è una società che opera a livello mondiale nel settore della tecnologia dei pagamenti, offrendo agli esercenti servizi di convenzionamento e servizi tecnologici connessi.

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 <sup>(2)</sup>, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

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

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

M.11245 – GTCR / WORLDPAY

Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per e-mail 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>(1)</sup> G.U. L 24 del 29.1.2004, pag. 1 («regolamento sulle concentrazioni»).

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

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**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 317/13)

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

## «Safranbolu Safranı»

Numero CE: PDO-TR-02860- 10.8.2022

## IGP ( ) DOP (X)

## 1. Nome [della DOP o IGP]

«Safranbolu Safranı»

## 2. Stato membro o paese terzo

Repubblica di Turchia

## 3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

## 3.1. Tipo di prodotto [cfr. allegato XI]

Classe 1.8. Altri prodotti dell'allegato I del trattato (spezie ecc.)

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

Il «Safranbolu Safranı» è una pianta bulbosa, della specie di zafferano (*Crocus sativus* L.) Karaarslan, appartenente alla famiglia delle Iridacee, con un'unica parte che rimane al di sopra del terreno e una parte sotterranea perenne, che fiorisce in autunno. Il «Safranbolu Safranı» è una pianta aromatica presente nella regione di Safranbolu, di lunghezza minima di 2 cm se fresca e di 1 cm quando viene essiccata; ha un forte odore e aroma di iodoformio e un vivido color cremisi nelle particelle, che supera gli standard dello zafferano di prima classe in termini di intensità di colore. Lo zafferano non è schiacciato né ridotto in polvere; è soltanto essiccato nella forma originale per preservarne il color cremisi. I fiori della pianta hanno sei petali e sono di color violetto. Sul fiore si trovano tre stami.

Lo stigma, che è la cima, rossa e tondeggianta, della parte femminile (ovario) del fiore, rappresenta il valore economico più importante. Benché il loro valore di mercato sia modesto, le parti maschili gialle (stami) sono anch'essi una fonte collaterale di reddito per i produttori. Dal momento che gli stami costituiscono un'abbondante fonte di pollini, è possibile considerare lo zafferano una pianta da polline. Vi è un solo ovario, formato da stilo, ovulo e stigma. In una pianta adulta lo stigma si divide in tre parti, chiamate anche filamenti, che hanno un aspetto filiforme e una lunghezza di 2,5-3 cm. Lo stigma ha un vivido color cremisi. È lo stigma in tre parti dell'ovario, che è usato per

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

produrre lo zafferano. Lo stigma dell'ovario è usato per produrre lo zafferano, e le componenti attive sono composti quali olio essenziale, caroteni e picrocrocina. Tra questi composti i caroteni (in particolare la crocina) conferiscono allo zafferano il suo potere colorante, mentre la picrocrocina e il safranale conferiscono il potere amaricante e l'aroma. L'ingrediente più importante che accresce il valore commerciale dello zafferano è un composto naturale denominato crocina che conferisce un colore giallo dorato/rossiccio, vicino all'arancione.

Il «Safranbolu Safranı» è di qualità superiore rispetto agli altri tipi di zafferano prodotti nel mondo in termini di aroma, colore e potere colorante; quest'ultimo è tale da consentire di colorare di giallo una quantità d'acqua 100 000 volte superiore alla quantità di zafferano espressa in peso.

Proprietà chimiche del «Safranbolu Safranı» nella materia secca dei filamenti:

	Massimo
— Tenore in acqua e in sostanze volatili	(%) 9,6
— Ceneri	(%) 4,9
— Ceneri insolubili in acido	(%) 0,1
— Quantità di materia secca sciolta in acqua fredda	(%) 62,0
— Azoto totale	(%) 2,77
— Cellulosa grezza	(%) 4,0
— Potere amaricante, picrocrocina	(%) 83,0
— Safranale	(%) 29,0
— Intensità di colore, crocina	(%) 231,0

Per quanto riguarda le caratteristiche peculiari del «Safranbolu Safranı»: la picrocrocina (potere amaricante) (nella materia secca) dovrebbe ammontare almeno al 70 %, il safranale (nella materia secca) dovrebbe essere compreso tra il 20 % e il 50 %, la crocina (intensità di colore) (nella materia secca) dovrebbe ammontare almeno al 190 %.

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

—

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

Tutte le operazioni di impianto dei bulbi, concimazione, raccolta ed essiccamento 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*

Il prodotto di peso compreso tra 1 g e 5 kg può essere confezionato in contenitori per uso alimentare.

