

Gazzetta ufficiale

C 296

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

60° anno

7 settembre 2017

Sommario

IV Informazioni

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

Commissione europea

2017/C 296/01	Tassi di cambio dell'euro	1
2017/C 296/02	Decisione di esecuzione della Commissione, del 28 agosto 2017, relativa alla pubblicazione nella <i>Gazzetta ufficiale dell'Unione europea</i> del documento unico di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio e del riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione relativo a una denominazione nel settore vitivinicolo [Mergelland (DOP)]	2
2017/C 296/03	Sintesi delle decisioni della Commissione europea relative alle autorizzazioni all'immissione sul mercato per l'uso e/o all'uso di sostanze elencate nell'allegato XIV del regolamento (CE) n. 1907/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio concernente la registrazione, la valutazione, l'autorizzazione e la restrizione delle sostanze chimiche (REACH) [Pubblicata in applicazione dell'articolo 64, paragrafo 9, del regolamento (CE) n. 1907/2006] ⁽¹⁾	15

V Avvisi

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA COMMERCIALE COMUNE

Commissione europea

2017/C 296/04	Avviso concernente la sentenza del 1° giugno 2017 nella causa T-442/12 in relazione al regolamento di esecuzione (UE) n. 626/2012 del Consiglio che modifica il regolamento di esecuzione (UE) n. 349/2012 che istituisce un dazio antidumping definitivo sulle importazioni di acido tartarico originario della Repubblica popolare cinese	16
---------------	---	----

IT

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

ALTRI ATTI

Commissione europea

2017/C 296/05	Pubblicazione di una domanda di registrazione 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
2017/C 296/06	Pubblicazione di una domanda ai sensi dell'articolo 17, paragrafo 6 del regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla definizione, alla designazione, alla presentazione, all'etichettatura e alla protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose e che abroga il regolamento (CEE) n. 1576/89 del Consiglio	23

IV

(Informazioni)

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

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

6 settembre 2017

(2017/C 296/01)

1 euro =

	Moneta	Tasso di cambio		Moneta	Tasso di cambio
USD	dollari USA	1,1931	CAD	dollari canadesi	1,4787
JPY	yen giapponesi	129,92	HKD	dollari di Hong Kong	9,3362
DKK	corone danesi	7,4393	NZD	dollari neozelandesi	1,6528
GBP	sterline inglesi	0,91428	SGD	dollari di Singapore	1,6133
SEK	corone svedesi	9,5010	KRW	won sudcoreani	1 353,94
CHF	franchi svizzeri	1,1399	ZAR	rand sudafricani	15,3965
ISK	corone islandesi		CNY	renminbi Yuan cinese	7,7850
NOK	corone norvegesi	9,2765	HRK	kuna croata	7,4277
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	15 902,83
CZK	corone ceche	26,112	MYR	ringgit malese	5,0570
HUF	fiorini ungheresi	306,17	PHP	peso filippino	60,908
PLN	zloty polacchi	4,2415	RUB	rublo russo	68,4889
RON	leu rumeni	4,5986	THB	baht thailandese	39,563
TRY	lire turche	4,1045	BRL	real brasiliano	3,7145
AUD	dollari australiani	1,4961	MXN	peso messicano	21,2936
			INR	rupia indiana	76,4925

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

DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE

del 28 agosto 2017

relativa alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* del documento unico di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio e del riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione relativo a una denominazione nel settore vitivinicolo

[Mergelland (DOP)]

(2017/C 296/02)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 97, paragrafo 3.

considerando quanto segue:

- (1) I Paesi Bassi hanno presentato una domanda di protezione della denominazione «Mergelland» in conformità alla parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013.
- (2) A norma dell'articolo 97, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013, la Commissione ha esaminato la domanda e ha concluso che sono soddisfatte le condizioni di cui agli articoli da 93 a 96, all'articolo 97, paragrafo 1, e agli articoli 100, 101 e 102 del regolamento.
- (3) Per consentire la presentazione delle dichiarazioni di opposizione a norma dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, il documento unico di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del suddetto regolamento e il riferimento della pubblicazione del disciplinare di produzione effettuata nel corso della procedura nazionale preliminare per l'esame della domanda di protezione della denominazione «Mergelland» dovrebbero essere pubblicati nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*,

DECIDE:

Articolo unico

Il documento unico redatto conformemente all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (UE) n. 1308/2013 e il riferimento della pubblicazione del disciplinare di produzione della denominazione «Mergelland» (DOP) figurano nell'allegato della presente decisione.

Conformemente all'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, la pubblicazione della presente decisione conferisce il diritto di opporsi alla protezione della denominazione di cui al primo comma del presente articolo entro due mesi dalla data della pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Fatto a Bruxelles, il 28 agosto 2017

Per la Commissione

Phil HOGAN

Membro della Commissione

⁽¹⁾ GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

ALLEGATO

DOCUMENTO UNICO

«MERGELLAND»

PDO-NL-02114

Data della domanda: 26.1.2016

1. Nome (nomi) da registrare

Mergelland

2. Tipo di indicazione geografica

DOP — Denominazione d'origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

4. Descrizione del vino/dei vini*Categoria di vini 1 Vino: Auxerrois bianco*

Varietà di uve da vino: Auxerrois

Maturazione precoce, bassa acidità, mosto a bassa densità

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo citrino intenso

Gusto: mele gialle mature, pere, lieve acidità, leggero, fruttato

Caratteristiche analitiche: le seguenti caratteristiche sono descritte a norma delle definizioni contenute nei regolamenti dell'UE e/o nelle ordinanze ministeriali olandesi:

— titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

— acidità volatile massima

— tenore massimo di anidride solforosa totale

— concentrazione, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione, acidificazione massime.

La densità minima del mosto è pari a 1 070 g/l (70 °Oechsle), corrispondente a un tenore naturale di alcoli totali del 9 % vol..

Categoria di vini 1 Vino: Chardonnay bianco

Uva: Chardonnay

Maturazione tardiva, acidità elevata, mosto a elevata densità

Caratteristiche organolettiche

Colore: da giallo citrino a giallo dorato

Gusto: limone, burro, tostato, vaniglia, corpo medio

Caratteristiche analitiche: le seguenti caratteristiche sono descritte a norma delle definizioni contenute nei regolamenti dell'UE e/o nelle ordinanze ministeriali olandesi:

— titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

— acidità volatile massima

— tenore massimo di anidride solforosa totale

— concentrazione, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione, acidificazione massime.

La densità minima del mosto è pari a 1 070 g/l (70 °Oechsle), corrispondente a un tenore naturale di alcoli totali del 9 % vol..

Categoria di vini 1 Vino: Dornfelder rosso

Uva: Dornfelder

Maturazione media, bassa acidità, mosto a densità media

Caratteristiche organolettiche

Colore: da rubino intenso a porpora

Gusto: ciliegie, more, bacche di sambuco

Caratteristiche analitiche: le seguenti caratteristiche sono descritte a norma delle definizioni contenute nei regolamenti dell'UE e/o nelle ordinanze ministeriali olandesi:

- titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)
- acidità volatile massima
- tenore massimo di anidride solforosa totale
- concentrazione, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione, acidificazione massime.

La densità minima del mosto è pari a 1 070 g/l (70 °Oechsle), corrispondente a un tenore naturale di alcoli totali del 9 % vol..

Categoria di vini 1 Vino: Gewürztraminer bianco

Uva: Gewürztraminer

Maturazione media, bassa acidità, mosto a densità elevata

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo citrino intenso

Gusto: frutti esotici (per esempio litchi), fiori, agrumi, spezie

Caratteristiche analitiche: le seguenti caratteristiche sono descritte a norma delle definizioni contenute nei regolamenti dell'UE e/o nelle ordinanze ministeriali olandesi:

- titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)
- acidità volatile massima
- tenore massimo di anidride solforosa totale
- concentrazione, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione, acidificazione massime.

La densità minima del mosto è pari a 1 070 g/l (70 °Oechsle), corrispondente a un tenore naturale di alcoli totali del 9 % vol..

Categoria di vini 1 Vino: Rivaner/Müller-Thurgau bianco

Uva: Rivaner/Müller-Thurgau

Maturazione molto precoce, bassa acidità, mosto a bassa densità

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo citrino intenso

Gusto: mele, drupacee, moscato

Caratteristiche analitiche: le seguenti caratteristiche sono descritte a norma delle definizioni contenute nei regolamenti dell'UE e/o nelle ordinanze ministeriali olandesi:

- titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)
- acidità volatile massima
- tenore massimo di anidride solforosa totale
- concentrazione, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione, acidificazione massime.