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

A parte le informazioni obbligatorie che si devono comunicare in merito alla presentazione e all'etichettatura dei prodotti alimentari, è opportuno che l'etichetta riporti le informazioni seguenti:

- la ragione sociale e l'indirizzo, la denominazione abbreviata e l'indirizzo, o il marchio registrato della società,
- il numero di partita,

- il nome del prodotto «Safranbolu Safranı»,
- il logo seguente:



- l'ologramma ufficiale di autenticità.

#### 4. Delimitazione concisa della zona geografica

Il «Safranbolu Safranı» è prodotto, coltivato, concimato, raccolto ed essiccato entro i confini del comune di Safranbolu nella provincia di Karabuk.

- a) nelle località di Safranbolu; 15 Temmuz, Akçasu, Aşağı Tokatlı, Atatürk, Babasultan, Bağlarbaşı, Barış, Camikebir, Cemalçaymaz, Çavuş, Çeşme, Emek, Esentepe, Hacıhalil, Hüseyinçelebi, İsmetpaşa, İzzetpaşa, Karaali, Kirkille, Musalla e Yenimahalle

Tutti i villaggi di questi comuni sono inclusi nella zona di produzione.

- b) nei villaggi di Safranbolu: Ağačkese, Akkışla, Akören, Alören, Aşağıçiftlik, Aşağıdana, Bağziğaz, Bostanbükü, Cabbar, Cücahlı, Çatak, Çavuşlar, Çerçen, Çıraklar, Danişment, Davutobası, Değirmencik, Dere, Düzce, Gayza, Geren, Gökpınar, Gündoğan, Hacıhasan, Hacılarobası, Harmancık, İnceçay, Kadıbükü, Karacatepe, Karapınar, Karıt, Kehler, Kırıklar, Konarı, Kuzyakahacılar, Kuzyakaköşeler, Kuzyakaöte, Nacsaklar, Nebioğlu, Oğulören, Ovacuma, Ovaköşeler, Örencik, Pelitören, Sakaralan, Sarahmetli, Sat, Sırçalı, Sine, Tayyip, Tintin, Tokatlı, Toprakcuma, Üçbölük, Yazıköy, Yolbaşı, Yörük, Yukarıçiftlik e Yukarıdana.

Il comune di Safranbolu è situato a 41° 16' di latitudine nord e 32° 41' di longitudine est.

#### 5. Legame con la zona geografica

##### *Fattori naturali*

Le caratteristiche climatiche e le condizioni colturali sono i fattori più importanti che influenzano il «Safranbolu Safranı». Questi fattori incidono sulla quantità di picrocrocina (potere amaricante) nonché sulle percentuali di safranale (composto organico) e di crocina (intensità di colore) nello zafferano, oltre che sulle dimensioni e il numero di bulbi e fiori. Grazie alle caratteristiche climatiche di Safranbolu in termini di temperatura e precipitazioni, i bulbi sono più grandi e i fiori più lunghi rispetto ai bulbi affini piantati nelle città vicine o in altre città della Turchia, che sono più piccoli, hanno un minor numero di bulbicini e un periodo di fioritura più tardivo. Inoltre la concentrazione delle componenti di oli essenziali (safranale, picrocrocina e crocina) e il profumo di zafferano sono inferiori rispetto a quelli dello zafferano prodotto a Safranbolu.

##### *Clima*

La coltivazione dello zafferano a Safranbolu è strettamente connessa alle caratteristiche climatiche della regione. Dal momento che ci troviamo nel punto di passaggio tra il clima del Mar Nero e il clima dell'Anatolia centrale, a Safranbolu si osserva un microclima particolare, dovuto alla collocazione geografica. A Safranbolu la temperatura media annua è di 12,3°C. Secondo i dati meteorologici le temperature di aprile sono assai vicine alla media annuale, mentre fino a novembre le temperature superano i valori medi annuali.

Safranbolu ha un clima semisecco e scarsamente umido. Se si considerano queste caratteristiche, si constata che la zona ha le proprietà necessarie per la coltivazione dello zafferano, che è sensibile agli inverni eccessivamente rigidi e ha bisogno di un clima fresco d'inverno e secco d'estate.



Si riscontra un parallelismo tra i valori delle temperature a Safranbolu e la temperatura richiesta dalla pianta di zafferano. Tale parallelismo si rispecchia anche nelle caratteristiche delle precipitazioni. In effetti, conformemente al fabbisogno della pianta, che esige un clima umido e fresco durante il periodo della fioritura, i valori delle precipitazioni nella regione sono ottimali. La temperatura nella regione favorisce la fioritura e la resa, nonché i composti volatili e bioattivi.