La densità minima del mosto è pari a 1 070 g/l (70 °Oechsle), corrispondente a un tenore naturale di alcoli totali del 9 % vol.

Categoria di vini 1 Vino: Pinot Blanc bianco

Uva: Pinot Blanc

Maturazione medio-tardiva, acidità media, mosto a densità elevata, resa media

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo citrino intenso

Gusto: frutti gialli, pere, melone, taglio

Caratteristiche analitiche: le seguenti caratteristiche sono descritte a norma delle definizioni contenute nei regolamenti dell'UE e/o nelle ordinanze ministeriali olandesi:

- titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)
- acidità volatile massima
- tenore massimo di anidride solforosa totale
- concentrazione, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione, acidificazione massime.

La densità minima del mosto è pari a 1 070 g/l (70 °Oechsle), corrispondente a un tenore naturale di alcoli totali del 9 % vol.

Categoria di vini 1 Vino: Pinot Gris bianco

Uva: Pinot Gris

Maturazione medio-tardiva, acidità media, mosto a densità elevata

Caratteristiche organolettiche

Colore: da giallo citrino a giallo dorato

Gusto: pera, miele, noci

Caratteristiche analitiche: le seguenti caratteristiche sono descritte a norma delle definizioni contenute nei regolamenti dell'UE e/o nelle ordinanze ministeriali olandesi:

- titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)
- acidità volatile massima
- tenore massimo di anidride solforosa totale
- concentrazione, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione, acidificazione massime.

La densità minima del mosto è pari a 1 070 g/l (70 °Oechsle), corrispondente a un tenore naturale di alcoli totali del 9 % vol..

Categoria di vini 1 Vino: Pinot Noir rosso

Uva: Pinot Noir

Maturazione medio-tardiva, acidità media, mosto a densità elevata

Caratteristiche organolettiche

Colore: da granato alquanto chiaro a rosso rubino

Gusto: frutti rossi, lamponi, fragole, vaniglia e altri toni legnosi, di colore chiaro

Caratteristiche analitiche: le seguenti caratteristiche sono descritte a norma delle definizioni contenute nei regolamenti dell'UE e/o nelle ordinanze ministeriali olandesi:

- titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)
- acidità volatile massima
- tenore massimo di anidride solforosa totale
- concentrazione, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione, acidificazione massime.

La densità minima del mosto è pari a 1 070 g/l (70 °Oechsle), corrispondente a un tenore naturale di alcoli totali del 9 % vol..

Categoria di vini 1 Vino: Pinot Noir rosato

Uva: Pinot Noir

Maturazione medio-tardiva, acidità media, mosto a densità elevata

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosa salmone

Gusto: lamponi, fragole, talvolta pomodori maturi, di colore chiaro

Caratteristiche analitiche: le seguenti caratteristiche sono descritte a norma delle definizioni contenute nei regolamenti dell'UE e/o nelle ordinanze ministeriali olandesi:

- titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)
- acidità volatile massima
- tenore massimo di anidride solforosa totale
- concentrazione, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione, acidificazione massime.

La densità minima del mosto è pari a 1 070 g/l (70 °Oechsle), corrispondente a un tenore naturale di alcoli totali del 9 % vol.

Categoria di vini 1 Vino: Pinot Noir bianco

Uva: Pinot Noir

Maturazione medio-tardiva, acidità media, mosto a densità elevata

Caratteristiche organolettiche

Colore: da giallo citrino a giallo dorato

Gusto: pere, frutti gialli, talvolta una nota di fragole e lamponi

Caratteristiche analitiche: le seguenti caratteristiche sono descritte a norma delle definizioni contenute nei regolamenti dell'UE e/o nelle ordinanze ministeriali olandesi:

- titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)
- acidità volatile massima
- tenore massimo di anidride solforosa totale
- concentrazione, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione, acidificazione massime.

La densità minima del mosto è pari a 1 070 g/l (70 °Oechsle), corrispondente a un tenore naturale di alcoli totali del 9 % vol..

Categoria di vini 1 Vino: Riesling bianco

Uva: Riesling

Maturazione tardiva, acidità elevata, mosto a densità da bassa a media

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo citrino intenso

Gusto: drupacee bianche (pesche), mele, pere

Caratteristiche analitiche: le seguenti caratteristiche sono descritte a norma delle definizioni contenute nei regolamenti dell'UE e/o nelle ordinanze ministeriali olandesi:

- titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)
- acidità volatile massima
- tenore massimo di anidride solforosa totale
- concentrazione, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione, acidificazione massime.

La densità minima del mosto è pari a 1 070 g/l (70 °Oechsle), corrispondente a un tenore naturale di alcoli totali del 9 % vol..

Categoria di vini 1 Vino: Dornfelder rosato

Uva: Dornfelder

Maturazione media, bassa acidità, mosto a densità media

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosa profondo

Gusto: ciliegie, more, lamponi

Caratteristiche analitiche: le seguenti caratteristiche sono descritte a norma delle definizioni contenute nei regolamenti dell'UE e/o nelle ordinanze ministeriali olandesi:

- titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)
- acidità volatile massima
- tenore massimo di anidride solforosa totale
- concentrazione, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione, acidificazione massime.

La densità minima del mosto è pari a 1 070 g/l (70 °Oechsle), corrispondente a un tenore naturale di alcoli totali del 9 % vol..

Categoria di vini 5 Vino spumante di qualità: Auxerrois bianco

Varietà di uve da vino: Auxerrois

Maturazione precoce, bassa acidità, mosto a bassa densità

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo citrino intenso

Gusto: mele gialle mature, pere, lieve acidità, leggero, fruttato

Caratteristiche analitiche: le seguenti caratteristiche sono descritte a norma delle definizioni contenute nei regolamenti dell'UE e/o nelle ordinanze ministeriali olandesi:

- titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)
- acidità volatile massima
- tenore massimo di anidride solforosa totale
- concentrazione, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione, acidificazione massime.

La densità minima del mosto è pari a 1 070 g/l (70 °Oechsle), corrispondente a un tenore naturale di alcoli totali del 9 % vol..

Categoria di vini 5 Vino spumante di qualità: Chardonnay bianco

Uva: Chardonnay

Maturazione tardiva, acidità elevata, mosto a elevata densità

Caratteristiche organolettiche

Colore: da giallo citrino a giallo dorato

Gusto: limone, burro, tostato, vaniglia, corpo medio

Caratteristiche analitiche: le seguenti caratteristiche sono descritte a norma delle definizioni contenute nei regolamenti dell'UE e/o nelle ordinanze ministeriali olandesi:

- titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)
- acidità volatile massima
- tenore massimo di anidride solforosa totale
- concentrazione, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione, acidificazione massime.

La densità minima del mosto è pari a 1 070 g/l (70 °Oechsle), corrispondente a un tenore naturale di alcoli totali del 9 % vol.

Categoria di vini 5 Vino spumante di qualità: Gewürztraminer bianco

Uva: Gewürztraminer

Maturazione media, bassa acidità, mosto a densità elevata

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo citrino intenso

Gusto: frutti esotici (per esempio litchi), fiori, agrumi, spezie

Caratteristiche analitiche: le seguenti caratteristiche sono descritte a norma delle definizioni contenute nei regolamenti dell'UE e/o nelle ordinanze ministeriali olandesi:

- titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)
- acidità volatile massima
- tenore massimo di anidride solforosa totale
- concentrazione, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione, acidificazione massime.

La densità minima del mosto è pari a 1 070 g/l (70 °Oechsle), corrispondente a un tenore naturale di alcoli totali del 9 % vol..

Categoria di vini 5 Vino spumante di qualità: Rivaner/Müller-Thurgau bianco

Uva: Rivaner/Müller-Thurgau

Maturazione molto precoce, bassa acidità, mosto a bassa densità

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo citrino intenso

Gusto: mele, drupacee, moscato

Caratteristiche analitiche: le seguenti caratteristiche sono descritte a norma delle definizioni contenute nei regolamenti dell'UE e/o nelle ordinanze ministeriali olandesi:

- titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)
- acidità volatile massima
- tenore massimo di anidride solforosa totale
- concentrazione, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione, acidificazione massime.

La densità minima del mosto è pari a 1 070 g/l (70 °Oechsle), corrispondente a un tenore naturale di alcoli totali del 9 % vol..

Categoria di vini 5 Vino spumante di qualità: Pinot Blanc bianco

Uva: Pinot Blanc

Maturazione medio-tardiva, acidità media, mosto a densità elevata, resa media

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo citrino intenso

Gusto: frutti gialli, pere, melone, taglio

Caratteristiche analitiche: le seguenti caratteristiche sono descritte a norma delle definizioni contenute nei regolamenti dell'UE e/o nelle ordinanze ministeriali olandesi:

- titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)
- acidità volatile massima
- tenore massimo di anidride solforosa totale
- concentrazione, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione, acidificazione massime.

La densità minima del mosto è pari a 1 070 g/l (70 °Oechsle), corrispondente a un tenore naturale di alcoli totali del 9 % vol..

Categoria di vini 5 Vino spumante di qualità: Pinot Gris bianco

Uva: Pinot Gris

Maturazione medio-tardiva, acidità media, mosto a densità elevata

Caratteristiche organolettiche

Colore: da giallo citrino a giallo dorato

Gusto: pera, miele, noci

Caratteristiche analitiche: le seguenti caratteristiche sono descritte a norma delle definizioni contenute nei regolamenti dell'UE e/o nelle ordinanze ministeriali olandesi:

- titolo alcolometrico totale massimo
- acidità volatile massima
- tenore massimo di anidride solforosa totale
- concentrazione, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione, acidificazione massime

La densità minima del mosto è pari a 1 070 g/l (70 °Oechsle), corrispondente a un tenore naturale di alcoli totali del 9 % vol.

Categoria di vini 5 Vino spumante di qualità: Pinot Noir rosato

Uva: Pinot Noir

Maturazione medio-tardiva, acidità media, mosto a densità elevata

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosa salmone

Gusto: lamponi, fragole, talvolta pomodori maturi, di colore chiaro

Caratteristiche analitiche: le seguenti caratteristiche sono descritte a norma delle definizioni contenute nei regolamenti dell'UE e/o nelle ordinanze ministeriali olandesi:

- titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)
- acidità volatile massima
- tenore massimo di anidride solforosa totale
- concentrazione, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione, acidificazione massime.

La densità minima del mosto è pari a 1 070 g/l (70 °Oechsle), corrispondente a un tenore naturale di alcoli totali del 9 % vol..

Categoria di vini 5 Vino spumante di qualità: Pinot Noir bianco

Uva: Pinot Noir

Maturazione medio-tardiva, acidità media, mosto a densità elevata

Caratteristiche organolettiche

Colore: da giallo citrino a giallo dorato

Gusto: pere, frutti gialli, talvolta una nota di fragole e lamponi

Caratteristiche analitiche: le seguenti caratteristiche sono descritte a norma delle definizioni contenute nei regolamenti dell'UE e/o nelle ordinanze ministeriali olandesi:

- titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)
- acidità volatile massima
- tenore massimo di anidride solforosa totale
- concentrazione, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione, acidificazione massime.

La densità minima del mosto è pari a 1 070 g/l (70 °Oechsle), corrispondente a un tenore naturale di alcoli totali del 9 % vol..

Categoria di vini 5 Vino spumante di qualità: Riesling bianco

Uva: Riesling

Maturazione tardiva, acidità elevata, mosto a densità da bassa a media

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo citrino intenso

Gusto: drupacee bianche (pesche), mele, pere

Caratteristiche analitiche: le seguenti caratteristiche sono descritte a norma delle definizioni contenute nei regolamenti dell'UE e/o nelle ordinanze ministeriali olandesi:

- titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)
- acidità volatile massima
- tenore massimo di anidride solforosa totale
- concentrazione, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione, acidificazione massime.

La densità minima del mosto è pari a 1 070 g/l (70 °Oechsle), corrispondente a un tenore naturale di alcoli totali del 9 % vol..

Categoria di vini 5 Vino spumante di qualità: Dornfelder rosato

Uva: Dornfelder

Maturazione media, bassa acidità, mosto a densità media

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosa profondo

Gusto: ciliegie, more, lamponi

Caratteristiche analitiche: le seguenti caratteristiche sono descritte a norma delle definizioni contenute nei regolamenti dell'UE e/o nelle ordinanze ministeriali olandesi:

- titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)
- acidità volatile massima
- tenore massimo di anidride solforosa totale
- concentrazione, disacidificazione e, subordinatamente ad approvazione, acidificazione massime.

La densità minima del mosto è pari a 1 070 g/l (70 °Oechsle), corrispondente a un tenore naturale di alcoli totali del 9 % vol.

5. Pratiche vinicole

a. *Pratiche enologiche essenziali*

Auxerrois bianco

Pratica enologica specifica

Aroma ottenuto mediante fermentazione a freddo in acciaio

Per il vino spumante di qualità:

fermentazione secondaria e maturazione a norma della legislazione sui vini spumanti di qualità ottenuti con il metodo tradizionale.

Chardonnay bianco

Pratica enologica specifica

Aromi secondari spesso ottenuti con la fermentazione malolattica e l'invecchiamento in fusti di legno

Per il vino spumante di qualità:

fermentazione secondaria e maturazione a norma della legislazione sui vini spumanti di qualità ottenuti con il metodo tradizionale.

Dornfelder rosso

Pratica enologica specifica

Talvolta invecchiato in fusti di legno

Gewürztraminer bianco

Pratica enologica specifica

Aroma ottenuto mediante fermentazione a freddo in acciaio

Per il vino spumante di qualità:

fermentazione secondaria e maturazione a norma della legislazione sui vini spumanti di qualità ottenuti con il metodo tradizionale.

Rivaner/Müller-Thurgau bianco

Pratica enologica specifica

Aroma ottenuto mediante fermentazione a freddo in acciaio

Per il vino spumante di qualità:

fermentazione secondaria e maturazione a norma della legislazione sui vini spumanti di qualità ottenuti con il metodo tradizionale.

Pinot Blanc bianco

Pratica enologica specifica

Aroma ottenuto mediante fermentazione a freddo in acciaio

Per il vino spumante di qualità:

fermentazione secondaria e maturazione a norma della legislazione sui vini spumanti di qualità ottenuti con il metodo tradizionale.

Pinot Gris bianco

Pratica enologica specifica

Aroma ottenuto mediante fermentazione a freddo in acciaio; talvolta invecchiato in fusti di legno

Per il vino spumante di qualità:

fermentazione secondaria e maturazione a norma della legislazione sui vini spumanti di qualità ottenuti con il metodo tradizionale.

Pinot Noir rosso

Pratica enologica specifica

Per mantenere il carattere fruttato, la fermentazione non è eccessivamente calda ed è spesso prolungata in fusti di legno.

Pinot Noir rosato

Pratica enologica specifica

Aroma ottenuto mediante fermentazione a freddo in acciaio

Per il vino spumante di qualità:

fermentazione secondaria e maturazione a norma della legislazione sui vini spumanti di qualità ottenuti con il metodo tradizionale.

Pinot Noir bianco

Pratica enologica specifica

Aroma ottenuto mediante fermentazione a freddo in acciaio

Per il vino spumante di qualità:

fermentazione secondaria e maturazione a norma della legislazione sui vini spumanti di qualità ottenuti con il metodo tradizionale.

Riesling bianco

Pratica enologica specifica

Aroma ottenuto mediante fermentazione a freddo in acciaio

Per il vino spumante di qualità:

fermentazione secondaria e maturazione a norma della legislazione sui vini spumanti di qualità ottenuti con il metodo tradizionale.

Dornfelder rosato

Pratica enologica specifica

Aroma ottenuto mediante fermentazione a freddo in acciaio

Per il vino spumante di qualità:

fermentazione secondaria e maturazione a norma della legislazione sui vini spumanti di qualità ottenuti con il metodo tradizionale.

b. *Rese massime:*

Auxerrois bianco

80 ettolitri per ettaro

Chardonnay bianco

80 ettolitri per ettaro

Dornfelder rosso

85 ettolitri per ettaro

Gewürztraminer bianco

80 ettolitri per ettaro

Rivaner/Müller-Thurgau bianco

85 ettolitri per ettaro

Pinot Blanc bianco

80 ettolitri per ettaro

Pinot Gris bianco

80 ettolitri per ettaro

Pinot Noir rosso

60 ettolitri per ettaro

Pinot Noir rosato

75 ettolitri per ettaro

Pinot Noir bianco

75 ettolitri per ettaro

Riesling bianco

80 ettolitri per ettaro

Dornfelder rosato

85 ettolitri per ettaro

6. Zona delimitata

Il territorio dei comuni olandesi di Maastricht, Meerssen, Nuth, Simpelveld, Voerendaal, Vaals, Gulpen-Wittem, Eijsden-Margraten e Valkenburg aan de Geul.