Il 70 % delle componenti di oli essenziali nello zafferano è costituito da safranale (composto organico) che incide sul profumo dello zafferano. Si forma in seguito all'idrolisi della picrocrocina (potere amaricante) grazie all'effetto della temperatura nella fase di conservazione dopo la raccolta dello zafferano.

#### *Umidità*

L'umidità relativa media annuale a Safranbolu è del 61 %. Nel corso dell'anno l'umidità relativa è elevata d'inverno e modesta d'estate. Il «Safranbolu Safranı» richiede il 50-60 % di umidità durante il periodo della crescita; valori superiori danneggiano il fiore dello zafferano. L'umidità relativa di Safranbolu durante il periodo di crescita dello zafferano è quella adatta per la crescita della pianta, che grazie a questi valori di umidità è resistente a malattie e parassiti.

#### *Suolo*

Per la coltivazione dello zafferano il valore del pH del suolo dovrebbe essere compreso tra 6,0 e 8,0; ciò corrisponde al pH del suolo nella regione di Safranbolu, segnalato tra 5,5 e 8,5, che offre quindi un intervallo di valori di pH adatto alla coltivazione dello zafferano. Ciò comporta un incremento delle rese in termini di fioritura grazie alle favorevoli proprietà del suolo.

#### *Fattori umani*

Il fattore umano è importante poiché l'impianto, la sarchiatura e soprattutto la raccolta del «Safranbolu Safranı» si devono effettuare manualmente e con cura. Dopo il primo impianto i bulbi continuano a riprodursi nel sottosuolo nel secondo e nel terzo anno, e dopo la raccolta alla fine del terzo anno i bulbi sotterranei sono rimossi a mano per incrementare la resa del prodotto, data la diminuzione della distanza tra le file di piante. I semi di zafferano sono sterili e quindi non svolgono alcuna funzione nella riproduzione della pianta. Per la riproduzione del fiore di zafferano si utilizza la radice bulbosa, che rimane nel sottosuolo. Il bulbo sopravvive per una sola stagione e alla fine produce nuove piante denominate bulbicini. Alla fine del terzo anno i bulbi rimossi a mano sono ripiantati. La riproduzione del «Safranbolu Safranı» dipende pertanto dal fattore umano.

La sarchiatura nel campo in cui si coltiverà lo zafferano dovrebbe essere effettuata manualmente e con estrema cura per garantire il diserbo e lo sviluppo dei bulbi, oltre che per evitare di danneggiare i bulbi stessi.

Per ottenere zafferano di alta qualità, la raccolta dev'essere effettuata rapidamente da operatori esperti nel breve arco di tempo che precede il levar del sole. La qualità dello zafferano comincia a deteriorarsi dopo l'alba a causa dell'effetto dei raggi solari. Il tempo utile tra la maturazione e la raccolta dello zafferano è di quasi due giorni. Inoltre, dopo la raccolta, la qualità dello zafferano è notevolmente influenzata dalla raccolta degli stigmi e delle condizioni di conservazione.

Per raccogliere manualmente le piante di zafferano ad una ad una e separare le zone bianche delle radici è necessaria un'esperienza specifica, data l'importanza dell'aroma, del potere amaricante e della capacità di colorazione dello zafferano, che ne determinano il valore. Un'esecuzione negligente di queste operazioni provoca la perdita dell'intero valore commerciale dello zafferano, con grave deterioramento delle sue proprietà.

#### *Raccolta*

La raccolta dei fiori di zafferano si effettua manualmente nelle prime ore del mattino quando i fiori sono in boccio. I fiori si raccolgono in boccio nelle prime ore del mattino per proteggere gli oli essenziali, che fanno parte delle componenti attive della pianta di zafferano, sono presenti nello stigma dell'ovario e incidono sulla quantità di safranale.

I fiori del «Safranbolu Safranı» si raccolgono manualmente nelle prime ore del mattino quando i composti volatili dei fiori sono elevati. Successivamente il pistillo (bunch) con i suoi filamenti trifidi (parte femminile), con lo stilo (konj), è rimosso manualmente dal fiore con grande attenzione, prima che il fiore si secchi e chiuda i petali. La fase più importante nella produzione di zafferano consiste nell'estrarre manualmente il pistillo dallo stelo in un solo pezzo.