La superficie totale del territorio, esclusi i terreni argillosi, è di circa 250 km².

La superficie vitata conforme ai requisiti è di 70 ha.

La zona definita comprende solo vigneti situati su suoli consistenti in terreni arabili di tipo «loess».

7. Uve da vino principali

Riesling B

Pinot noir N

Pinot gris G

Pinot blanc B

Müller-Thurgau B

Gewürztraminer Rs

Dornfelder N

Chardonnay B

Auxerrois B

8. Descrizione del legame/dei legami

Definizioni della zona geografica

La composizione dei suoli, la geografia e il clima, unici nei Paesi Bassi, fanno del Mergelland una zona particolarmente idonea alla vitivinicoltura. In effetti in questa zona la vitivinicoltura su larga scala risale al basso Medioevo e la più antica testimonianza locale risale all'anno 968. La vitivinicoltura è proseguita anche durante la piccola era glaciale (secoli XV-XIX), grazie alle condizioni favorevoli. Durante il dominio francese di epoca napoleonica la coltura fu interrotta per motivi politici. Nel 1970 la coltura nella regione è ripresa e il Mergelland è considerato la culla della moderna vitivinicoltura neerlandese. Tipica della zona e distinta dal resto dei Paesi Bassi è la predominanza di varietà di uve classiche provenienti dal nord della Francia (Pinot Noir, Gris e Blanc, Chardonnay e Auxerrois) e dalla Germania (Riesling, Rivaner/Müller-Thurgau, Gewürztraminer e Dornfelder).

Composizione dei suoli

Il suolo è composto da uno strato di terreno arabile di tipo «loess», sovrastante una marna (formazioni di Maastricht e Gulpen) nonché occorrenze locali di formazioni pleistoceniche e terziarie, quali le antiche ghiaie di Maas e le formazioni di Rupel, Tongeren, Holset e Hoogcruts.

Le caratteristiche analitiche e organolettiche del vino sono dominate dal loess e, in misura minore, dalla marna e dalla ghiaia. Il loess è un terreno leggero: la frazione limosa è generalmente compresa fra il 50 % e il 60 %; la frazione sabbiosa fra il 20 % e il 30 % e la frazione argillosa è inferiore al 20 %. La struttura aerata fa sì che il loess si riscaldi rapidamente e quindi si raffreddi altrettanto rapidamente, il che amplifica le escursioni termiche diurne, che nel Mergelland già sono superiori a causa dell'ubicazione continentale, tutti elementi che contribuiscono a sviluppare il fruttato.

Legame causale

Il loess è essenzialmente ricco di calcare e la marna sottostante della zona definita è quasi gesso puro. I suoli ricchi di gesso conservano l'acidità fresca dei vini e spesso conferiscono al vino anche un lieve riflesso. Le ricerche mostrano che, dei nove tipi di suoli analizzati, la combinazione di loess e gesso segna chiaramente il punteggio più elevato relativamente al carattere fruttato.

Il loess e la marna sottostante trattengono bene l'acqua e resistono bene all'aridità, per cui sono rare le eventuali perdite di fruttato e di acidità dovute a questi elementi.

La pendenza e la ghiaia garantiscono un drenaggio adeguato. Congiuntamente a una potenziale penuria media di precipitazioni di 100 mm durante la stagione vegetativa, questa struttura del suolo garantisce una lieve penuria complessiva di acqua. Diversi studi hanno dimostrato che si tratta di una caratteristica ottimale per la qualità del vino.

Clima e topologia

Nonostante l'ubicazione settentrionale, il Mergelland è abbastanza caldo affinché le uve possano maturare bene, grazie alla geografia e ai suoli. Il clima relativamente fresco è alquanto favorevole. Le uve del Mergelland possono raggiungere la piena maturazione fisiologica senza l'aumento del tenore di zuccheri eccessivamente repentino che causa una vendemmia precoce. Un eccessivo tenore alcolico, un problema sempre più frequente nelle regioni vitivinicole meridionali, non rappresenta un problema. Il lungo periodo di maturazione (dall'invasatura alla vendemmia) consente alle uve di disporre di un tempo adeguato per sviluppare aromi, minerali ed estratti.

Affinché le uve maturino a tempo debito, è necessario disporre di tepore e soleggiamento adeguati durante le ore diurne, mentre le notti fresche sono molto importanti per il profilo gustativo del vino. Se le notti sono calde, il metabolismo è accelerato. Se manca il soleggiamento, le uve impiegano l'acido malico come fonte di energia. Se le notti sono fresche, l'acido malico è bruciato più lentamente, in modo che il vino abbia un'acidità sufficiente alla maturazione. L'acidità aggiunge freschezza al vino e svolge un ruolo importante nella formazione degli aromi (esteri) durante la fermentazione.

In sintesi: i vini del Mergelland si caratterizzano per una combinazione tipica di fruttato, eleganza fresca e mineralità, derivati dall'interazione fra le varietà di uve selezionate, il suolo, la geografia e il clima, un'interazione unica per i Paesi Bassi.

9. Ulteriori condizioni essenziali

—

Link al disciplinare del prodotto

<https://www.rvo.nl/sites/default/files/Productdossier%20Mergelland.pdf>

—

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

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

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2017/C 296/03)

Decisioni di rilascio di un'autorizzazione

Riferimento della decisione ⁽¹⁾	Data della decisione	Denominazione della sostanza	Titolare dell'autorizzazione	Numero di autorizzazione	Uso autorizzato	Data di scadenza del periodo di revisione	Motivi della decisione
C(2017) 5880	31 agosto 2017	Triossido di cromo N. CE: 215-607-8, n. CAS: 1333-82-0	Praxair Surface Technologies GmbH, Am Muehlback 13, 87487 Wiggensbach, Germania	REACH/17/20/0	Applicazione industriale a spruzzo o a pennello di miscele di triossido di cromo per il rivestimento di articoli metallici esposti ad ambienti difficili, per garantire resistenza alla corrosione e all'ossidazione ad alte temperature e per garantire proprietà anti-deposito della superficie o potere lubrificante ad alte temperature, per impieghi nei settori automobilistico, aeronautico, degli impianti per la produzione di energia elettrica, petrolifero, del gas e per le applicazioni marittime.	21 settembre 2024	Conformemente all'articolo 60, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1907/2006 i vantaggi socioeconomici prevalgono sui rischi che gli usi della sostanza comportano per la salute umana o per l'ambiente e non esistono idonee sostanze o tecnologie alternative in termini di fattibilità tecnica ed economica.
				REACH/17/20/1	Applicazioni industriale a spruzzo di miscele di triossido di cromo per il rivestimento di articoli metallici esposti ad ambienti difficili, per produrre un rivestimento trattato a bassa temperatura a fini di protezione dalla corrosione o per garantire resistenza alla corrosione e all'ossidazione ad alte temperature con una riduzione della rugosità superficiale o dell'aderenza ad alte temperature, per impieghi nei settori aeronautico, degli impianti per la produzione di energia elettrica, petrolifero, del gas e per le applicazioni marittime.	21 settembre 2029	

⁽¹⁾ La decisione è disponibile sul sito Internet della Commissione europea all'indirizzo: http://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about_it

⁽¹⁾ GU L 396 del 30.12.2006, pag. 1.

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA
COMMERCIALE COMUNE

COMMISSIONE EUROPEA

Avviso concernente la sentenza del 1° giugno 2017 nella causa T-442/12 in relazione al regolamento di esecuzione (UE) n. 626/2012 del Consiglio che modifica il regolamento di esecuzione (UE) n. 349/2012 che istituisce un dazio antidumping definitivo sulle importazioni di acido tartarico originario della Repubblica popolare cinese

(2017/C 296/04)

Sentenza

Il Tribunale dell'Unione europea («il Tribunale») ha annullato, con la sentenza del 1° giugno 2017 nella causa T-442/12 *Changmao Biochemical Engineering Co. Ltd/Consiglio* ⁽¹⁾ («la sentenza»), il regolamento di esecuzione (UE) n. 626/2012 del Consiglio, del 26 giugno 2012, che modifica il regolamento di esecuzione (UE) n. 349/2012 che istituisce un dazio antidumping definitivo sulle importazioni di acido tartarico originario della Repubblica popolare cinese ⁽²⁾ («il regolamento di esecuzione»), nella misura in cui esso si applica al produttore esportatore cinese Changmao Biochemical Engineering Co. Ltd. («il produttore esportatore interessato»).

Il Tribunale ha statuito che i diritti di difesa del produttore esportatore interessato sono stati violati con il rifiuto della sua richiesta di comunicazione delle informazioni relative alla differenza di prezzo tra l'acido DL-tartarico e l'acido L(+) tartarico nel contesto del calcolo del valore normale, senza che in tempo utile sia stata fornita una valida giustificazione. Il Tribunale ha sostenuto che non poteva essere escluso che se la richiesta fosse stata accolta l'esito dell'inchiesta avrebbe potuto essere diverso.

Conseguenze

Conformemente all'articolo 266 del trattato sul funzionamento dell'Unione europea, le istituzioni dell'Unione sono tenute a prendere i provvedimenti che l'esecuzione della sentenza comporta.

Nell'adottare tali provvedimenti necessari per conformarsi alla sentenza di annullamento di una misura e dare a essa piena attuazione, la procedura che sottende tale misura può essere ripresa esattamente dal punto in cui si è verificata l'illegittimità ⁽³⁾.

Nel conformarsi alla sentenza del Tribunale del 1° giugno 2017 la Commissione ha quindi la possibilità di correggere gli aspetti del procedimento che hanno determinato l'annullamento, lasciando invariate le parti non interessate dalla sentenza ⁽⁴⁾.

L'annullamento del regolamento di esecuzione è stato causato dal mancato rispetto dei diritti di difesa nel corso di una fase del procedimento amministrativo alla base del regolamento di esecuzione; vale a dire la comunicazione di determinate informazioni a tale produttore esportatore nel contesto del calcolo del valore normale.

La richiesta del produttore esportatore interessato intesa ad ottenere la comunicazione delle informazioni relative alla differenza di prezzo tra l'acido DL-tartarico e l'acido L(+) tartarico nel contesto del calcolo del valore normale dovrebbe essere riesaminata alla luce delle circostanze specifiche del caso.

Rimangono valide le conclusioni raggiunte nel regolamento di esecuzione che non sono state impugnate o che sono state impugnate ma respinte nella sentenza del Tribunale o che non sono state esaminate dal Tribunale e quindi non hanno condotto all'annullamento del regolamento di esecuzione.

⁽¹⁾ Sentenza del Tribunale del 1° giugno 2017, *Changmao Biochemical Engineering/Consiglio*, T-442/12, ECLI:EU:T:2017:372.

⁽²⁾ GU L 182 del 13.7.2012, pag. 1.

⁽³⁾ Sentenze della Corte di giustizia del 3 ottobre 2000, *Industrie des poudres sphériques/Consiglio*, C-458/98 P, EU:C:2000:531, punti da 80 a 85, nonché del 28 gennaio 2016, *CM Eurologistik*, C-283/14 e C-284/14, EU:C:2016:57, punti da 48 a 55.

⁽⁴⁾ Sentenza della Corte di giustizia del 14 giugno 2016, *Commissione/McBride*, C-361/14P, EU:C:2016:434, punto 56. *cfr. anche*, in materia di dumping, la sentenza della Corte di giustizia del 3 ottobre 2000, *Industrie des poudres sphériques/Consiglio*, C-458/98 P, EU:C:2000:531, punto 84.

Procedura di riapertura

In considerazione di quanto precede, la Commissione ha deciso di riaprire l'inchiesta antidumping relativa alle importazioni di acido tartarico originario della Repubblica popolare cinese che ha condotto all'adozione del regolamento (UE) n. 626/2012 per quanto concerne il produttore esportatore interessato e la riprende al punto in cui si è verificata l'irregolarità.

Tale riapertura è limitata all'esecuzione della sentenza del Tribunale per quanto riguarda la società Changmao Biochemical Engineering Co. Ltd.. La riapertura non ha effetti su altre inchieste. Il regolamento di esecuzione (UE) n. 349/2012 del Consiglio, del 16 aprile 2012, che istituisce un dazio antidumping definitivo sulle importazioni di acido tartarico originario della Repubblica popolare cinese a seguito di un riesame in previsione della scadenza a norma dell'articolo 11, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1225/2009 ⁽¹⁾ è pertanto ancora applicabile in relazione al produttore esportatore interessato.

Le parti interessate sono informate di tale riesame attraverso la pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Comunicazioni scritte

Tutte le parti interessate, in particolare il produttore esportatore interessato e l'industria dell'Unione, sono invitate a comunicare le loro osservazioni nonché a fornire informazioni ed elementi di prova sulle questioni riguardanti la riapertura dell'inchiesta. Salvo diverse disposizioni, tali informazioni ed elementi di prova devono pervenire alla Commissione entro 20 giorni dalla data di pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Possibilità di audizione da parte dei servizi della Commissione incaricati dell'inchiesta

Il produttore esportatore interessato e l'industria dell'Unione possono chiedere di essere sentiti dai servizi della Commissione incaricati dell'inchiesta. La relativa domanda va presentata per iscritto specificando i motivi della richiesta. Per le audizioni su questioni relative alla riapertura dell'inchiesta, la domanda va presentata entro 15 giorni dalla data di pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*. Le successive domande di audizione devono essere presentate entro i termini specifici stabiliti dalla Commissione nelle comunicazioni con le parti.

Istruzioni per l'invio delle comunicazioni scritte e della corrispondenza

Le informazioni trasmesse alla Commissione ai fini delle inchieste di difesa commerciale dovrebbero essere esenti da diritti d'autore. Le parti interessate, prima di presentare alla Commissione informazioni e/o dati oggetto di diritti d'autore di terzi, devono chiedere un'autorizzazione specifica al titolare del diritto d'autore, che consenta esplicitamente alla Commissione a) di utilizzare le informazioni e i dati ai fini del procedimento di difesa commerciale e b) di fornire le informazioni e/o i dati alle parti interessate all'inchiesta in una forma che consenta loro di esercitare i diritti di difesa.

Tutte le comunicazioni scritte e la corrispondenza trasmesse dalle parti interessate e per le quali è richiesto un trattamento riservato devono essere contrassegnate dalla dicitura «Limited» («Diffusione limitata») ⁽²⁾.

Le parti interessate che trasmettono informazioni recanti tale dicitura sono tenute a presentare, come richiesto dall'articolo 19, 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 ⁽³⁾ («il regolamento di base»), un riassunto non riservato delle stesse contrassegnato dalla dicitura «For inspection by interested parties» («Consultabile da tutte le parti interessate»). Il riassunto deve essere sufficientemente dettagliato, in modo da consentire una comprensione adeguata della sostanza delle informazioni presentate a titolo riservato.

Le informazioni riservate potranno non essere prese in considerazione se la parte interessata che le ha trasmesse non fornisce un riassunto non riservato nel formato richiesto e della qualità richiesta.

Le parti interessate sono invitate a presentare tutte le comunicazioni e le richieste per posta elettronica, comprese le deleghe e certificazioni in forma scannerizzata. Utilizzando la posta elettronica, le parti interessate esprimono il loro accordo con le norme applicabili alle comunicazioni in forma elettronica contenute nel documento «CORRISPONDENZA CON LA COMMISSIONE EUROPEA NEI CASI DI DIFESA COMMERCIALE» pubblicato sul sito della direzione generale del Commercio http://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2011/june/tradoc_148003.pdf

⁽¹⁾ GU L 110 del 24.4.2012, pag. 3.

⁽²⁾ Un documento «a diffusione limitata» è un documento considerato riservato a norma 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 (GU L 176 del 30.6.2016, pag. 21) e dell'articolo 6 dell'accordo OMC sull'attuazione dell'articolo VI del GATT 1994 (accordo antidumping). Tale tipo di documento è anche protetto a norma dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 1049/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 145 del 31.5.2001, pag. 43).

⁽³⁾ GU L 176 del 30.6.2016, pag. 21.

Le parti interessate devono indicare il proprio nome, indirizzo postale, numero di telefono e indirizzo di posta elettronica valido e assicurarsi che l'indirizzo di posta elettronica fornito sia un indirizzo ufficiale di lavoro funzionante e controllato quotidianamente.

Una volta ricevuti i recapiti, la Commissione comunica con le parti interessate unicamente per posta elettronica, a meno che le parti richiedano esplicitamente di ricevere dalla Commissione tutti i documenti tramite un altro mezzo di comunicazione o a meno che la natura del documento da inviare richieda l'utilizzo della posta raccomandata.

Per ulteriori regole e informazioni riguardanti la corrispondenza con la Commissione, compresi i principi che si applicano alle comunicazioni per posta elettronica, si invitano le parti interessate a consultare le istruzioni sopraindicate relative alla comunicazione con le parti interessate.