Gli operatori esperti che rimuovono il pistillo sanno come estrarlo senza rompere i filamenti, e quanta forza esercitare per estrarlo in un solo pezzo. Lo stilo (konj) da cui si dipartono gli stigmi si distingue per il colore, che è giallo anziché cremisi zafferano; la seconda fase importante consiste nel tagliare lo stelo del delicato pistillo esattamente nel punto in cui il colore cambia da cremisi a giallo, per ottenere la parte pushal dello stigma. L'aroma e i composti bioattivi, oltre al colore del «Safranbolu Safranı», si concentrano nella parte pushal, che viene essiccata per l'ulteriore uso.

Per proteggerne la forma originale, la parte pushal è essiccata in un ambiente chiuso illuminato da luce naturale, a temperatura ambiente (20-22°C) su una stamigna pulita per una o due settimane. Durante l'essiccamento non si impiegano prodotti chimici; si evitano le correnti d'aria e la luce solare diretta. La parte pushal completamente essiccata è conservata in cassette di legno o contenitori di vetro ermeticamente chiusi, in locali in penombra, per evitare che l'umidità e la luce solare diretta provochino scolorimento, modifiche non desiderate del gusto, e perdita dell'odore e dell'aroma.

Lo zafferano non è schiacciato né ridotto in polvere; è soltanto essiccato nella forma originale per preservarne il color cremisi. Questo prodotto essiccato è impiegato come zafferano.

#### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

—

—————

**Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome nel settore vitivinicolo ai sensi dell'articolo 97, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio**

(2023/C 317/14)

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

«Terre Abruzzesi» / «Terre d'Abruzzo»

PGI-IT-02874

Data di presentazione della domanda: 10.11.2022

DOCUMENTO UNICO

**1. Nome o nomi da registrare**

Terre Abruzzesi / Terre d'Abruzzo

**2. Tipo di indicazione geografica**

IGP - Indicazione geografica protetta

**3. Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino
8. Vino frizzante
15. Vino ottenuto da uve appassite

**4. Descrizione dei vini**

1. Bianco con o senza la specificazione del/i vitigno/i a bacca bianca – Categoria Vino

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Colore: giallo paglierino più o meno intenso

Odore: predominanza di aromi fruttati e floreali più o meno marcati a seconda dei vitigni, con sentori di frutta a polpa bianca e tropicale

Sapore: da secco ad abboccato, retrogusto prevalente di frutta a polpa bianca e gialla, talora di fiori bianchi e gialli, di buona persistenza e corposità

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00 % vol

Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

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

<sup>(1)</sup> GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,0 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)	

## 2. Bianco frizzante - Categoria Vino frizzante

### DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Spuma: fine ed evanescente

Colore: giallo paglierino più o meno intenso

Odore: gradevolmente fruttato, con sentori di mela e frutta tropicale

Sapore: da secco ad abboccato, minerale, retrogusto di frutta a polpa bianca e tropicale, di buona persistenza

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00 % vol

Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,0 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)	

## 3. Rosso con o senza la specificazione del/i vitigno/i a bacca nera - Categoria Vino

### DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Colore: rosso rubino più o meno intenso

Odore: prevalenza di aromi fruttati più o meno marcati a seconda dei vitigni, con sentori di amarena e piccoli frutti rossi maturi, talora con note vegetali

Sapore: da secco ad abboccato, leggermente tannico, retrogusto prevalente di frutti rossi maturi, di buona corposità e persistenza

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol

Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,0 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)	

#### 4. Rosso frizzante - Categoria Vino frizzante

##### DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Spuma: fine ed evanescente

Colore: rosso rubino più o meno intenso

Odore: fruttato, con sentori di amarena e piccolo frutti rossi maturi

Sapore: da secco ad abboccato, con retrogusto di frutti rossi, di buona corposità

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol

Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,0 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)	

#### 5. Rosato con o senza specificazione dei vitigni: Merlot, Sangiovese, Pinot nero e Pinot grigio - Categoria Vino

##### DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Colore: rosa più o meno carico

Odore: prevalenza di aromi fruttati più o meno marcati a seconda dei vitigni, gradevolmente speziato, con leggere note vegetali e frutti tropicali

Sapore: da secco ad abboccato, retrogusto di frutti e spezie, morbido, di buona corposità e persistenza

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol

Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,0 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)	

#### 6. Rosato frizzante - Categoria Vino frizzante

##### DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Spuma: fine ed evanescente

Colore: rosa più o meno carico

Odore: prevalenza di aromi fruttati più o meno marcati a seconda dei vitigni, gradevolmente speziato, con leggere note vegetali e frutti tropicali

Sapore: da secco ad abboccato, retrogusto di frutti e spezie, morbido, di buona persistenza

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol

Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,0 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)	

#### 7. Bianco Passito - Categoria Vino ottenuto da uve appassite

##### DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Colore: giallo tendente all'ambrato con l'invecchiamento

Odore: frutta dolce passita, cedro, albicocca e miele

Sapore: da secco a dolce, con sentori di frutta passita

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol di cui effettivo almeno 11,00 % vol

Estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,0 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)	

#### 8. Rosso Passito - Categoria Vino ottenuto da uve appassite

##### DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Colore: rosso più o meno intenso tendente al granato con l'invecchiamento

Odore: frutta rossa matura, amarena, prugna e confetture

Sapore: da secco a dolce, di buona struttura, sentori di frutta rossa appassita, persistente

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol di cui effettivo almeno 11,00 % vol

Estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,0 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)	

#### 9. Novello - Categoria Vino

##### DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Colore: rosso rubino talvolta con riflessi violacei

Odore: fruttato con sentori di ciliegia, mora, mirtillo

Sapore: fresco, sapori di frutti rossi, tannino morbido e setoso

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol

Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,0 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)	

## 5. Pratiche di vinificazione

### 5.1. Pratiche enologiche specifiche

1. «Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» passito bianco e passito rosso

Pratica enologica specifica

Per le uve destinate alla produzione dei vini a Indicazione Geografica Protetta «Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» passito è consentito l'appassimento sulla pianta o dopo la raccolta con uno dei metodi ammessi dalla normativa. Le uve, al termine dell'appassimento, devono avere un titolo alcolometrico naturale non inferiore a 16 % vol.

### 5.2. Rese massime

1. «Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» bianco, bianco frizzante, passito bianco  
26 000 chilogrammi di uve per ettaro
2. «Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» rosso, rosato, rosso frizzante, rosso novello, passito rosso  
24 000 chilogrammi di uve per ettaro
3. «Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» con specificazione del/i vitigno/i a bacca bianca o nera  
22 000 chilogrammi di uve per ettaro

## 6. Zona geografica delimitata

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con l'Indicazione Geografica Protetta «Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Abruzzo.

## 7. Varietà di uve da vino

Aglianico N.

Barbera N.

Barbera Bianca B.

Biancame B.

Bombino Bianco B.

Cabernet Volos N.



Cabernet Franc N. - Cabernet  
Cabernet Sauvignon N. - Cabernet  
Calabrese N.  
Canaiole Nero N. - Canaiolo  
Cannonau N.  
Chardonnay B.  
Ciliegiolo N.  
Cococciola B.  
Dolcetto N.  
Dorona B.  
Falanghina B.  
Fiano B.  
Gaglioppo N.  
Garganega B.  
Grechetto B.  
Greco B.  
Incrocio Manzoni 2-3 B.  
Kerner B.  
Maiolica N.  
Malbec N.  
Malvasia Istriana B. - Malvasia  
Malvasia Bianca Lunga B. - Malvasia  
Malvasia Bianca di Candia B. - Malvoisie  
Malvasia del Lazio B. - Malvasia  
Marzemino N.  
Merlot Kanthus N.  
Merlot N.  
Montepulciano N.  
Montonico Bianco B. - Montonico  
Moscato Bianco B. - Moscato  
Mostosa B.  
Nebbiolo N.  
Palava B.  
Passerina B.  
Pecorino B.  
Petit Manseng B.  
Petit Verdot N.  
Pinot Bianco B. - Pinot  
Pinot Grigio - Pinot

Pinot Nero N. - Pinot  
Primitivo N.  
Refosco Nostrano N. - Refosco  
Riesling Italico B. - Riesling  
Riesling Italico B. - Welschriesling  
Sangiovese N.  
Sauvignon B.  
Sauvignon Kretos B.  
Semillon B.  
Sorèli B.  
Sylvaner Verde B. - Silvaner  
Syrah N.  
Tannat N.  
Terrano N.  
Tocai Friulano B. - Friulano  
Traminer Aromatico Rs  
Trebiano Abruzzese B. - Trebbiano  
Trebiano Toscano B. - Trebbiano  
Veltliner B.  
Verdicchio Bianco B. - Verdicchio  
Vermentino B.  
Vioigner B.