Indirizzo della Commissione per l'invio della corrispondenza:

Commissione europea
Direzione generale del Commercio
Direzione H
Ufficio: CHAR 04/039
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-mail: TRADE-AD-R529A-TARTARIC-ACID@EC.EUROPA.EU

Omissa collaborazione

Qualora una parte interessata neghi l'accesso alle informazioni necessarie, non le comunichi entro i termini stabiliti oppure ostacoli gravemente l'inchiesta, possono essere stabilite conclusioni, positive o negative, in base ai dati disponibili, in conformità all'articolo 18 del regolamento di base.

Se le informazioni fornite da una parte interessata risultano false o fuorvianti, tali informazioni possono essere ignorate e possono essere utilizzati i dati disponibili.

Se una parte interessata non collabora o collabora solo parzialmente e le conclusioni si basano quindi sui dati disponibili in conformità all'articolo 18 del regolamento di base, l'esito dell'inchiesta può essere per tale parte meno favorevole di quanto sarebbe stato se avesse collaborato.

L'assenza di una risposta su supporto informatico non è considerata omissa collaborazione, a condizione che la parte interessata dimostri che la presentazione della risposta nella forma richiesta comporterebbe oneri supplementari o costi aggiuntivi eccessivi. La parte interessata è tenuta a contattare immediatamente la Commissione.

Consigliere auditore

Il produttore esportatore interessato e l'industria dell'Unione possono chiedere, nei procedimenti in materia commerciale, l'intervento del consigliere auditore, che funge da tramite tra le parti interessate e i servizi della Commissione incaricati dell'inchiesta. Il consigliere auditore esamina le richieste di accesso al fascicolo, le controversie sulla riservatezza dei documenti, le richieste di proroga dei termini e le domande di audizione di terzi. Può organizzare un'audizione con una singola parte interessata e mediare al fine di garantire il pieno esercizio dei diritti di difesa delle parti interessate.

Le domande di audizione con il consigliere auditore devono essere motivate e presentate per iscritto. Per le audizioni su questioni relative alla fase iniziale dell'inchiesta, la domanda va presentata entro 15 giorni dalla data di pubblicazione del presente avviso nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*. Le successive domande di audizione devono essere presentate entro i termini specifici indicati dalla Commissione nelle comunicazioni con le parti.

Il consigliere auditore darà inoltre la possibilità di organizzare un'audizione delle parti che consenta di esporre le diverse posizioni e le controargomentazioni su questioni concernenti, tra l'altro, l'esecuzione della sentenza.

Per ulteriori informazioni e per le modalità di contatto le parti interessate possono consultare le pagine dedicate al consigliere auditore sul sito web della DG Commercio: <http://ec.europa.eu/trade/trade-policy-and-you/contacts/hearing-officer/>

Trattamento dei dati personali

I dati personali raccolti nel corso della presente inchiesta saranno trattati in conformità al regolamento (CE) n. 45/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 18 dicembre 2000, concernente la tutela delle persone fisiche in relazione al trattamento dei dati personali da parte delle istituzioni e degli organismi comunitari, nonché la libera circolazione di tali dati⁽¹⁾.

⁽¹⁾ GU L 8 del 12.1.2001, pag. 1.

Informazioni alle autorità doganali

I dazi antidumping versati a norma del regolamento di esecuzione (UE) n. 626/2012, sulle importazioni di acido tartarico attualmente classificato al codice NC ex 2918 12 00 (codice TARIC 2918 12 00 90), originario della Repubblica popolare cinese, fabbricato da Changmao Biochemical Engineering Co. Ltd (codice addizionale TARIC A688), che eccedono i dazi antidumping istituiti dal regolamento di esecuzione (UE) n. 349/2012, sulle medesime importazioni, devono essere rimborsati o sgravati. A norma della vigente legislazione doganale il rimborso o lo sgravio deve essere chiesto alle autorità doganali nazionali.

Comunicazione di informazioni

Il produttore esportatore interessato e l'industria dell'Unione saranno informati dei fatti essenziali e delle considerazioni in base ai quali si intende eseguire la sentenza e avranno la possibilità di presentare osservazioni.

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione 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

(2017/C 296/05)

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 ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

«JAJCA IZPOD KAMNIŠKIH PLANIN»

n. UE: IGP-SI-02112 – 4.11.2015

DOP () IGP (X)

1. Denominazione (denominazioni)

«Jajca izpod kamniških planin»

2. Stato richiedente

Slovenia

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

Classe 1.4. Altri prodotti di origine animale (uova, miele, prodotti lattiero-caseari ad eccezione del burro ecc.)

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Le uova «Jajca izpod Kamniških planin» hanno un guscio liscio e matto, di spessore uniforme, che trasmette l'idea di una freschezza duratura. Il guscio è duro. In media, la forza distruttiva necessaria per deformare il guscio è di almeno 32 N. Il tuorlo è di colore giallo uniforme e pronunciato, con un fattore di pigmentazione pari ad almeno 11 sulla scala Roche. Per quanto riguarda il peso, si possono commercializzare uova di dimensioni diverse, indicando sull'imballaggio il peso netto o la categoria di peso S, M, L o XL. Il prodotto «Jajca izpod Kamniških planin» si distingue per l'elevatissimo tenore di acidi grassi polinsaturi (PUFA), in particolare l'acido alfa-linolenico. Il tenore minimo totale in peso di acidi grassi omega-3 è di 2,5 % e il rapporto massimo tra omega-6 e omega-3 è pari a 8:1. Tale rapporto è eccellente da un punto di vista nutritivo e sanitario ed è conforme alle raccomandazioni dell'Organizzazione mondiale della sanità (OMS).

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

L'alimentazione delle galline ovaiole è arricchita con carbonato di calcio proveniente dalla miniera di Stahovica che si trova in prossimità della città di Kamnik. Per abbeverare le galline ovaiole può essere utilizzata solo acqua proveniente dalla parte a monte dei fiumi Kamniška Bistrica e Savinja. Gli acidi grassi omega-3 provengono da semi di lino sottoposti a un trattamento adeguato.

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

L'allevamento e la riproduzione delle galline e la produzione delle uova devono aver luogo all'interno della zona geografica.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

—

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

—

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica si estende intorno alle Alpi di Kamnik-Savinja e comprende i territori situati tra il confine Austria - Slovenia e le seguenti strade statali:

- l'autostrada da Šentrupert a Domžale,
- la strada locale da Domžale a Zaboršt pri Dobu,
- la strada principale da Zaboršt pri Dobu a Brod,
- l'autostrada da Brod a Kranj vzhod,
- la strada regionale da Kranj a Zgornje Jezersko,
- il confine con l'Austria,
- la strada regionale da Pavličevo sedlo a Šentrupert.

Tutte le città e le località collegate dalle summenzionate strade sono ubicate all'interno della zona geografica.

5. Legame con la zona geografica

Il prodotto «Jajca izpod Kamniških planin» ha acquistato notorietà alla fine del XIX secolo, quando molte allevatrici della zona di Kamnik rifornivano con questo prezioso prodotto le cucine di Lubiana e il mercato della città. All'epoca, la produzione di uova beneficiava dell'eccellente situazione geografica delle montagne di Kamnik, segnatamente di un'acqua di alta qualità dovuta al fatto che il territorio era ampiamente disabitato e caratterizzato da una natura prevalentemente selvaggia. Inoltre, la cava di calcare di Stahovica situata a nord di Kamnik ha sempre esercitato un effetto favorevole sulla produzione di uova (i carbonati estratti, che risalgono a oltre 200 milioni di anni, sono di origine sedimentaria e sono di una purezza chimica eccezionale grazie al metamorfismo termico). Anche il caratteristico microclima subalpino e le temperature moderate hanno svolto in passato un ruolo considerevole nello sviluppo della produzione di uova nella zona geografica.

Queste condizioni naturali hanno fornito una base ottimale per lo sviluppo della produzione di uova da tavola in numerose fattorie. Grazie allo sviluppo nella zona geografica di colture di lino sorte per provvedere alle esigenze dell'industria tessile, si è potuto costituire in loco lo stabilimento tessile di Mengeš. Anche se il motivo principale della coltivazione del lino era la produzione di fibre, i suoi semi sono stati utilizzati come sottoprodotto per l'alimentazione degli animali ed in particolare dei volatili. Esiste un'abbondante letteratura sulla coltivazione del lino nella zona geografica in cui vengono prodotte le «Jajca izpod Kamniških planin». La prima menzione della produzione di lino risale a un elenco del 1493 che riporta gli obblighi dei sudditi nei confronti del feudatario di Jابلje e l'ultima consiste in un resoconto sullo sviluppo dello stabilimento di lino di Induplati Jarše (1953).