## 8. Descrizione del legame/dei legami

### 8.1. «Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» per tutte le categorie di vini (Vino, Vino Frizzante, Vino ottenuto da uve appassite)

Informazioni sulla zona geografica

— Fattori naturali rilevanti per il legame

L'areale della IGP interessa il territorio della Regione Abruzzo.

Provincia di Chieti

La provincia di Chieti è costituita da una ampia fascia collinare litoranea, che va dal fiume Foro al Trigno, seguita dalla collina interna ed infine da quella pedemontana che giunge nella parte nord-occidentale sino ai piedi della Maiella e dei Monti Frentani. Vi è poi una fascia più interna, a confine con la provincia dell'Aquila a nord ed il Molise a sud, che può considerarsi montuosa. Le colline argillose fiancheggiano le poche pianure alluvionali di natura arenacea e argillosa formate dai fiumi Foro, Sangro, Sinello e Trigno e danno luogo a un paesaggio ondulato, con ampi dossi quasi pianeggianti e versanti poco acclivi e rotondeggianti ma spesso interrotti bruscamente da ripidi pendii, anche verticali, dovuti all'instaurarsi di fenomeni di erosione spinta (calanchi). Nella grande maggioranza dei casi i suoli agricoli presentano una equa ripartizione di materiale da cui si formano terreni con struttura sabbioso-argillosa, generalmente sciolti, con spessore variabile in relazione alla pendenza e all'esposizione. La ritenzione idrica è medio-bassa con elementi nutritivi ed humus scarsi o modesti. La vocazione di questi terreni, per pendenze entro il 25 % e ben esposti, è indirizzata verso la viticoltura e l'olivicultura, colture che determinano uno sfruttamento normale del

suolo e lo preservano da fenomeni di erosione accelerata. Le precipitazioni medie annuali della zona sono comprese tra i 650 mm della fascia costiera agli oltre 800 mm/anno della collina interna. Il periodo più piovoso è quello compreso tra ottobre e dicembre (circa 80 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (compreso tra i 30 e i 40 mm). Il clima è di tipo temperato e tende al temperato-caldo nei mesi estivi; le temperature medie sono comprese tra i 13 °C del mese di aprile e i 15 °C di ottobre, con punte di 25 °C nei mesi di luglio e agosto. Notevoli sono le escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla vicinanza del massiccio della Maiella, che determinano condizioni ottimali per l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli, dando origine a vini dai profumi intensi e caratterizzati. L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compreso tra 1 700 gradi-giorno (aree più interne) e 2 300 gradi-giorno (collina litoranea), condizioni che garantiscono la maturazione ottimale sia delle varietà precoci quali Chardonnay, Pinot, Moscato, sia di quelle medie quali Pecorino, Trebbiano, Malvasia, sia di quelle più tardive come Cococciola, Falanghina, Montepulciano e Montonico.

#### Provincia dell'Aquila

La provincia dell'Aquila presenta la morfologia tipica delle zone montane con un paesaggio piuttosto aspro e tormentato, in particolare nella parte più interna in corrispondenza della dorsale appenninica, con presenza di alvei e terrazzi fluvio-alluvionali antichi e recenti. Le montagne abruzzesi che caratterizzano la provincia dell'Aquila fanno parte della catena appenninica centro-meridionale e costituiscono il tratto in cui questa raggiunge la massima larghezza, altitudine e compattezza. La compattezza e l'imponenza di queste montagne è nell'ampia diffusione e potenza dei calcari, specialmente calcari compatti ma anche calcari dolomitici, dove sono frequenti fenomeni carsici evidenziati da una idrografia superficiale a deflusso discontinuo o mancante. La vite è presente solo in alcune aree, in particolare nelle cosiddette conche intermontane e alluvionali interne (Alto Tirino, Valle Peligna, Valle Subequana, Valle Roveto), su terreni ben esposti, drenati e con sufficiente contenuto di elementi nutritivi. Il clima è in generale di tipo temperato, con inverni piuttosto freddi e lunghi. Le temperature medie annuali sono comprese tra i 10 e i 12 °C, con punte di 23-25 °C nel mese di luglio. Le precipitazioni annuali si aggirano sugli 800 mm/anno ed hanno una equilibrata distribuzione nel corso dell'anno (dai 40 mm in luglio-agosto ai 70 mm in novembre- dicembre). L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compresa tra 1 600 gradi-giorno e 2 000 gradi-giorno, condizioni che garantiscono la maturazione ottimale delle varietà diffuse in loco (sia precoci che medio-tardive).

#### 8.2. «Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» per tutte le categorie di vini (Vino, Vino Frizzante, Vino ottenuto da uve appassite)

##### Informazioni sulla zona geografica

— Fattori naturali rilevanti per il legame

##### Provincia di Pescara

La provincia di Pescara, fatta eccezione per una stretta fascia più interna a confine con le altre tre province della regione che può considerarsi montuosa, è costituita da un'ampia ed estesa fascia collinare litoranea, seguita dalla collina interna ed infine da quella pedemontana che si spinge sino ai piedi del Gran Sasso e della Maiella. Si tratta per la maggior parte di suoli bruni, suoli bruni calcarei (regisuoli e vertisuoli) nonché suoli bruni mediterranei. La vocazione di questi terreni, per pendenze entro il 25 % ed esposti a meridione, è indirizzata verso la viticoltura e l'olivicoltura, colture che determinano uno sfruttamento normale del suolo e lo preservano da fenomeni di erosione accelerata. Le precipitazioni medie annuali della zona sono comprese tra i 600 mm della fascia costiera e gli oltre 800 mm/anno della collina interna. Il periodo più piovoso è quello compreso tra ottobre e dicembre (circa 80 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (compreso tra i 30 e i 40 mm). Il clima è di tipo temperato, con temperature medie comprese tra i 13 °C di aprile e i 15 °C di ottobre, con punte di 25 °C nei mesi di luglio e agosto. Notevoli sono le escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla vicinanza del massiccio del Gran Sasso e della Maiella, così come la ventilazione che determinano condizioni ottimali per la sanità delle uve nonché l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli, dando origine a vini dai profumi intensi e caratterizzati. L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compreso tra 1 700 gradi-giorno (aree più interne) e 2 300 gradi-giorno (collina litoranea), condizioni che garantiscono la maturazione ottimale sia delle varietà precoci quali Chardonnay, Sauvignon, Moscato, Incrocio Manzoni, sia di quelle medio-tardive quali il Pecorino, la Malvasia e il Trebbiano, sia di quelle tardive quali il Montepulciano.

## Provincia di Teramo

La provincia di Teramo è costituita da un'ampia ed estesa fascia collinare litoranea, seguita dalla collina interna e pedemontana che si spinge sino ai piedi del massiccio del Gran Sasso, nella parte centromeridionale, e i Monti della Laga, nella parte settentrionale. La vocazione di questi terreni, di natura argillo-limosa con intercalazioni più sciolte nella parte litoranea, con pendenze in genere piuttosto contenute e buone esposizioni, è indirizzata verso la viticoltura e l'olivicoltura, colture che determinano uno sfruttamento normale del suolo e lo preservano da fenomeni di erosione accelerata. Le precipitazioni medie annuali della zona sono comprese tra i 600 mm della fascia costiera e gli oltre 800 mm/anno della collina interna. La piovosità è ben distribuita nel corso dell'anno, con un periodo più piovoso comunque compreso tra ottobre e dicembre (circa 70 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (intorno ai 40 mm). Il clima è di tipo temperato caldo, con temperature medie comprese tra i 13 °C di aprile e i 15 °C di ottobre, con punte di 24-25 °C nei mesi di luglio e agosto. Notevoli sono le escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla vicinanza del massiccio del Gran Sasso e dei Monti della Laga, così come la ventilazione che determinano condizioni ottimali per la sanità delle uve e l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli, dando origine a vini dai profumi intensi e caratterizzati. L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è compreso tra 1 800 gradi-giorno (aree più interne) e 2 200 gradi-giorno (collina litoranea), che assicurano la completa e corretta maturazione di tutti i vitigni presenti in zona, da quelli precoci come lo Chardonnay e il Sauvignon, a quelli a maturazione media quali il Trebbiano, il Pecorino e la Passerina, a quelli tardivi come il Montonico e il Montepulciano.

### 8.3. «Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» Categoria Vino

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

Sia i vini rossi che quelli rosati presentano i sentori tipici dei frutti rossi più o meno maturi, quali ciliegia e mora, talora anche di vegetale e spezie; sono vini piuttosto complessi, di buona acidità, con sapore che va dal secco fino all'abboccato; presentano una buona struttura associata a una grande eleganza e finezza. I vini bianchi si presentano freschi e profumati, con odori di frutta a polpa bianca e tropicale nonché di fiori; sono vini piuttosto complessi dal punto di vista olfattivo, con buona persistenza, sapore che può variare dal secco fino all'abboccato, talvolta con note sapide e minerali. Sono vini di buona acidità, di grande eleganza e finezza.

Le peculiari caratteristiche di questi vini derivano dalla particolare orografia del territorio, caratterizzata da colline ampie e soleggiate, che associata alla presenza del mare Adriatico a est e dei massicci del Gran Sasso a nord-ovest e della Maiella a sud-ovest, che favorisce la formazione di significativi movimenti d'aria (brezze), garantiscono condizioni ottimali per la sanità delle uve e per la loro maturazione. Si determinano così le condizioni ottimali per l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli che danno origine a vini dai profumi intensi e caratterizzati.

- Interazione causale fra gli elementi della zona geografica e la qualità e le caratteristiche del prodotto essenzialmente attribuibili all'ambiente geografico

Le caratteristiche qualitative dei predetti vini sono determinate principalmente dalle particolari condizioni pedoclimatiche della zona di produzione, che grazie al clima temperato, ai terreni ben drenanti ma con buona disponibilità idrica, alle marcate escursioni termiche notte/giorno durante la fase di maturazione delle uve, garantiscono una ottimale maturazione dei grappoli e permettono di ottenere delle uve con un adeguato tenore zuccherino e acidico. Questi parametri, unitamente alle caratteristiche proprie delle varietà coltivate, consentono di ottenere vini di grande qualità, con profili organolettici piuttosto complessi, dalla spiccata tipicità, fortemente legati al territorio e al vitigno di provenienza.

### 8.4. «Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» Categoria Vino frizzante

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

I vini frizzanti, bianchi, rossi e rosati presentano una spuma fine ed evanescente, sentori di frutta e fiori piuttosto persistenti, con sapore che può variare dal secco fino all'abboccato, di buona struttura acidica e complessità. Le peculiari caratteristiche di questi vini derivano dalla particolare orografia del territorio, caratterizzata da colline

ampie e soleggiate, che associata alla presenza del mare Adriatico a est e dei massicci del Gran Sasso a nord-ovest e della Maiella a sud-ovest, che favorisce la formazione di significativi movimenti d'aria (brezze), garantiscono condizioni ottimali per la sanità delle uve. Esse determinano le condizioni ottimali per l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli, dando origine a vini dai profumi intensi e caratterizzati.

- Interazione causale fra gli elementi della zona geografica e la qualità e le caratteristiche del prodotto essenzialmente attribuibili all'ambiente geografico

Le peculiarità dei vini frizzanti sono il risultato della combinazione dell'azione delle condizioni pedoclimatiche dell'area di produzione e dei fattori umani che hanno inciso sul potenziale enologico delle uve e sulle tecnologie di elaborazione. Pertanto vi è un forte legame causale tra la qualità specifica dei prodotti e l'origine geografica degli stessi.

#### 8.5. «Terre Abruzzesi» o «Terre d'Abruzzo» Categoria Vino ottenuto da uve appassite

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

I passiti bianchi sono ottenuti prevalentemente da uve locali come il Trebbiano abruzzese e uve aromatiche della famiglia dei Moscati e delle Malvasie. Si presentano di colore giallo tendente all'ambrato, odore intenso di frutta matura e di miele; il sapore può variare da secco a dolce, molto persistente. I passiti rossi, prevalentemente prodotti con appassimento delle uve sulla pianta (principalmente Montepulciano da solo o congiuntamente con vitigni internazionali quali Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah), presentano un colore rosso rubino tendente al granato; sono vini di buona longevità, struttura, corpo, grande alcolicità. La produzione di questi vini è limitata alle aree più soleggiate, ventilate e asciutte che garantiscono le migliori condizioni per l'ottenimento di uve sane, surmature, ricche di zuccheri ma soprattutto ricche di sostanze aromatiche che si ritrovano pienamente espresse nei vini che ne derivano.

- Interazione causale fra gli elementi della zona geografica e la qualità e le caratteristiche del prodotto essenzialmente attribuibili all'ambiente geografico

I vini passiti descritti devono la loro piacevolezza alla qualità delle uve, alle condizioni pedoclimatiche e alla particolare orografia dell'area di produzione; in particolare, per ottenere tale materia prima sono determinanti le marcate escursioni termiche notte-giorno durante la maturazione dei grappoli che associate all'ottima ventilazione favoriscono la raccolta di uve sane con un equilibrato quadro acido ed aromatico.

Pertanto anche per questi vini vi è un forte legame causale tra qualità specifica del prodotto e origine geografica dei medesimi.

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

—

#### Link al disciplinare del prodotto

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/18784>

---



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



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

IT