Dal momento che i semi di lino hanno un contenuto di grassi pari al 40 % e che gli acidi grassi omega-3 (acido alfa-linolenico) ne rappresentano la metà, le uova erano di qualità elevata e molto salutari. La tradizione di includere i semi di lino nell'alimentazione delle galline ovaiole continua con il prodotto «Jajca izpod Kamniških planin». Per questo motivo le uova «Jajca izpod Kamniških planin» differiscono dalle uova di molti altri produttori che usano materie prime meno tradizionali come l'olio di pesce denaturato e le alghe per arricchire le uova con acidi grassi omega-3.

Le «Jajca izpod Kamniških planin» contengono almeno il doppio di acidi grassi omega-3 delle altre uova arricchite con omega-3 e si distinguono per l'elevato contenuto di acido alfa-linolenico.

Le allevatrici e produttrici di uova di Kamnik e dintorni rifornirono Lubiana di uova da tavola fino alla II Guerra mondiale, periodo in cui tale commercio, fino ad allora vivace, fu ostacolato dal confine e dalla doppia recinzione di filo spinato con cui le forze occupanti avevano circondato la capitale. La canzone popolare «Katarina Barbara» scritta nel 1895 da Karel Štrekelj, slavista e raccoglitore di canzoni popolari, narra di una gallina destinata a rifornire Lubiana che era stata rubata. Dopo la guerra c'è voluto un po' di tempo per ripristinare la tradizione dell'allevamento di galline nella zona ai piedi delle montagne di Kamnik. Da allora, però, la tradizione si è consolidata diventando sempre più forte. Per anni la tradizione delle uova prodotte ai piedi delle montagne di Kamnik è stata data per scontata e soltanto alla fine degli anni Novanta i produttori hanno incominciato a pubblicizzare attivamente le uova. L'attuale reputazione delle «Jajca izpod Kamniških planin» è testimoniata da diversi articoli pubblicati su giornali, riviste di culinaria e su Internet, da trasmissioni televisive, dalla documentazione commerciale e da diversi dépliant. Per esempio, nel libro *Nazaj v planinski raj: alpska kultura slovenstva in mitologija Triglava* (2005), Boštjan Šaver fa riferimento alle uova «Jajca izpod Kamniških planin» come esempio di un nome di prodotto che dimostra il legame esistente tra gli abitanti e le Alpi, e le montagne in generale, in Slovenia. Le uova «Jajca izpod Kamniških planin» sono presentate nell'opuscolo *Okusiti Slovenijo* pubblicato dall'Ufficio del Turismo sloveno e finalizzato a far conoscere il ricco patrimonio gastronomico sloveno. Le uova sono menzionate in numerose altre pubblicazioni (riviste, almanacchi) come *Gorenjska hrana* (2011) e *Slovenska kulinarika*, negli articoli dell'Associazione dei consumatori sloveni (ZPS), che illustra, tra l'altro, le «Jajca izpod Kamniških planin» nell'opuscolo *Slovenska tradicionalna živila*, in un articolo intitolato *To so dobra jajca* ecc.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/JAJCA_IZPOD_KAMNISKIH_PLANIN-splet.pdf

Pubblicazione di una domanda ai sensi dell'articolo 17, paragrafo 6 del regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla definizione, alla designazione, alla presentazione, all'etichettatura e alla protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose e che abroga il regolamento (CEE) n. 1576/89 del Consiglio

(2017/C 296/06)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda, conformemente all'articolo 17, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

PRINCIPALI REQUISITI DELLA SCHEDA TECNICA

Acquavite di vino con indicazione geografica:

«КАРНОБАТСКА ГРОЗДОВА РАКИЯ»/«ГРОЗДОВА РАКИЯ ОТ КАРНОБАТ»/«KARNOBATSKA GROZDOVA RAKYA»/«GROZDOVA RAKYA OT KARNOBAT»

EU No PGI-BG-01865 – 7.1.2014

1. Indicazione geografica da registrare:

«Карнобатска гроздова ракия»/«Гроздова ракия от Карнобат»/«Karnobatska grozdova rakya»/«Grozдова rakya ot Karnobat»

2. Categoria della bevanda spiritosa:

Acquavite di vino

3. Descrizione della bevanda spiritosa:

«Карнобатска гроздова ракия»/«Гроздова ракия от Карнобат»/«Karnobatska grozdova rakya»/«Grozдова rakya ot Karnobat» è un'acquavite di vino con un titolo alcolometrico minimo di 40 % vol, che:

- viene ottenuta mediante distillazione singola o doppia a meno di 65 % vol di un vino da uva che permette di ricavare un massimo di 75 litri da 100 kg d'uva;
- soddisfa i requisiti per la produzione di acquavite da vino per quanto riguarda la composizione e le caratteristiche organolettiche.

3.1. Caratteristiche fisiche:

Liquido chiaro, brillante, senza sedimenti e particelle flottanti. Il colore giallo paglierino è dovuto all'invecchiamento in botti di rovere e all'aggiunta di caramello e l'aroma è quello caratteristico delle materie prime che viene poi ulteriormente sviluppato con l'invecchiamento.

3.2. Caratteristiche chimiche:

L'acquavite di vino ha un titolo alcolometrico minimo di 40 % vol ed è prodotto in rigorosa osservanza dei requisiti che impongono che non vengano prodotti più di 75 litri di vino da 100 kg di uva, il che comporta una distillazione di vino a meno di 65 % vol di alcole.

Titolo alcolometrico: 40 % vol; metanolo: 11 g/hl di alcole a 100 % vol; sostanze volatili: da 140 a 200 g/hl di alcole a 100 % vol.

Le sostanze volatili sono un'altra caratteristica importante che influisce sulle proprietà organolettiche dell'acquavite. Tali sostanze sono costituite da un insieme di alcoli superiori e acidi totali, aldeidi ed esteri. L'aroma è dovuto al quantitativo di esteri (14-30 g/hl di alcole a 100 % vol) e aldeidi (7-9 g/hl di alcole a 100 % vol) e il sapore al quantitativo di alcoli superiori contenuto (120-150 g/hl di alcole a 100 % vol).

3.3. Caratteristiche organolettiche:

La «Карнобатска гроздова ракия»/«Гроздова ракия от Карнобат»/«Karnobatska grozdova rakya»/«Grozдова rakya ot Karnobat» ha il gusto pieno, forte e intenso dell'uva matura, con sfumature di mela acerba e fichi, un delicato retrogusto di vaniglia e un aroma non troppo pronunciato di legno.

⁽¹⁾ GUL 39 del 13.2.2008, pag. 16.

3.4. Caratteristiche specifiche (rispetto alle bevande spiritose della stessa categoria):

La «Карнобатска гроздова ракия»/«Гроздова ракия от Карнобат»/«Karnobatska grozdova rakya»/«Grozдова rakya ot Karnobat» è ottenuta dalla distillazione di vino proveniente al 20 % da uva della varietà «Cherven Misket» e all'80 % dai seguenti altri tipi di uva bianca e nera.

- Uva bianca: Chardonnay, Muscat Ottonel, Muscat à Petit Grains, Viognier, Ugni Blanc, Traminer, Rkatsiteli, Cherven Misket, Riesling, Sauvignon Blanc, Victoria, Chasselas.
- Uva nera: Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Mavrud, Primitivo, Pamid, Alicante Bouschet, Gamay de Bouze, Pinot Noir, Cabernet Franc, Muscat of Hamburg, Rubin.

La varietà «Cherven Misket» è aromatica e ad essa si devono le ricche sfumature di mela acerba e fichi dell'acquavite.

La fermentazione a freddo dell'uva, che avviene a una temperatura controllata che non supera i 22 °C, garantisce la massima preservazione dell'aroma. L'aroma e il potenziale di gusto della «Карнобатска гроздова ракия»/«Гроздова ракия от Карнобат»/«Karnobatska grozdova rakya»/«Grozдова rakya ot Karnobat» è arricchito e reso concentrato mediante il ricorso a un metodo di produzione basato sulla distillazione continua, a meno di 65 % vol, del vino ottenuto dall'uva.

I distillati vengono fatti invecchiare in botti di rovere affinché acquisiscano equilibrio e armonia e sviluppino il loro potenziale. In questo modo viene ottenuto il colore dorato, il gusto marcato, forte e intenso dell'uva matura, con un aroma non troppo pronunciato di legno.

L'acquavite viene miscelata combinando distillati con età e caratteristiche organolettiche diverse e aggiungendo il quantitativo di acqua addolcita necessario per portare il titolo alcolometrico a 40 % vol. Il prodotto viene poi trattato per evitare l'opacizzazione e stabilizzato, conformemente alle pratiche enologiche autorizzate. Ove necessario, il colore viene rettificato con il caramello.

4. Zona geografica interessata

La zona comprende i seguenti territori:

- comune di Karnobat: sei territori (microregioni): Venets, Devetak, Iskra, Ognen, Asparukhovo e Raklitsa,
- comune di Sungurlare: un territorio (microregione): Terziysko,
- comune di Ajtos: quattro territori (microregioni): Karageorgievo, Pirne, Topolitsa e Chernograd,
- comune di Tsarevo: un territorio (microcircostrizione): Lozenets,
- comune di Straldzha: un territorio (microcircostrizione): città di Straldzha.

L'acquavite può essere imbottigliata al di fuori della zona geografica delimitata.

5. Metodo di produzione

La «Карнобатска гроздова ракия»/«Гроздова ракия от Карнобат»/«Karnobatska grozdova rakya»/«Grozдова rakya ot Karnobat» viene prodotta mediante il metodo classico bulgaro di produzione. Le diverse varietà di uva vengono raccolte separatamente quando raggiungono il punto di maturazione tecnica. Gli acini vengono snocciolati e, ove necessario, la polpa d'uva viene messa a raffreddare. Le condizioni di fermentazione e i lieviti utilizzati costituiscono le fonti principali dei composti aromatici.

La fermentazione a freddo del frutto garantisce una conservazione ottimale dell'aroma. Quando la fermentazione è terminata, il prodotto viene chiarificato, se necessario, prima di procedere alla distillazione. La distillazione del vino ottenuto dall'uva, che avviene sotto stretto controllo a meno di 65 % vol, nel rispetto del requisito che impone che non vengano prodotti più di 75 litri di vino da 100 kg di uva, garantisce l'alta qualità della «Карнобатска гроздова ракия»/«Гроздова ракия от Карнобат»/«Karnobatska grozdova rakya»/«Grozдова rakya ot Karnobat» e influisce significativamente sulla composizione aromatica del prodotto distillato. Durante la distillazione, a seguito del trattamento termico, si formano nuovi composti come esteri, aldeidi, acetali ecc. Al fine di ottenere il massimo risultato nella cattura dell'aroma si ricorre a un metodo particolare per produrre i distillati per la realizzazione del prodotto: l'utilizzazione di filtri d'argento che permettono di sfruttare le proprietà di tale metallo nobile. Tali filtri sono montati sui recipienti usati per distillare l'acquavite.

I distillati così ottenuti vengono suddivisi in lotti sulla base delle loro proprietà chimiche e organolettiche e lasciati invecchiare per almeno sei mesi in botti di rovere della capacità massima di 500 litri.

L'acquavite viene miscelata combinando distillati con età e caratteristiche organolettiche diverse e aggiungendo il quantitativo di acqua addolcita necessario per portare il titolo alcolometrico a 40 % vol. Il prodotto viene poi trattato per evitare l'opacizzazione e stabilizzato, conformemente alle pratiche enologiche autorizzate. Il colore giallo paglierino è dovuto all'invecchiamento in botti di rovere e all'aggiunta di caramello per ottenere il colore desiderato.

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

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

Il clima del territorio del comune di Karnobat è semicontinentale con un forte influsso marittimo dovuto all'ubicazione a 20–30 km dalla costa. La durata del periodo vegetativo dei vigneti è di circa 205 giorni. La somma termica media delle temperature biologicamente attive è pari a 3 911 °C, con un intervallo di confidenza tra i 3 713 ° e i 4 109 °C. Tali somme termiche corrispondono alle condizioni richieste per la maturazione delle diverse varietà: precoce, mediamente precoce e tardiva.

La superficie dei vigneti da frutto è pari a 2 766,56 ettari. I vigneti da cui viene ricavata la materia prima per la produzione della «Карнобатска гроздова ракия»/«Гроздова ракия от Карнобат»/«Karnobatska grozdova rakya»/«Grozdova rakya ot Karnobat» sono ubicati nella regione vinicola dei sub-Balcani (Valle delle rose/Rozova dolina) (comuni di Karnobat e Sungurlare), nella parte occidentale della regione vinicola a Est (Regione del Mar nero/Chernomorski) (comuni di Ajtos e Tsarevo) e nella regione vinicola meridionale (Pianura tracia/Trakiyska nizina) (comune di Straldzha). La zona geografica comprende la sottoregione di Tundzha–Straldzha e le colline meridionali dei Balcani orientali tra Karnobat e Ajtos nonché una parte della piana di Burgas.

Gli alti crinali collinari e i pascoli pianeggianti, tipici del territorio del comune di Karnobat, favoriscono la coltivazione dell'uva e, in particolare della varietà Cherven Misket. Si tratta di un'antica varietà di uva da vino bulgara molto fruttifera, con crescita e rendimento medi. È una varietà con la più alta resistenza alle gelate, che supera anche quella di molte altre varietà di uva da vino di altri paesi. Misket è una varietà aromatica che trasmette l'intenso gusto delle sfumature di mela acerba e fichi al sapore della «Карнобатска гроздова ракия»/«Гроздова ракия от Карнобат»/«Karnobatska grozdova rakya»/«Grozdova rakya ot Karnobat».

6.2. Caratteristiche specifiche della bevanda spiritosa attribuibili alla zona geografica

Le favorevoli condizioni naturali e climatiche, che costituiscono un prerequisito per l'ottenimento di uva di alta qualità con il giusto grado di maturazione, il metodo di raccolta notturna per preservarne l'aroma, la fermentazione a bassa temperatura e la distillazione in un impianto specifico mediante distillazione continua contribuiscono alla concentrazione del delicato aroma dell'uva e l'invecchiamento in botti di rovere favorisce l'intensificazione dell'aroma e del potenziale di gusto dell'acquavite. In questo modo viene ottenuto il colore dorato e il gusto marcato, forte e intenso dell'uva matura, con un aroma non troppo pronunciato di legno.

La «Карнобатска гроздова ракия»/«Гроздова ракия от Карнобат»/«Karnobatska grozdova rakya»/«Grozdova rakya ot Karnobat» ha il gusto pieno, forte e intenso dell'uva matura, con sfumature di mela acerba e fichi, un delicato retrogusto di vaniglia e un aroma non troppo pronunciato di legno che contribuisce a rendere l'acquavite riconoscibile, apprezzata e ricercata dai consumatori. La bevanda occupa un posto stabile sul mercato ed è il risultato di una combinazione di procedimenti tradizionali e innovativi.

I documenti che costituiscono il fascicolo del prodotto sono conservati presso la direzione «Registrazione, concessione di licenze e controllo» del ministero dell'Economia della Repubblica di Bulgaria.

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

La procedura nazionale per l'approvazione di una bevanda spiritosa con indicazione geografica è stabilita nella Sezione VII, «Produzione di bevande spiritose con indicazione geografica» del Capo 9 «Bevande spiritose» della legge relativa al vino e alle bevande spiritose (Gazzetta ufficiale bulgara n. 45 del 15 giugno 2012, in vigore dal 16 settembre 2012).

L'indicazione geografica «Карнобатска гроздова ракия»/«Гроздова ракия от Карнобат»/«Karnobatska grozdova rakya»/«Grozdova rakya ot Karnobat» è stata approvata con la legge n. T-RD-27-21 del 27.11.2013 del ministero dell'Economia e dell'Energia. La legge è stata pubblicata sul sito ufficiale del ministero dell'Economia alla pagina: <http://www.mi.government.bg/bg/library/zapoved-za-utvarj-davane-na-vinena-destilatna-spirtna-napitka-grozdova-rakiya-i-vinena-rakiya-s-geograf-73-c28-m361-2.html>

8. Richiedente

— Stato membro:

Repubblica di Bulgaria

— Indirizzo completo (via e numero, città/paese e codice postale, Stato):

ul. Slavjanska n. 8, Sofia, codice postale: 1052/Repubblica di Bulgaria

— Persona fisica o giuridica:

ministero dell'Economia

9. **Aggiunte all'indicazione geografica:**

nessuna.

10. **Norme specifiche relative all'etichettatura**

Non sono previste specifiche norme vincolanti (a parte quelle orizzontali) per l'etichettatura del prodotto «Карнобатска гроздова ракия»/«Гроздова ракия от Карнобат»/«Karnobatska grozdova rakya»/«Grozdova rakya ot Karnobat».

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



Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea
2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT