

Gazzetta ufficiale C 171

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

63° anno

19 maggio 2020

Sommario

II Comunicazioni

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

Commissione europea

2020/C 171/01	Comunicazione della Commissione —, Orientamenti sull'adozione di deroghe a livello dell'Unione relative ai dispositivi medici in conformità all'articolo 59 del regolamento (UE) 2017/745	1
---------------	---	---

IV Informazioni

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

Commissione europea

2020/C 171/02	Tassi di cambio dell'euro — 18 maggio 2020	5
2020/C 171/03	Comunicazione della Commissione sui tassi di interesse per il recupero degli aiuti di Stato e di riferimento/attualizzazione in vigore con decorrenza 1° maggio 2020/1 giugno 2020, [Pubblicata ai sensi dell'articolo 10 del regolamento (CE) n. 794/2004 della Commissione, del 21 aprile 2004 (GU L 140 del 30.4.2004, pag. 1)]	6

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

2020/C 171/04	Informazioni da trasmettere a norma dell'articolo 5, paragrafo 2, Istituzione di un gruppo europeo di cooperazione territoriale (GECT), Regolamento (CE) n. 1082/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 5 luglio 2006 (GU L 210 del 31.7.2006, pag. 19)	7
---------------	---	---

IT

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea

2020/C 171/05	Notifica preventiva di concentrazione, (Caso M.9844 — Société Générale/Mitsubishi/JV), Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	9
2020/C 171/06	Notifica preventiva di concentrazione, (Caso M.9839 — VGRD/Auto Wichert Assets) ⁽¹⁾	11

ALTRI ATTI

Commissione europea

2020/C 171/07	Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione	12
2020/C 171/08	Pubblicazione del documento unico modificato a seguito dell'approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012	22
2020/C 171/09	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	26
2020/C 171/10	Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione 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	29

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

II

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

COMMISSIONE EUROPEA

COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE

**Orientamenti sull'adozione di deroghe a livello dell'Unione relative ai dispositivi medici in
conformità all'articolo 59 del regolamento (UE) 2017/745**

(2020/C 171/01)

1. Contesto

Il regolamento (UE) 2017/745 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo ai dispositivi medici è stato adottato il 5 aprile 2017 ⁽¹⁾. Questo nuovo quadro normativo stabilisce standard elevati di qualità e sicurezza per i dispositivi medici e mira a garantire il corretto funzionamento del mercato interno.

In risposta alla pandemia di Covid-19, e avendo come principio guida la salute e la sicurezza dei pazienti, il Parlamento europeo e il Consiglio, su proposta della Commissione, il 23 aprile 2020, hanno adottato il regolamento (UE) 2020/561 ⁽²⁾, che rinvia di un anno, al 26 maggio 2021, la data di applicazione del regolamento (UE) 2017/745. Nel contempo il regolamento (UE) 2020/561 rinvia anche l'applicazione della disposizione che abroga la direttiva 90/385/CEE del Consiglio ⁽³⁾ relativa ai dispositivi medici impiantabili attivi e la direttiva 93/42/CEE del Consiglio ⁽⁴⁾ concernente i dispositivi medici.

Le direttive 90/385/CEE e 93/42/CEE e il regolamento (UE) 2017/745 conferiscono alle autorità nazionali competenti la facoltà di autorizzare, su richiesta debitamente motivata, l'immissione sul mercato di dispositivi medici per i quali le pertinenti procedure di valutazione della conformità non sono state espletate, ma il cui impiego è nell'interesse della salute pubblica o della sicurezza o salute dei pazienti («deroga nazionale»).

Il regolamento (UE) 2017/745 conferisce inoltre alla Commissione, in casi eccezionali, la facoltà di estendere per un periodo di tempo limitato la validità di una deroga nazionale al territorio dell'Unione («deroga a livello dell'Unione»). Tali deroghe a livello dell'Unione dovrebbero essere ritenute una misura di ultima istanza, da considerare solo in casi eccezionali per garantire la salute o la sicurezza dei pazienti o per proteggere la salute pubblica. La misura consente alla Commissione e agli Stati membri di affrontare in modo efficace le potenziali carenze a livello dell'Unione di dispositivi medici di vitale importanza.

I presenti orientamenti forniscono informazioni sull'adozione di tali deroghe a livello dell'Unione, in particolare sui criteri di cui la Commissione terrà conto per stabilire se l'estensione di una deroga nazionale al territorio dell'Unione sia necessaria e giustificata per un dispositivo medico. Il presente documento fornisce inoltre informazioni sulla procedura di adozione e sulle condizioni generali che la Commissione dovrebbe stabilire per le deroghe a livello dell'Unione mediante atti di esecuzione.

⁽¹⁾ GU L 117 del 5.5.2017, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 130 del 24.4.2020, pag. 18.

⁽³⁾ GU L 189 del 20.7.1990, pag. 17.

⁽⁴⁾ GU L 169 del 12.7.1993, pag. 1.

2. Base giuridica

A norma dell'articolo 59 del regolamento (UE) 2017/745 le autorità nazionali competenti possono autorizzare, su richiesta debitamente motivata, l'immissione sul mercato e la messa in servizio all'interno del territorio dello Stato membro interessato di un dispositivo specifico per il quale le procedure di valutazione della conformità di cui all'articolo 52 del regolamento (UE) 2017/745 o, per il periodo a decorrere dal 24 aprile 2020 al 25 maggio 2021, all'articolo 9, paragrafi 1 e 2, della direttiva 90/385/CEE, o all'articolo 11, paragrafi da 1 a 6, della direttiva 93/42/CEE non sono state esplesate ma il cui impiego è nell'interesse della salute pubblica o della sicurezza o salute dei pazienti ⁽⁵⁾.

A norma dell'articolo 59, paragrafo 2, del regolamento (UE) 2017/745, gli Stati membri informano la Commissione e gli altri Stati membri in merito a ogni deroga nazionale concessa per un dispositivo medico. Per agevolare tale procedura e rafforzare il coordinamento tra gli Stati membri, la Commissione istituirà e gestirà un archivio centrale ⁽⁶⁾ che consentirà alle autorità nazionali competenti di condividere con la Commissione e con le altre autorità nazionali le informazioni sulle deroghe concesse.

Non vi è alcun obbligo giuridico di informare la Commissione e gli altri Stati membri delle deroghe nazionali adottate prima del 24 aprile 2020. L'articolo 59, paragrafo 2, secondo comma, stabilisce tuttavia che gli Stati membri possono trasmettere una notifica alla Commissione al fine di garantire che tali deroghe nazionali possano essere prese in considerazione per l'adozione di deroghe a livello dell'Unione. In tal caso le notifiche nazionali dovrebbero essere trasmesse all'archivio centrale di cui sopra.

A norma dell'articolo 59, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2017/745, la Commissione può, in casi eccezionali connessi alla salute pubblica o alla sicurezza o alla salute dei pazienti, mediante atti di esecuzione, estendere per un periodo di tempo limitato la validità di una deroga nazionale concessa da uno Stato membro a norma delle disposizioni di cui sopra al territorio dell'Unione e fissare le condizioni alle quali il dispositivo può essere immesso sul mercato o messo in servizio. La Commissione può adottare deroghe a livello dell'Unione solo in risposta a deroghe nazionali notificate da uno Stato membro.

3. Prescrizioni generali

Nel considerare l'adozione di una deroga a livello dell'Unione, in una prima fase la Commissione consulterà gli Stati membri, mediante il gruppo di coordinamento per i dispositivi medici (MDCG) istituito a norma del regolamento (UE) 2017/745, per stabilire se una deroga nazionale notificata per un determinato dispositivo medico possa essere rilevante per l'Unione.

Qualora sia stabilito che potrebbe esservi una rilevanza per l'Unione, in una seconda fase la Commissione valuterà se gli obblighi procedurali di cui alla sottosezione A sono stati soddisfatti. In una terza fase la Commissione, sulla base delle prescrizioni di cui alla sottosezione B, stabilirà se l'adozione di una deroga a livello dell'Unione sia debitamente giustificata nel caso in questione.

A. Obblighi procedurali

1. Per il dispositivo medico in questione è stata concessa e notificata alla Commissione almeno una deroga nazionale.
2. Per ogni deroga nazionale notificata sono state messe a disposizione della Commissione e di tutti gli altri Stati membri tutte le motivazioni di cui si è tenuto conto al momento di concedere detta deroga.
3. Il contenuto di ciascuna deroga nazionale notificata, in termini di periodo di validità, condizioni o prescrizioni specifiche, nonché l'esito di eventuali attività di sorveglianza o di monitoraggio, sono stati messi a disposizione della Commissione e di tutti gli altri Stati membri.
4. Ogni deroga nazionale notificata identifica chiaramente il dispositivo medico per il quale è concessa e include una descrizione del dispositivo, la destinazione d'uso e le informazioni del fabbricante.
5. Qualsiasi documentazione (tecnica) presentata da uno o più fabbricanti relativa al dispositivo medico che beneficia di una o più deroghe nazionali notificate, nonché il risultato della valutazione di tale documentazione effettuata dall'autorità nazionale competente, sono stati messi a disposizione della Commissione e di tutti gli altri Stati membri.

⁽⁵⁾ L'articolo 1, paragrafo 8, punto iv), del regolamento (UE) 2020/561 stabilisce che l'articolo 59 del regolamento (UE) 2017/745 si applica a decorrere dal 24 aprile 2020.

⁽⁶⁾ Il servizio dell'archivio centrale si baserà sul Centro risorse di comunicazione e informazione per amministrazioni, imprese e cittadini (CIRCABC).

B. *Debita giustificazione*

1. La documentazione di cui alla sottosezione A dimostra che il fabbricante ha fatto quanto può essere ragionevolmente previsto per completare la valutazione della conformità entro i termini stabiliti o, se del caso, vi sono prove sufficienti che il fabbricante non ha potuto completare o iniziare la valutazione della conformità a causa di circostanze eccezionali e imprevedibili.
2. Il dispositivo o i dispositivi medici (?) in questione sono di vitale importanza per la salute pubblica o la sicurezza o la salute dei pazienti.
3. Mancano i sostituti adeguati.
4. Se del caso, nel fascicolo tecnico, o in seguito ad attività di sorveglianza o di vigilanza del mercato, non vi sono, riguardo ai dispositivi delle generazioni precedenti o con caratteristiche simili, indicazioni secondo cui il dispositivo possa nuocere alla salute o alla sicurezza dei pazienti o alla salute pubblica.
5. Ciascuna deroga nazionale notificata ha carattere temporaneo e il suo periodo di validità è limitato a quanto può essere ragionevolmente ritenuto necessario per completare la procedura di valutazione della conformità applicabile o, in alternativa, per garantire la sicurezza o la salute dei pazienti o la protezione della salute pubblica.
6. È chiaramente rilevante per l'Unione estendere la validità di una o più deroghe nazionali notificate al territorio dell'Unione.

Le informazioni di cui ai punti da 1 a 5 della sottosezione B sono richieste per consentire alla Commissione di valutare se l'adozione di una deroga a livello dell'Unione sia debitamente motivata. Tale ulteriore documentazione completerà le informazioni inizialmente notificate alla Commissione nel quadro delle deroghe nazionali in questione. Dovrebbero essere contenute, in particolare, le seguenti informazioni:

- a) una spiegazione dei motivi per cui la valutazione della conformità non è stata avviata o completata prima dell'immissione sul mercato; una spiegazione dell'importanza vitale dell'uso del dispositivo medico; un piano dettagliato sulle modalità per garantire la conformità o il ritiro del dispositivo dal mercato dopo la scadenza della deroga temporanea;
- b) una spiegazione dell'importanza vitale dell'uso del dispositivo medico nel rispettivo Stato membro dovrebbe essere corredata da una o più dichiarazioni delle istituzioni sanitarie, compresi i motivi per cui il dispositivo non può essere sostituito.

Ai fini del punto 6 della sottosezione B, la Commissione intende consultare gli Stati membri mediante il gruppo MDCG. La Commissione stabilirà se l'estensione della deroga nazionale sia nell'interesse dell'Unione, tenendo conto dei riscontri ricevuti dal gruppo MDCG.

4. **Procedura di adozione**

La Commissione deciderà in merito alla necessità di adottare una deroga a livello dell'Unione sulla base delle informazioni di cui alle sottosezioni A e B della sezione 3. Ciò è necessario per garantire la sicurezza o la salute dei pazienti o la protezione della salute pubblica, salvaguardando nel contempo il corretto funzionamento del mercato interno.

A norma dell'articolo 59, paragrafo 3, primo comma, del regolamento (UE) 2017/745, la Commissione adotta deroghe a livello dell'Unione mediante atti di esecuzione. Tali atti di esecuzione sono adottati secondo la procedura di esame stabilita dal regolamento (UE) n. 182/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽⁸⁾.

Per motivi imperativi di urgenza debitamente giustificati connessi alla salute e alla sicurezza delle persone, l'articolo 59, paragrafo 3, secondo comma, del regolamento (UE) 2017/745 stabilisce che la Commissione adotti atti di esecuzione immediatamente applicabili, senza previa presentazione al pertinente comitato di comitatologia secondo quanto disposto all'articolo 8, in combinato disposto con l'articolo 5 del regolamento (UE) n. 182/2011. In tali casi, al massimo quattordici giorni dopo la sua adozione, la Commissione sottoporrà l'atto di esecuzione al comitato competente al fine di ottenerne il parere, tenendo conto delle informazioni di cui alla sezione 3. Nel caso in cui il comitato presenti un parere negativo, la Commissione abrogherà immediatamente l'atto di esecuzione.

(?) I dispositivi medici sono specificati, ad esempio, mediante un riferimento al numero del certificato rilasciato da un organismo notificato e/o a qualsiasi categoria specifica di dispositivi o gruppi di dispositivi cui tale certificato si riferisce.

(8) GUL 55 del 28.2.2011, pag. 13.

5. Condizioni generali

L'articolo 59, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2017/745 prevede che la Commissione stabilisca le condizioni di una deroga a livello dell'Unione adottata mediante un atto di esecuzione. Nel definire tali condizioni, la Commissione baserà la propria decisione, in particolare sulle informazioni presentate conformemente alla sottosezione A della sezione 3. La Commissione può inoltre prendere in considerazione altre osservazioni presentate, ad esempio, dagli Stati membri nell'ambito del gruppo MDCG.

Le deroghe a livello dell'Unione possono stabilire condizioni più rigorose per l'immissione temporanea sul mercato di un dispositivo medico rispetto a quelle stabilite mediante le deroghe nazionali già in vigore per il dispositivo. Gli Stati membri dovrebbero invece poter introdurre, mediante misure nazionali, condizioni più rigorose di quelle previste dalle deroghe a livello dell'Unione. In tali casi dovrebbero prevalere le condizioni più rigorose.

Salvo diversa decisione, le deroghe a livello dell'Unione dovrebbero rimanere in vigore per un periodo non superiore a sei mesi. Eventuali modifiche sostanziali delle circostanze o delle informazioni di cui alla sezione 3 o di altre informazioni a disposizione della Commissione o degli Stati membri, in particolare attraverso la vigilanza del mercato, dovrebbero giustificare una nuova valutazione della deroga a livello dell'Unione e delle relative condizioni. In tali casi la Commissione può proporre di modificare o, se del caso, abrogare l'atto di esecuzione mediante il quale ha stabilito la deroga a livello dell'Unione. Tale procedura sarà oggetto di una consultazione degli Stati membri nell'ambito del gruppo MDCG.

IV

(Informazioni)

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

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

18 maggio 2020

(2020/C 171/02)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,0832	CAD	dollari canadesi	1,5202
JPY	yen giapponesi	116,31	HKD	dollari di Hong Kong	8,3964
DKK	corone danesi	7,4548	NZD	dollari neozelandesi	1,8096
GBP	sterline inglesi	0,89153	SGD	dollari di Singapore	1,5426
SEK	corone svedesi	10,6103	KRW	won sudcoreani	1 332,42
CHF	franchi svizzeri	1,0521	ZAR	rand sudafricani	19,8913
ISK	corone islandesi	157,10	CNY	renminbi Yuan cinese	7,7068
NOK	corone norvegesi	10,9663	HRK	kuna croata	7,5580
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	16 077,45
CZK	corone ceche	27,610	MYR	ringgit malese	4,7320
HUF	fiorini ungheresi	353,39	PHP	peso filippino	55,102
PLN	zloty polacchi	4,5596	RUB	rublo russo	78,9080
RON	leu rumeni	4,8388	THB	baht thailandese	34,684
TRY	lire turche	7,4276	BRL	real brasiliano	6,2701
AUD	dollari australiani	1,6736	MXN	peso messicano	25,6337
			INR	rupia indiana	82,1435

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

**Comunicazione della Commissione sui tassi di interesse per il recupero degli aiuti di Stato e di riferimento/attualizzazione in vigore con decorrenza
1° maggio 2020/1 giugno 2020**

[Pubblicata ai sensi dell'articolo 10 del regolamento (CE) n. 794/2004 della Commissione, del 21 aprile 2004 (GU L 140 del 30.4.2004, pag. 1)]

(2020/C 171/03)

Tassi di base calcolati ai sensi della comunicazione della Commissione relativa alla revisione del metodo di fissazione dei tassi di riferimento e di attualizzazione (GU C 14 del 19.1.2008, pag. 6). A seconda dell'uso del tasso di riferimento, vanno ancora aggiunti gli opportuni margini come definiti nella presente comunicazione. Per il tasso di sconto questo comporta l'aggiunta di un margine di 100 punti base. Il regolamento (CE) n. 271/2008 della Commissione, del 30 gennaio 2008, che modifica il regolamento (CE) n. 794/2004, prevede che, se non diversamente disposto in una decisione specifica, anche il tasso di recupero venga calcolato aggiungendo 100 punti base al tasso di base.

I tassi modificati sono indicati in grassetto.

La tabella precedente è stata pubblicata nella GU C 83 del 13.3.2020, pag. 5.

Dal	Al	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.6.2020	...	-0,22	-0,22	0,00	-0,22	1,77	-0,22	0,05	-0,22	-0,22	-0,22	-0,22	-0,22	0,26	0,78	-0,22	1,35	-0,22	3,21	0,32	-0,22	-0,22	0,94						
1.5.2020	31.5.2020	-0,31	-0,31	0,00	-0,31	2,25	-0,31	-0,05	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	0,26	0,52	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	1,84	-0,31	3,21	0,26	-0,31	-0,31	0,94
1.4.2020	30.4.2020	-0,31	-0,31	0,00	-0,31	2,25	-0,31	-0,05	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	0,26	0,40	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	1,84	-0,31	3,21	0,26	-0,31	-0,31	0,94
1.3.2020	31.3.2020	-0,31	-0,31	0,00	-0,31	2,25	-0,31	-0,05	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	0,26	0,30	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	1,84	-0,31	3,21	0,26	-0,31	-0,31	0,94
1.2.2020	29.2.2020	-0,31	-0,31	0,00	-0,31	2,25	-0,31	-0,07	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	0,26	0,30	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	1,84	-0,31	3,21	0,18	-0,31	-0,31	0,94
1.1.2020	31.1.2020	-0,31	-0,31	0,00	-0,31	2,25	-0,31	-0,12	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	0,26	0,30	-0,31	1,84	-0,31	3,21	0,11	-0,31	-0,31	0,94						

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

Informazioni da trasmettere a norma dell'articolo 5, paragrafo 2**Istituzione di un gruppo europeo di cooperazione territoriale (GECT)**

Regolamento (CE) n. 1082/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 5 luglio 2006 (GU L 210 del 31.7.2006, pag. 19)

(2020/C 171/04)

I.1) Denominazione, indirizzo e recapiti

Denominazione ufficiale: EVTZ Eurodistrict Region Freiburg — Centre et Sud Alsace

Sede sociale: Île du Rhin, 68600 Vogelgrun, Francia

Recapito: Silke Tebel-Haas

Sito internet del gruppo: www.eurodistrict-freiburg-alsace.eu

I.2) Durata del gruppo:

Durata del gruppo: periodo indeterminato

Data di registrazione: 14.4.2020

Data di pubblicazione: 6.5.2020

II. OBIETTIVI

Il GECT Eurodistrict Region Freiburg — Centre et Sud Alsace ha l'obiettivo di intensificare la cooperazione transfrontaliera al fine di creare e sviluppare una regione transfrontaliera con un'identità territoriale. Il GECT sarà attivo in particolare nei seguenti settori qualora gli obiettivi perseguiti presentino una dimensione transfrontaliera: mobilità, mercato del lavoro, incontri tra studenti e cittadini, sport e cultura, sanità, energia e turismo.

III. INFORMAZIONI AGGIUNTIVE SULLA DENOMINAZIONE DEL GRUPPO

Denominazione in inglese: EVTZ Eurodistrict Region Freiburg — Centre et Sud Alsace

Denominazione in francese: GECT Eurodistrict Region Freiburg — Centre et Sud Alsace

IV. MEMBRI**IV.1) Numero totale di membri del gruppo: 10****IV.2) Nazionalità dei membri del gruppo: Francia e Germania****IV.3) Informazioni sui membri ⁽¹⁾**

Denominazione ufficiale: Landkreis Emmendingen

Indirizzo postale: Bahnhofstraße 2-4, 79312 Emmendingen, Germania

Sito internet: www.landkreis-emmendingen.de

Tipo di membro: ente locale

Denominazione ufficiale: Landkreis Breisgau-Hochschwarzwald

Indirizzo postale: Stadtstraße 2, 79104, Freiburg, Germania

Sito internet: www.breisgau-hochschwarzwald.de

Tipo di membro: ente locale

Denominazione ufficiale: Stadt Freiburg

Indirizzo postale: Rathausplatz 2-4, 79098 Freiburg, Germania

Sito internet: www.freiburg.de

Tipo di membro: ente locale

(¹) Si prega di inserire le informazioni relative a ciascun membro.

Denominazione ufficiale: Région Grand Est
Indirizzo postale: Maison de la Région, 1, place Adrien Zeller, 67000 Strasbourg, Francia
Sito internet: www.grandest.fr
Tipo di membro: ente regionale

Denominazione ufficiale: Département du Bas-Rhin
Indirizzo postale: Hôtel du Département, Place du Quartier Blanc, 67000 Strasbourg, Francia
Sito internet: www.bas-rhin.fr
Tipo di membro: ente locale

Denominazione ufficiale: Département du Haut-Rhin
Indirizzo postale: 100, Avenue d'Alsace, 67006 Colmar, Francia
Sito Internet: www.haut-rhin.fr
Tipo di membro: ente locale

Denominazione ufficiale: PETR Sélestat-Alsace Centrale
Indirizzo postale: BP 20195, 1, Rue Louis Lang, 67604 Sélestat, Francia
Sito internet: www.selestat-alsace-centrale.fr
Tipo di membro: ente locale

Denominazione ufficiale: PETR du Pays Rhin-Vignoble-Grand Ballon
Indirizzo postale: 170, Rue de la République, 68500 Guebwiller, Francia
Sito internet: <https://www.rhin-vignoble-grandballon.fr/>
Tipo di membro: ente locale

Denominazione ufficiale: Mulhouse Alsace Agglomération
Indirizzo postale: 2, Rue Pierre et Marie Curie, 68948 Mulhouse, Francia
Sito internet: www.mulhouse-alsace.fr
Tipo di membro: ente locale

Denominazione ufficiale: Colmar Agglomération
Indirizzo postale: 32, Cours Sainte Anne, BP 80197, 68004 Colmar, Francia
Sito internet: www.agglo-colmar.fr
Tipo di membro: ente locale

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA
CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

Notifica preventiva di concentrazione**(Caso M.9844 — Société Générale/Mitsubishi/JV)****Caso ammissibile alla procedura semplificata****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2020/C 171/05)

1. In data 11 maggio 2020 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾.

La notifica riguarda le seguenti imprese:

- ALD SA («ALD», Francia), controllata da Société Générale (Francia),
- Mitsubishi UFJ Lease & Finance Company Limited («Mitsubishi», Giappone).

ALD e Mitsubishi acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), e dell'articolo 3, paragrafo 4, del regolamento sulle concentrazioni, il controllo comune della JV.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni in una società di nuova costituzione che si configura come impresa comune.

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

- ALD: fornisce un servizio completo di leasing di veicoli e di gestione della flotta a grandi imprese, piccole e medie imprese e privati cittadini in 43 paesi. ALD è controllata da Société Générale, un gruppo di servizi finanziari che opera in Francia e su scala mondiale;
- Mitsubishi: opera in Giappone e su scala mondiale nella fornitura di una serie di servizi finanziari, tra cui il leasing finanziario, il leasing operativo incentrato sui valori delle attività, il leasing auto e immobiliare ecc. Fornisce inoltre servizi di noleggio, commercializzazione di attrezzature usate, operazioni di assicurazione e servizi ai clienti;
- JV: fornirà servizi completi di leasing operativo multimarchio e di gestione della flotta con prodotti correlati alla mobilità in Malaysia.

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

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

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

⁽²⁾ GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

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

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

M.9844 — Société Générale/Mitsubishi/JV

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

Indirizzo e-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax + 32 22964301

Indirizzo postale:

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

Notifica preventiva di concentrazione
(Caso M.9839 — VGRD/Auto Wichert Assets)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2020/C 171/06)

1. In data 11 maggio 2020 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾.

La notifica riguarda le seguenti imprese:

- VGRD GmbH («VGRD», Germania), controllata al 100 % di Volkswagen AG («VW AG»), appartenente al gruppo VW,
- determinati attivi di Auto Wichert GmbH («attivi oggetto dell'operazione», Germania), di proprietà di Auto Wichert GmbH («Wichert», Germania).

VGRD acquisisce (indirettamente), ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo esclusivo degli attivi oggetto dell'operazione.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di elementi dell'attivo.

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

- VGRD: gestione di vari punti vendita al dettaglio in Germania. Il gruppo VW opera nello sviluppo, nella produzione, nella commercializzazione e nella vendita di autovetture, veicoli commerciali leggeri, camion, autobus, pullman, telai di autobus, motori diesel e motociclette, compresi i relativi pezzi di ricambio e accessori;
- attivi oggetto dell'operazione: quattro concessionari VW ubicati nell'area metropolitana di Amburgo, Germania, che operano nella distribuzione al dettaglio di autovetture e veicoli commerciali leggeri nuovi e usati dei marchi del gruppo VW, di ricambi originali VW e di ricambi non originali, nonché nella prestazione dei relativi servizi.

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

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

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

M.9839 — VGRD/Auto Wichert Assets

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

Indirizzo email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Indirizzo postale:

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

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

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

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

(2020/C 171/07)

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

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Duna/Dunai»

Numero di riferimento: PDO-HU-A1345-AM02

Data della comunicazione: 9.2.2020

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Aggiunta dei comuni di Kömpöc, Petőfiszállás, Pálmonostora e Újszilvás, e del comune di Bácsszentgyörgy alla zona delimitata**
 - a) Sezione interessata del disciplinare di produzione: IV. Zona delimitata
 - b) Sezione interessata del documento unico: Zona geografica delimitata
 - c) Motivi:

— Il Consiglio della comunità vitivinicola della regione viticola di Kunság ha modificato il disciplinare di produzione della DOP «Kunság/Kunsági». La zona delimitata è stata completata con i perimetri di classe I e II (secondo il catasto viticolo) dei comuni di Kömpöc, Petőfiszállás, Pálmonostora e Újszilvás. La modifica riguarda la zona delimitata del disciplinare della DOP «Duna/Dunai» ed è riportata nella presente domanda. Le caratteristiche delle zone catastali sono identiche a quelle della zona delimitata della DOP «Duna/Dunai». La viticoltura è un'attività economica tradizionale degli abitanti di questa regione. La classificazione come regione viticola e la possibilità di produrre la DOP «Duna/Dunai» contribuiscono in modo significativo alle opportunità occupazionali e di generazione di reddito dei comuni, oltre che allo sviluppo del turismo rurale locale.

(1) GUL 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

— Il Consiglio della comunità vitivinicola della regione viticola di Hajós-Baja ha modificato il disciplinare di produzione della DOP «Hajós-Bajai». La zona delimitata è stata completata con i perimetri di classe I e II (secondo il catasto viticolo) del comune di Bácsszentgyörgy. Le sezioni periferiche del comune di Bácsszentgyörgy corrispondono ai comuni di Csátalja e Dávod della regione viticola. A Bácsszentgyörgy, la superficie della zona registrata nel catasto viticolo è di 6,8109 ettari e vi operano due depositi fiscali semplificati. La modifica della zona delimitata non incide sul legame tra zona di produzione e prodotto, in quanto le caratteristiche della zona catastale sono identiche a quelle delle zone delimitate della DOP «Hajós-Bajai» e della DOP «Duna/Dunai». La viticoltura è un'attività economica tradizionale degli abitanti di questa regione. La classificazione come regione viticola e la possibilità di produrre la DOP «Duna/Dunai» contribuiscono in modo significativo alle opportunità occupazionali e di generazione di reddito dei comuni, oltre che allo sviluppo del turismo rurale locale.

2. Eliminazione del numero massimo di gemme nella sezione «Pratiche enologiche specifiche»

- Sezioni interessate del disciplinare di produzione: III. Pratiche enologiche specifiche
- Sezione interessata del documento unico: Pratiche di vinificazione - Pratiche enologiche specifiche
- Motivi: La modifica è di carattere tecnico. La modifica della normativa (eliminazione del numero massimo di gemme) chiarisce i mezzi che consentono di limitare la produzione.

DOCUMENTO UNICO

1. Nome del prodotto

Duna

Dunai

2. Tipo di indicazione geografica

DOP — Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

4. Descrizione del vino (dei vini)

Vini bianchi

Vini freschi di media persistenza. I vini monovarietali esprimono le caratteristiche, gli aromi e i sapori fruttati e floreali tipici della varietà con cui sono prodotti. A seconda del loro tenore zuccherino, questi vini possono essere secchi, semiseccchi, amabili o dolci.

* Per quanto riguarda il titolo alcolometrico totale massimo e il tenore massimo totale di anidride solforosa, si applicano i limiti stabiliti dalla legislazione europea.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	16,67
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Vini rosati

Vini freschi e leggeri dotati di vivace acidità, ottenuti da uve a bacca nera, con profumi e sapori di frutta fresca e rinfrescante (lamponi, pesca, amarena, ribes, fragola di bosco ecc.) ed eventualmente con aromi floreali. A seconda del loro tenore zuccherino, questi vini possono essere secchi, semiseccchi, amabili o dolci.

- * Per quanto riguarda il titolo alcolometrico totale massimo e il tenore massimo totale di anidride solforosa, si applicano i limiti stabiliti dalla legislazione europea.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	13,33
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Vini chiaretti

I vini monovarietali sviluppano gli aromi e i sapori tipici della varietà utilizzata e un'acidità rotonda. I vini assemblati sono corposi e moderatamente tannici e presentano caratteristiche che rispecchiano la proporzione delle varietà utilizzate nell'assemblaggio. A seconda del loro tenore zuccherino, questi vini possono essere secchi, semiseccchi, amabili o dolci.

- * Per quanto riguarda il titolo alcolometrico totale massimo e il tenore massimo totale di anidride solforosa, si applicano i limiti stabiliti dalla legislazione europea.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

Vini rossi

I vini monovarietali sviluppano gli aromi e i sapori tipici della varietà utilizzata e un'acidità rotonda. I vini assemblati hanno un tenore moderatamente tannico che rispecchia la proporzione delle varietà utilizzate nell'assemblaggio e sono corposi e vellutati al palato. Questi vini rossi sviluppano aromi di frutta (amarena, lampone, noce, ribes ecc.), spezie (cannella, vaniglia), cioccolato e tabacco. A seconda del loro tenore zuccherino, questi vini possono essere secchi, semiseccchi, amabili o dolci.

- * Per quanto riguarda il titolo alcolometrico totale massimo e il tenore massimo totale di anidride solforosa, si applicano i limiti stabiliti dalla legislazione europea.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	3,5 milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. Pratiche di vinificazione

a. Pratiche enologiche essenziali

Allevamento della vite e densità di impianto

Pratica colturale

Metodi di allevamento applicabili ai vigneti impiantati dopo il 3 febbraio 2006: alberello, sistema a ombrello, sistema Moser, sistema Moser migliorato, pergola semplice, sistema Sylvoz.

Per la determinazione dei sestri d'impianto, è ammesso l'impianto a filari doppi e/o viti doppie, purché la distanza tra i filari e tra i ceppi sia regolare. La distanza tra i filari non deve essere inferiore a 1 m né superiore a 3,60 m, mentre quella tra i ceppi non deve essere inferiore a 0,60 m né superiore a 1,20 m. Nei vigneti piantati a viti doppie, si deve tenere conto della distanza media tra i ceppi.

Nel caso dei vigneti esistenti piantati anteriormente al 3 febbraio 2006, i vini che beneficiano della denominazione di origine protetta «Duna/Dunai» possono essere ottenuti da uve di questi vigneti, indipendentemente dalle forme di allevamento applicate e fino all'estirpazione delle viti di queste regioni.

Per la produzione dei vini a denominazione di origine protetta «Duna/Dunai» possono essere utilizzate solo uve provenienti da viti la cui percentuale di ceppi mancanti non supera il 10 %.

Data e metodo di vendemmia e qualità delle uve

Pratica colturale

La data di inizio vendemmia è fissata annualmente dal consiglio di amministrazione della comunità vitivinicola competente in base a vendemmie di prova effettuate ogni settimana a partire dal 1° agosto.

Nessun prodotto ottenuto da uve raccolte prima della data determinata dalla comunità vitivinicola per l'inizio della vendemmia può ottenere un certificato di origine nella categoria della denominazione di origine protetta «Duna/Dunai», né può essere commercializzato con tale denominazione di origine. La data della vendemmia è pubblicata dalle comunità vitivinicole sotto forma di annuncio.

Requisiti relativi alla qualità delle uve

Pratica colturale

Il tenore naturale minimo di zucchero delle uve è di 14,82 MM° (gradi di mosto, secondo la scala ungherese) e il titolo alcolometrico potenziale minimo delle uve è del 9 % per tutti i tipi di vino.

b. Rese massime

Vino

100 ettolitri per ettaro

Uve

14 300 kg per ettaro

6. Zona geografica delimitata

1. Regione viticola di Csongrád: le zone classificate, secondo il catasto viticolo, nelle classi I e II dei seguenti comuni: Ásotthalom, Balástya, Bordány, Csengele, Csongrád, Domaszék, Forráskút, Hódmezővásárhely, Kistelek, Mórahalom, Öttömös, Pusztamérges, Pusztaszer, Ruzsa, Szatymaz, Szeged, Üllés, Zákányszék, Zsombó.
2. Regione viticola di Hajós-Baja: le zone classificate, secondo il catasto viticolo, nelle classi I e II dei seguenti comuni: Baja, Bácsszentgyörgy, Bátmonostor, Borota, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Dávod, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Hajós, Nagybaracska, Nemesnádudvar, Rém, Sükösd, Vaskút.
3. Regione viticola di Kunság: le zone classificate, secondo il catasto viticolo, nelle classi I e II dei seguenti comuni: Abony, Akasztó, Albertirsa, Apostag, Ágasegyháza, Ballószög, Balotaszállás, Bácsalmás, Bácsszőlős, Bénye, Bócsa, Bugac, Cegléd, Ceglédbercel, Cibakháza, Csemő, Csengőd, Cserkeszőlő, Csépa, Csikéria, Csólyospálos, Dány, Duna/Dunai-pataj, Duna/Dunai-vecse, Dömsöd, Felsőajos, Fülöpháza, Fülöpkab, Fülöpszállás, Harta, Gomba, Harkakötöny, Helvécia, Hernád, Imrehegy, Inárcs, Izsák, Jakabszállás, Jánoshalma, Jászberény, Jászszentandrás, Jászszentlászló, Kakucs, Kaskantyú, Kecel, Kecskemét, Kelebia, Kerekegyháza, Kéleshalom, Kiskőrös, Kiskunfélegyháza, Kiskunhalas, Kiskunmajsa, Kisszállás, Kocsér, Kóka, Kömpöc, Kunbaja, Kunbaracs, Kunfehértó, Kunszállás, Kunszentmiklós, Ladánybene, Lajosmizse, Lakitelek, Mélykút, Monor, Monorierdő, Móricgát, Nagykáta, Nagykőrös, Nagyrév, Nyárlőrinc, Nyársapát, Ócsa, Orgovány, Örkény, Páhi, Pálmonostora, Petőfiszállás, Pilis, Pirtó, Ráckeve, Solt, Soltszentimre, Soltvadkert, Szabadszállás, Szank, Szelevény, Szentkirály, Szigetcsép, Szigetszentmárton, Szigetújfalu, Tabdi, Tápiószentmárton, Tápiószele, Tázlár, Tiszaalpár, Tiszajenő, Tiszaföldvár, Tiszainoka, Tiszakécske, Tiszakürt, Tisasas, Tiszaug, Tompa, Tóalmás, Tököl, Újlengyel, Újszilvás, Zsana.

7. Varietà principale/i di uve da vino

tramini — traminer
királyleányka — feteasca regale
kadarka — jenei fekete
hamburgi muskotály — muscat de hamburg
kékoportó — portugizer
sauvignon — sovinjon
kövidinka — a dinka crvena
pinot noir — kék rulandi
pinot noir — savagnin noir
pinot noir — pinot cernii
leányka — leányszőlő
olasz rizling — nemes rizling
tramini — roter traminer
nektár
tramini — savagnin rose
pinot blanc — weissburgunder
olasz rizling — taljanska grasevina
pinot noir — pignula
csabagyöngye — perle di csaba
sauvignon — sauvignon bianco
olasz rizling — grasevina
leányka — dievcenske hrozno
szürkebarát — auvergans gris
irsai olivér — zolotis
kékfrankos — blaufränkisch
királyleányka — galbena de ardeal
rizlingszilváni — müller thurgau blanc
szürkebarát — pinot gris
rizlingszilváni — müller thurgau bijeli
csabagyöngye — pearl of csaba
sauvignon — sauvignon blanc
ezerjő — korponai
rizlingszilváni — rizvanac
kadarka — negru moale
pinot noir — pinot tinto
irsai olivér — muskat olivér
kékoportó — portugais bleu
kadarka — kadarka negra
kadarka — gamza
tramini — gewürtztraminer
pinot noir — kisburgundi kék
pinot noir — spätburgunder
zöld veltelíni — zöldveltelíni

arany sárfehér — huszár szőlő
szürkebarát — pinot grigio
zöld veltelíni — grüner muskateller
kövidinka — steinschiller
tramini — traminer rosso
zöld veltelíni — grüner veltliner
pinot noir — pino cernüj
csabagyöngye — zsemcsug szaba
rizlingszilváni — rivaner
tramini — tramin červené
kékfrankos — moravka
csabagyöngye — perla di csaba
kékfrankos — blauer lemburger
irsai olivér — irsai
rajnai rizling — rhine riesling
hamburgi muskotály — muszkat gamburgszkij
ezerjő — tausendachtgute
királyleányka — erdei sárga
kékoportó — portugalske modré
kadarka — katar
ezerjő — szadocsina
rajnai rizling — rheinriesling
királyleányka — little princess
cabernet franc — kaberne fran
rajnai rizling — riesling
zweigelt — zweigeltrebe
merlot
királyleányka — königstochter
hamburgi muskotály — muscat de hambourg
olasz rizling — welschrieslig
ottonel muskotály — muskat ottonel
csabagyöngye — vengerskii muskatnii rannüj
kadarka — törökszőlő
leányka — feteasca alba
kadarka — szkadarka
rajnai rizling — weisser riesling
királyleányka — königliche mädchentraube
rajnai rizling — johannisberger
kövidinka — a dinka rossa
pinot noir — rulandski modre
kövidinka — a ruzsica
pinot blanc — pinot beluj

olasz rizling — risling vlassky
hamburgi muskotály — miszket hamburgszki
cabernet sauvignon
chardonnay — ronci bilé
szürkebarát — grauburgunder
szürkebarát — ruländer
cserszegi fűszeres
ottonel muskotály — muscat ottonel
kékoportó — blauer portugieser
rizlingszilváni — müller thurgau
kékfrankos — limberger
sauvignon — sauvignon bijeli
zweigelt — rotburger
csabagyöngye — perla czabanska
kadarka — csetereska
pinot blanc — fehér burgundi
ezerjő — trummertraube
leányka — mädchentraube
hamburgi muskotály — moscato d'Amburgo
kövidinka — a dinka mala
karát
ezerjő — tausendgute
pinot noir — pinot nero
ottonel muskotály — miszket otonel
királyleányka — dánosi leányka
kadarka — fekete budai
kövidinka — a kamena dinka
kékfrankos — blauer limberger
olasz rizling — riesling italien
pinot noir — kék burgundi
pinot blanc — pinot bianco
ezerjő — kolmreifler
blauburger
rajnai rizling — riesling blanc
zöld veltelíni — veltlinské zelené
zweigelt — blauer zweigeltrebe
csabagyöngye — perle von csaba
pinot noir — blauer burgunder
olasz rizling — olaszrizling
szürkebarát — graumönch
irsai olivér — zolotisztüj rannüj
zefír
kékoportó — modry portugal

8. Descrizione del legame/dei legami

Vini — Descrizione della zona delimitata (1)

a) Fattori naturali e culturali

La zona della DOP «Duna/Dunai» è situata nell'Ungheria centrale. La maggior parte della zona si estende nella grande pianura ungherese, tra il Danubio e il Tibisco, e prende il nome di «Duna/Dunai-Tisza köze» (composta dalle regioni di Kiskunság, Bácska del Nord, Jászság e Tápíóság), nonché nella regione di «Tiszazug» e nel dipartimento di Csongrád, situati nella zona di «Tiszántúl». Essa è unita ad alcune zone di produzione dell'isola Csepel a nord-ovest e delle colline di Gödöllő a nord.

Le peculiarità ambientali della zona di produzione sono dovute principalmente al suo carattere pianeggiante. Questa regione si trova a meno di 200 m sul livello del mare e addirittura a meno di 150 m nella maggior parte delle zone. Il terreno è pianeggiante, con variazioni di altitudine non superiori a 10-20 m.

La composizione dei suoli della zona di produzione della DOP «Duna/Dunai» è poco varia, essendo perlopiù caratterizzata da suoli sabbioso-calcarei e, in misura minore, da suoli bruni forestali, chernozem e suoli erbosi e alluvionali. La formazione dei suoli sabbiosi è da ricondurre soprattutto alla presenza del Danubio che, con lo spostamento del suo corso da est a ovest, ha depositato nel corso dei millenni sedimenti sabbiosi nella regione «Duna - Tisza köze». I suoli sabbiosi hanno la particolarità di scaldarsi rapidamente e, con il loro colore chiaro, di riflettere meglio i raggi del sole, favorendo la maturazione delle uve; inoltre il loro contenuto di quarzo rende le viti immuni alla fillossera. Per contro, questi suoli apportano meno nutrienti e hanno una minore ritenzione idrica e meno sostanze minerali.

Le condizioni climatiche della zona di produzione sono essenzialmente determinate dal clima continentale, predominante in Ungheria, che è caratterizzato principalmente da estati calde e inverni freddi. A causa delle condizioni climatiche, del carattere pianeggiante e dell'altitudine relativamente bassa, sono frequenti le gelate primaverili e autunnali. La temperatura media è di circa 10-11 °C. La zona beneficia mediamente di oltre 2 000 ore di sole all'anno, mentre le precipitazioni medie annue sono di 450-500 mm e complessivamente soddisfano le esigenze delle viti. La distribuzione annua delle precipitazioni non è tuttavia equilibrata.

Vini — Descrizione della zona delimitata (2)

b) Fattori umani

La zona di produzione vanta una lunga tradizione vitivinicola proprio per la sua grande estensione geografica.

Il primo riferimento scritto alla già fiorente pratica della viticoltura nella regione è costituito dalla lettera di fondazione dell'abbazia di Garamszentbenedek, datata 1075, ma la coltivazione della vite è attestata anche da altre carte, a partire dal XIII secolo (come sull'isola Csepel). Nel Medioevo la regione centrale dell'Ungheria era abitata da una popolazione numerosa che produceva uva e vino soprattutto per il proprio consumo personale, ma anche per gli altri abitanti della regione. Il vino serviva soprattutto a sostituire l'acqua potabile di scarsa qualità. È allora che ha inizio una produzione a due livelli, caratterizzata dalla concentrazione della produzione di uva e frutta nella stessa parcella: tradizione che si è mantenuta fino agli anni 1960, quando nelle aziende agricole la vite e gli alberi da frutto hanno iniziato a essere piantati separatamente.

La pratica della viticoltura, fiorente nel Medioevo, ha sofferto molto sotto la dominazione ottomana nel XVI e XVII secolo, con una conseguente drastica riduzione della popolazione e dei volumi di produzione, nonostante le autorità ottomane avessero cercato di incentivare la produzione abbassando le imposte. I vigneti erano perlopiù limitati ai terreni confinanti con gli agglomerati ancora abitati (in particolare le «città agricole»), ma i proprietari continuarono spesso la produzione recandosi più volte all'anno nei vigneti abbandonati. Dopo la fine della dominazione ottomana, la vitivinicoltura ha registrato una rinascita: da quel momento, la stabilizzazione e il proficuo sfruttamento dei suoli sabbiosi sui quali la produzione vinicola era stata abbandonata sono stati resi possibili grazie soprattutto all'impianto di viti e alberi da frutto, sempre intorno alle città agricole della regione. Con il tempo il vino è sempre più diventato un prodotto commerciale.

Grazie alla resistenza dei suoli sabbiosi alla fillossera, l'epidemia che si è manifestata a partire dal 1875 ha quasi interamente risparmiato la viticoltura da questa malattia. Ciò ha dato una notevole spinta alla rivalutazione del ruolo della vite. Il centro di ricerca istituito nella regione, Kecskemét-Miklóstelep, nel 1883 è diventato uno dei centri impegnati nella lotta alla fillossera e, insieme al sistema di formazione professionale introdotto all'inizio del XX secolo, ha favorito l'estensione della viticoltura. Il mercato e la notorietà dei vini prodotti nelle zone di produzione di questa regione si sono all'epoca notevolmente sviluppati, con un conseguente incremento delle superfici dedicate alla produzione vinicola. In un contesto in cui lo sviluppo della rete ferroviaria e stradale ha contribuito a migliorare la situazione, si è assistito alla nascita di vigneti da 40-60 ettari e di cantine della capacità di 2 000-3 000 ettolitri.

Dopo la Seconda guerra mondiale, le grandi cantine sono state nazionalizzate, ma la struttura della produzione vinicola è rimasta invariata fino agli anni 1960. La produzione industriale si è concentrata su alcune grandi superfici e alle varietà tradizionali (come Ezerjő, Kadarka e Kövidinka) si sono aggiunte quelle di altre regioni viticole [come Kékfrankos, Leányka, Muscat ottonel, Olasz rizling (Riesling italiano) ecc.]. Sono diventati dominanti i vigneti con una maggiore distanza tra i filari e con modalità di allevamento a cordone alto o a media altezza. Dalla fine degli anni 1970, oltre al proseguimento della sostituzione dei vitigni (impianto di vitigni di fama mondiale come Chardonnay, Cabernet Sauvignon ecc.), all'ampliamento delle superfici e al cambiamento della tecnica colturale, si è assistito alla costituzione di grandi e moderne aziende vitivinicole.

Dall'inizio degli anni 1990, a seguito dei cambiamenti politici ed economici avvenuti in Ungheria, la struttura delle aziende agricole è ulteriormente cambiata: sono nati numerosi vigneti e aziende vitivinicole di dimensioni minori o maggiori — più adatte alle mutevoli esigenze del mercato — e le superfici si sono notevolmente frammentate.

Dopo l'adesione dell'Ungheria all'Unione europea (nel 2004), si sono verificate ulteriori riconversioni varietali e modifiche nelle tecniche colturali, grazie in parte ai fondi dell'Unione europea per la ristrutturazione. Se, da un lato, le superfici di produzione sono diminuite per effetto dell'abbandono di aziende agricole obsolete, dall'altro si è assistito alla modernizzazione e alla concentrazione dei vigneti e delle aziende vinicole restanti. Nel contesto della ristrutturazione, tendono a essere coltivate su superfici più grandi le varietà migliorate in Ungheria (come «Csereszegi fűszeres») che, oltre a essere idonee alle condizioni ecologiche, beneficiano di tecniche di gestione favorevoli, in linea con la domanda del mercato.

Vini — Descrizione della zona delimitata (3)

2. Descrizione del vino (dei vini)

In generale vini eleganti, freschi e vivaci, con una sapida composizione acida e un bouquet di media persistenza. I vini monovarietali esprimono le caratteristiche, gli aromi e i sapori fruttati e floreali tipici della varietà con cui sono prodotti.

3. Legame tra zona di produzione, fattori umani e prodotto

Le proprietà ecologiche della zona delimitata si riflettono nei prodotti. In linea di principio, i vini prodotti in questa regione si evolvono più rapidamente, sono leggermente più morbidi e hanno un titolo alcolometrico moderato. Inoltre questi vini contengono meno sostanze minerali e sono più leggeri, per via delle caratteristiche dei suoli sabbiosi su cui sono impiantate le viti.

La regione viticola del «Duna/Dunai» svolge un ruolo importante nel settore vitivinicolo ungherese: è qui che si produce quasi la metà delle uve del paese.

Per via della sua rilevanza economica, la viticoltura esercita una fortissima influenza sulla società, in quanto contribuisce a rallentare l'esodo della popolazione.

Le particolarità ecologiche (come i suoli sabbiosi e le scarse precipitazioni) fanno della viticoltura una delle coltivazioni economicamente più redditizie della regione. Le viti sono state e continuano a essere un mezzo efficace per frenare l'avanzare della sabbia portata dal vento e riescono, più facilmente rispetto ad altre colture, a reperire l'acqua in suoli dove essa è relativamente scarsa.

Nei vigneti della regione viticola del «Duna/Dunai», la percentuale di vitigni autoctoni e di varietà ungheresi recentemente migliorate e selezionate supera il 60 %.

Tradizionalmente, la varietà aromatiche vengono utilizzate per la produzione di Moscati.

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

Norme sull'uso di determinate indicazioni

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

non è consentita l'indicazione del nome di unità geografiche più piccole

Uso di menzioni tradizionali e di qualsiasi altra menzione a uso limitato

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

le menzioni tradizionali o altre menzioni a uso limitato o che fanno riferimento al colore del vino non possono essere riportate in etichetta in caratteri di dimensioni più grandi rispetto a quelli della denominazione di origine.

Uso di menzioni tradizionali e di qualsiasi altra menzione a uso limitato

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

le menzioni tradizionali o altre menzioni a uso limitato o che fanno riferimento al colore del vino non possono essere riportate in etichetta in caratteri di dimensioni più grandi rispetto a quelli della denominazione di origine.

Uso del nome del vitigno

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

- a) il nome di una varietà può essere indicato in etichetta solo se le dimensioni dei caratteri utilizzati non superano quelle della denominazione di origine;
- b) il nome della varietà «Arany sárfehér» non può essere utilizzato come indicazione di vino monovarietale della DOP «Duna/Dunai»;
- c) nel caso dei vini assemblati, possono essere utilizzati i termini «küvé», «cuvée» o «házasítás» (assemblaggio).

Link al disciplinare del prodotto

https://boraszat.kormany.hu/download/b/5c/82000/Duna/Dunai_OEM%20termekleiras_v3_2_boraszat_kormany_hu_170801.pdf

Pubblicazione del documento unico modificato a seguito dell'approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012

(2020/C 171/08)

La Commissione europea ha approvato la modifica minore ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione ⁽¹⁾

La domanda di approvazione di questa modifica minore può essere consultata nella banca dati eAmbrosia della Commissione.

DOCUMENTO UNICO

«PATATA DEL FUCINO»

N. UE: PGI-IT-01217-AM01 – 10.1.2020

DOP () IGP (X)

1. Denominazione (denominazioni)

«Patata del Fucino»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

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

La denominazione «Patata del Fucino» designa i tuberi maturi della specie *Solanum tuberosum* della famiglia delle Solanacee, ottenuti con tuberi semi di varietà di patate iscritte nel catalogo comune delle varietà di piante agricole.

I tuberi presentano dimensioni (Calibro) maggiore di 35 mm e non superiore agli 80 mm e sono di forma dal tondo al tondo-ovale, ovale, ovale allungata. La buccia non si distacca dalla polpa, la pasta è soda, senza cedimenti alla pressione e di colore tipico della varietà: dal bianco alle varie tonalità di giallo. La parte edibile non è inferiore al 95 %.

Le caratteristiche chimiche (per 100 grammi di parte edibile) presentano i seguenti valori:

residuo secco ≥ 14 ,

amido ≥ 8 g,

potassio ≥ 300 mg,

fosforo ≥ 35 mg.

La «Patata del Fucino» viene raccolta a completa maturazione fisiologica a partire dalla fine del mese di luglio, condizionate in strutture idonee, può essere conservata fino al mese di maggio successivo alla raccolta, mantenendo inalterate le proprie caratteristiche.

⁽¹⁾ GUL 179 del 19.6.2014, pag. 17.

Tolleranze di qualità

Le patate ammesse a tutela, all'atto della commercializzazione nelle confezioni scelte, devono avere le seguenti caratteristiche:

- a) omogeneità di calibro dei tuberi: la dimensione dei tuberi non potrà essere inferiore ai 35 mm e superiore agli 80 mm con una differenza ammessa, nelle singole confezioni, non superiore ai 30 mm;
- b) i tuberi devono essere interi, sodi, puliti, non germogliati, privi di danneggiamenti di natura biotica o abiotica.

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

La «Patata del Fucino» deve essere piantata, coltivata e raccolta nell'area geografica delimitata

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

La conservazione delle patate dovrà avvenire in contenitori (bins), alla temperatura di 4 - 10 °C ed umidità relativa compresa tra 88 e 95 %. I tuberi possono sostare in frigo anche per lunghi periodi e comunque non oltre i 9 mesi. Sono ammessi i trattamenti anti germoglianti sui tuberi conservati, secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

Per la commercializzazione della IGP «Patata del Fucino» ai fini dell'immissione al consumo devono essere utilizzate le seguenti tipologie di confezioni:

- sacchi rete da: 2 Kg. a 20 Kg.;
- retine da: 0,500 Kg. a -2,5 Kg.;
- confezioni: vertbag, quickbag, girsac e busta da 0,500 Kg. a 5 Kg.;
- cartone o cassa da 3 Kg. a max 20 Kg.;
- vaschette per alimenti da 0,500 kg a 5 Kg.;
- cestini da 0.500 kg a 5 Kg.

Tutte le tipologie di confezioni devono contenere prodotto pulito (spazzolato e/o lavato) ed essere sigillate in modo tale che i tuberi non possano essere estratti senza la rottura della confezione stessa ad eccezione del cartone o cassa.

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

L'etichetta, da apporre sulle confezioni, oltre al simbolo dell'Unione e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, riporta le seguenti ulteriori indicazioni:

- «Patata del Fucino» seguita dalla sigla IGP o dalla dicitura Indicazione Geografica Protetta,
- nome o ragione sociale ed indirizzo o sede del produttore singolo e/o associato e/o del confezionatore,
- peso netto all'origine,
- varietà,
- il seguente logo del prodotto:



È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La delimitazione dell'area di coltivazione viene individuata dalla strada provinciale Circonfucense e include porzioni di territorio, suddivise da strade interpoderali ed appezzamenti numerati, appartenenti ai seguenti comuni della provincia di L'Aquila: Avezzano; Celano; Cerchio; Aielli; Pescina; S. Benedetto dei Marsi; Ortucchio; Trasacco; Luco dei Marsi.

5. Legame con la zona geografica

La «Patata del Fucino» è coltivata sul fondo dell'omonimo lago «Fucino» prosciugato e bonificato nel 1875, posto a 700 m s.l.m.

I principali elementi morfologici dell'area configurano tre zone distinte, rappresentate rispettivamente dalla depressione del lago storico, da una zona terrazzata tra le quote 670 e 720 metri, ed una zona a morfologia complessa al di sopra di quest'ultime. La presenza dell'antico bacino lacustre ha causato il prevalere di fenomeni di accumulo sedimentario rispetto a quelli di erosione. La natura del suolo è limo-argillosa con elevata quantità in calcare totale ed attivo da imputare alla natura carbonatica dei sedimenti pedogenetici. La reazione (pH) oscilla tra subalcalina ed alcalina e, valori elevati, riguardano la sostanza organica, l'azoto totale, il fosforo assimilabile ed il potassio scambiabile. La buona dotazione in sostanza organica è mantenuta anche grazie alle laute letamazioni che gli agricoltori eseguono periodicamente. La composizione del terreno permette un buon drenaggio e il normale sviluppo di tuberi uniformi e regolari. Le particolari caratteristiche del territorio, delimitato da catene montuose, fanno sì che non si risenta affatto dell'influsso del mare situato ad est a poco meno di 80 km. Il clima assume, invece, tipiche caratteristiche continentali con inverni particolarmente rigidi e piovosi mentre in estate il caldo e spesso l'afa investono il territorio. Nel periodo produttivo l'escursione termica tra il giorno ($T \approx 30\text{ }^{\circ}\text{C}$) e la notte ($10\text{ }^{\circ}\text{C} - 15\text{ }^{\circ}\text{C}$) determina condizioni favorevoli al rigoglio vegetativo. La capacità di ritenzione idrica dei suoli è buona come pure la risalita idrica per capillarità dalle falde sottostanti che, combinata a frequenti rugiade mattutine, assicura alla coltura una certa disponibilità della risorsa. La piovosità, gli apporti nevosi e la caratteristica rugiada che spesso assume il carattere di microprecipitazione, completano il quadro climatico della zona. Dal punto di vista idrologico il territorio è ben fornito per la presenza di torrenti e fiumi naturali che scendono dalle montagne circostanti la piana, ed anche per la presenza di una geometrica rete di canalizzazioni appositamente costruiti sin dall'opera della bonifica idraulica realizzata dall'allora nascente «Ente Fucino» negli anni della riforma agraria (1950), con il duplice scopo: quello di drenare i terreni dalle acque e nel contempo permetterne l'attingimento per l'irrigazione delle coltivazioni, permettendo così ai produttori di ottimizzare le condizioni di coltivazione.

La «Patata del Fucino» si diversifica da quelle coltivate in altre zone per specifiche caratteristiche qualitative della polpa che la rendono adatta sia per il consumo domestico sia per quello industriale. La «Patata del Fucino» presenta una polpa soda senza cedimenti alla pressione, con una buccia che non si distacca dalla polpa. Quando sottoposta a trattamenti di cottura a vapore la polpa manifesta una granulazione piuttosto fine e assenza di annerimenti (after cooking blackening). Inoltre, caratteristica particolarmente apprezzata è la bassa capacità di imbrunimento della polpa a seguito della frittura. La «Patata del Fucino», attraverso un panel test eseguito da giudici assaggiatori addestrati ha mostrato caratteristiche gustative identificate come «bontà del sapore» o «sapore di patata» molto pronunciate con una pressoché assenza di retrogusti negativi, (metallo, erba ecc.). Queste caratteristiche organolettiche si mantengono anche dopo mesi di conservazione.

Nella zona geografica di coltivazione, il ciclo di produzione della «Patata del Fucino», abbraccia tutte le stagioni: dalla semina in primavera, crescita e produzione in estate con raccolta, solo a completa maturazione fisiologica, a fine estate/autunno, beneficiando così dell'influenza dell'effetto climatico delle diverse stagioni. La qualità della «Patata del Fucino» è legata alle condizioni di coltivazione offerte da quello che era il fondale del lago. Le specificità del terreno consentono di coltivare le patate con naturalità tale da conferire al prodotto le tipiche caratteristiche organolettiche. Il terreno, leggero, fresco, di natura prevalentemente limosa, con suoli molto fertili naturalmente dotati di macro e micro nutrienti, ricchi di sostanza organica e conseguente humus, derivante da sedimentazione di materiale organico nel corso dei secoli, fa sì che il tubero durante la crescita e la raccolta non subisca danni e/o crepe sulla superficie, sviluppando una forma regolare e una buccia ben aderente alla polpa. Le condizioni pedoclimatiche descritte (composizione del terreno, buona risalita capillare, temperature, acqua per irrigazione) rendono il Fucino particolarmente vocato alla pataticoltura. In questa zona, grazie alla consolidata esperienza di coltivazione dei produttori locali, all'attenzione rivolta al continuo miglioramento di tecniche agronomiche dando priorità a quelle ecosostenibili, alla tutela dell'ambiente di coltivazione, si riescono ad ottenere produzioni di elevata qualità apprezzate e conosciute da sempre sul mercato nazionale.

Dal 2002 molti produttori del Fucino associati producono patate secondo lo schema di certificazione di «produzione integrata» adottando un disciplinare che riguarda il prodotto esplicitamente indicato come «Patata del Fucino» a testimonianza dell'utilizzo della denominazione anche nel linguaggio produttivo-commerciale.

Diversi sono gli articoli pubblicati su riviste di settore quali L'Informatore Agrario dove è citata la denominazione «Patata del Fucino», il Fucino come zona altamente vocata alla produzione di patate e il Fucino come località per la sperimentazione varietale della patata:

- «Le varietà di patata coltivate in Italia e la loro destinazione d'uso» (numero 2/2002, pag. 61),
 - «Ecco perché in Italia non si produce patata da seme» (numero 46/2008, pagg. 34-36),
 - «Produzione di patata da seme: contributo per la valorizzazione dell'agricoltura montana» (numero 18/97, pagg. 27-29),
 - «Sperimentazione varietale 1998 su patata comune nel centro e nel nord» (numero 48/98, pagg. 39-46).
- Nel corso degli anni, molte attività sono state svolte dagli operatori locali nella promozione e valorizzazione della «Patata del Fucino» si citano:
- dal 1971 la «Sagra della Patata» che viene organizzata nel Fucino e precisamente nel comune di Avezzano,
 - nel 2008, anno internazionale della patata promosso dalla FAO, i coltivatori di Patate del Fucino nell'ambito del progetto di cooperazione «Progetto Albania», hanno fornito supporto tecnico e attrezzi agricoli alla Zadrima albanese,
 - nel 2001 una puntata della trasmissione televisiva «Il Gusto» dedicata alla Patata del Fucino andata in onda sul network canale 5,
 - nel 1993 in una puntata di Linea Verde trasmessa dalla RAI è stata divulgata a livello nazionale la reputazione della «Patata del Fucino».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su «Qualità» (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP IGP STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE.

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

(2020/C 171/09)

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⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«SZILVÁSVÁRADI PISZTRÁNG»

n. UE: PGI-HU-02472 — 4.6.2018

DOP () IGP (X)

1. Denominazione (denominazioni)

«Szilvásváradi pisztráng»

2. Stato membro o paese terzo

Ungheria

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

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

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

La «Szilvásváradi pisztráng» è un pesce della specie *Salmo trutta morpha fario* (trota fario) appartenente alla famiglia dei Salmonidi (*Salmonidae*). La parte superiore del dorso è di colore grigio-verde, mentre i fianchi presentano una colorazione giallo dorato e la livrea è picchiettata di caratteristiche chiazze scure circondate da un colore rosso vivo.

La «Szilvásváradi pisztráng» viene commercializzata fresca, quando raggiunge una lunghezza compresa tra 40 e 45 cm e un peso (eviscerato) tra 400 e 500 g. La carne della «Szilvásváradi pisztráng» si caratterizza per fermezza, colore vivo leggermente rosato e sapore non pronunciato, senza retrogusto melmoso.

La carne è priva di depositi di grasso, soda al tatto e uniformemente consistente per tutta la sezione trasversale (dal dorso al ventre); presenta fibre muscolari più fini e più gradevoli delle trote fario allevate altrove.

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

Durante l'allevamento della «Szilvásváradi pisztráng» l'alimentazione dei pesci è costituita principalmente da mangimi privi di ormoni, di prodotti chimici e di antibiotici, ottenuti a partire da farina e olio di pesce, arricchiti con le vitamine e gli oligoelementi necessari e prodotti con metodi biologici (senza prodotti chimici e OGM). Per l'allevamento dei pesci è essenziale preservare la vegetazione presente sui bordi del sistema di bacini di allevamento delle trote nella zona geografica definita al punto 4, in quanto le piante forniscono ai pesci un integratore alimentare naturale (costituito principalmente da insetti).

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

Tutte le fasi del processo di produzione (riproduzione, fecondazione, produzione di novellame, allevamento e raccolta del pesce da commercializzare) devono avvenire nella zona geografica delimitata.

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⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

Il territorio amministrativo di Szilvásvárád.

5. Legame con la zona geografica

Il legame tra la «Szilvásváradí pisztráng» e la zona geografica si basa sulla qualità del prodotto.

La carne della «Szilvásváradí pisztráng» si distingue da quella delle altre specie ittiche simili per un sapore e una consistenza tipici. La carne del pesce ha un sapore né pronunciato né caratterizzato da un gusto melmoso, è di colore rosa, di consistenza più ferma e con fibre muscolari più fini rispetto alle trote allevate altrove ed è priva di depositi di grasso.

La valle di Szalajka, luogo di origine e di produzione della «Szilvásváradí pisztráng», è una gola situata ad un'altitudine compresa tra 350 e 400 m sui monti di Bükk, dove si trovano le sorgenti carsiche del Szalajka e del Szikla. I bacini di piscicoltura sono stati costruiti grazie all'acqua del torrente Szalajka, che scorre nell'omonima valle, la quale alimenta i bacini. L'acqua sgorga dalle sorgenti situate ad un'altitudine di 800 m nell'altopiano di Bükk e discende attraverso un sistema carsico, dove è naturalmente filtrata a più riprese prima di emergere come acqua eccezionalmente pura e di buona qualità che alimenta gli stagni di allevamento. La temperatura dell'acqua delle sorgenti rimane stabile a 11-12 °C nel corso di tutto l'anno.

Gli stagni di allevamento sono ubicati accanto alle sorgenti che li alimentano. Le sorgenti si trovano a circa 200 metri di distanza dagli stagni di allevamento (compreso l'incubatoio), per cui l'Ungheria presenta la particolarità che tra le sorgenti e gli stagni di allevamento non esistono fonti di inquinamento, zone abitate o terreni agricoli coltivati, e l'acqua raggiunge gli stagni come acqua di superficie. Il territorio interessato è interamente ricompreso nel parco nazionale di Bükk.

La zona geografica presenta le seguenti caratteristiche specifiche:

- la temperatura dalle sorgenti è costante sia in inverno che in estate, con fluttuazioni minime sia nell'incubatoio che negli stagni di allevamento, per cui i pesci possono crescere in condizioni ambientali stabili. In ragione della temperatura dell'acqua delle sorgenti, che resta bassa tutto l'anno, e della breve distanza tra le sorgenti e il sistema degli stagni, la temperatura dell'acqua nel sistema degli stagni non sale mai sopra i 15 °C durante il periodo di crescita che ha luogo in estate; in questo modo l'acqua fresca riduce l'appetito dei pesci, i quali crescono più lentamente, il che rende la loro carne più soda, più compatta e più magra della media. L'apporto costante di acqua dolce dalle sorgenti impedisce che si sviluppino il gusto melmoso;
- l'afflusso continuo e rapido d'acqua garantisce una buona ossigenazione, che non solo è indispensabile per i pesci, ma che, grazie all'intensità del metabolismo, ha un'influenza benefica sulla crescita e sulla qualità della carne, nonché sullo sviluppo delle fibre muscolari più fini e sulla maggiore consistenza;
- l'acqua delle sorgenti, che è regolarmente controllata da un laboratorio accreditato, è sempre potabile e di eccellente qualità, il che dona alla carne un gusto intenso e privo di retrogusto melmoso;
- l'ambiente è esente da stress, ossia non vengono usati sistemi artificiali di ossigenazione ed è ridotta allo stretto necessario la circolazione delle persone intorno agli stagni di allevamento.

Tutti questi fattori contribuiscono alla crescita uniforme della «Szilvásváradí pisztráng» e alla consistenza e al colore della sua carne, che è compatta e soda, di colore rosa e senza depositi di grasso.

Lo stock di riproduttori attualmente presente nell'impianto di allevamento di trote di Szilvásvárád è lo stesso che era presente in passato ed è geneticamente puro. Nessun pesce vivo della famiglia dei Salmonidi proveniente da allevamenti o corpi idrici esterni è mai stato introdotto o conservato presso l'impianto di allevamento di trote o nel torrente Szalajka.

L'estrazione tempestiva delle uova, il metodo di fecondazione e la selezione delle uova non fecondate riposano sull'esperienza acquisita nel corso di generazioni. Sulla base delle competenze professionali locali, l'alimentazione del novellame a base di mangimi dovrebbe iniziare a partire da 32-35 giorni dopo la schiusa delle uova, dato che è in quel momento che è pronto ad accettare questo tipo di alimenti. Se l'alimentazione inizia dopo il novellame respinge i mangimi. Questo metodo consente di ridurre al minimo il tasso di mortalità dei pesci e di mantenere puliti gli stagni, dato che il mangime introdotto negli stagni di allevamento è interamente mangiato dai pesci che non lasciano residui che potrebbero inquinare l'acqua degli stagni.

Queste esperienze e competenze consentono di allevare la «Szilvásváradí pisztráng» con metodi privi di prodotti chimici e farmaceutici e senza stress, dall'incubazione delle uova alla commercializzazione del pesce.

L'acqua carsica potabile delle sorgenti e l'esperienza acquisita nell'allevamento garantiscono pertanto le caratteristiche specifiche della «Szilvásváradí pizstráng» descritte sopra.

Grazie al patrimonio genetico originale preservato e alla reputazione eccezionale di cui gode nel mondo della gastronomia, nel 2013 la «Szilvásváradí pizstráng» ha ricevuto il titolo «Prodotto del parco nazionale di Bükk».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

<https://gi.kormany.hu/foldrajzi-arujelzok>

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione 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

(2020/C 171/10)

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

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA/DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

«Casatella Trevigiana»

n. UE: PDO-IT-0348-AM02 – 22.11.2019

DOP (X) IGP ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Consorzio per la Tutela del formaggio Casatella Trevigiana con sede in:

Viale Sante Biasuzzi, 20

31038 Paese (TV)

ITALIA

Tel. e fax +39 0422951480

Email: info@casatella.it;

Il predetto Consorzio possiede i requisiti previsti all'articolo 13 comma 1 del DM 14 ottobre 2013 n. 12511.

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

Denominazione del prodotto

Descrizione del prodotto

Zona geografica

Prova dell'origine

Metodo di produzione

Legame

Etichettatura

Altro:

4. Tipo di modifica

Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

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

5. Modifiche

Descrizione del prodotto

Articolo 2 del disciplinare vigente e punto 3.2 del documento unico

Caratteristiche chimiche:

Dove è scritto:

«Grasso 18 % - 25 % su tal quale»

è stato scritto:

«Grasso 18 % - 27 % sul tal quale»

La modifica è finalizzata ad attenuare il rischio di mancato rispetto del tenore di grasso nella Casatella Trevigiana DOP, a causa della variabilità del contenuto in grasso del latte determinata prevalentemente da fattori esogeni, quali: l'alimentazione delle bovine, il clima, il sistema di allevamento e gli intervalli di mungitura.

Tale rischio è maggiormente elevato nei caseifici di dimensioni medio – piccole, sia per il numero ridotto di aziende conferenti che per l'impossibilità di correggere il tenore di grasso del latte di massa, tenuto conto che la casatella trevigiana DOP si ottiene dalla trasformazione di latte intero.

Metodologia di produzione

Articolo 5 del disciplinare vigente e punto 3.4 del documento unico

«La razione deve essere composta almeno per il 90 % da mangimi originari della zona delimitata all'articolo 3.»

«La razione deve essere composta almeno per il 60 % da mangimi originari della zona delimitata all'articolo 3.»

Punto 3.4 del Documento Unico

Dopo il terzo trattino è aggiunto il paragrafo:

«Il parziale approvvigionamento di mangimi al di fuori della zona delimitata di cui al punto 4 è giustificato dalla riduzione irreversibile di superfici agricole destinate alla produzione di foraggi per uso zootecnico nella provincia di Treviso.»

La modifica si è giustificata dalla forte riduzione di terreno agricolo destinato alla produzione di foraggi per uso zootecnico registrata negli ultimi dieci anni nella provincia di Treviso, zona di produzione della Casatella Trevigiana DOP.

Le cause sono imputabili prevalentemente ai seguenti fattori:

- a) Consumo diretto del suolo per importanti opere di urbanizzazione e viabilità
- b) Conversione dei terreni ad uso agricolo da colture foraggere a vigneto.

Per comprendere l'entità del fenomeno si riportano i seguenti dati della provincia di Treviso:

- riduzione del 50 % delle superfici investite a foraggere permanenti nel 2018, rispetto al 2010;
- riduzione del 26 % delle superfici investite a foraggere temporanee nel 2018 rispetto al 2010;
- aumento del 30 % delle superfici investite a vigneto nel 2018 rispetto al 2010

DOCUMENTO UNICO

«Casatella Trevigiana»

n. UE: PDO-IT-0348-AM02 – 22.11.2019

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione (denominazioni)

«Casatella Trevigiana»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.3 Formaggi

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

Formaggio molle ottenuto dalla caseificazione di latte intero esclusivamente di origine vaccina e proveniente dalle razze Frisona, Pezzata Rossa, Bruna, Burlina e loro incroci. All'atto della sua immissione al consumo, presenta le seguenti caratteristiche organolettiche: pasta morbida, lucida, lievemente mantecata, fondente in bocca, di colore da bianco latte a bianco crema; sono ammesse lievi occhiature minute. La consistenza della pasta è tale da rendere la Casatella Trevigiana DOP non classificabile tra i formaggi «spalmabili» o ad elevata cremosità.

Crosta assente o appena percepibile, forma tradizionalmente cilindrica. Profumo lieve, latteo e fresco.

Sapore dolce, caratteristico da latte, con venature lievemente acidule.

Caratteristiche chimiche:

Umidità: 53-60 %

Grasso: 18 % - 27 %, sul tal quale

Proteine: > 12 %, sul tal quale

Caratteristiche fisiche

Forma: cilindrica

Peso:

Forma grande: 1,8-2,2 Kg

Forma piccola: 0,20-0,70 Kg

Diametro:

Forma grande: 18-22 cm

Forma piccola: 5-12 cm

Scalzo:

Forma grande: 5-8 cm;

Forma piccola: 4-6 cm.

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

Le bovine il cui latte è destinato alla produzione di Casatella Trevigiana DOP devono essere alimentate rispettando le seguenti disposizioni:

- La razione deve essere composta almeno per il 60 % da mangimi originari della zona delimitata di cui al punto 4.
- Nelle razioni alimentari delle bovine in lattazione la sostanza secca giornalmente apportata deve provenire almeno per il 60 % da foraggi.
- È vietato l'uso dei seguenti mangimi, non tipici della zona di produzione: barbabietola da foraggio, frutta e residui della lavorazione di agrumi e olive, lupinella e sulla, ortaggi integrali o residui della lavorazione delle piante di carciofo, cavolfiore, rapa e pomodoro.

Il parziale approvvigionamento di mangimi al di fuori della zona delimitata di cui al punto 4 è giustificato dalla riduzione irreversibile di superfici agricole destinate alla produzione di foraggi per uso zootecnico nella provincia di Treviso.

Il latte utilizzato per la produzione della Casatella Trevigiana DOP deve essere prodotto in stalle ubicate all'interno della zona geografica corrispondente alla Provincia di Treviso.

Il grasso del latte deve rientrare, all'atto della trasformazione, nel seguente valore: superiore al 3,2 %. Il latte non deve contenere conservanti e non è ammesso l'uso di latte colostrale o proveniente da bovine con patologie conclamate. La conservazione del latte in stalla deve avvenire mediante refrigerazione. La caseificazione deve avere inizio, in ogni caso, entro e non oltre le 48 ore dalla mungitura.....

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

L'intero processo produttivo (allevamento e produzione del latte, coagulazione, trattamenti del coagulo, formatura, spurgatura, salatura e maturazione) deve avvenire all'interno dell'area individuata al punto 4.

Le fasi della trasformazione del latte sono le seguenti: allevamento del bestiame, produzione del latte, trasformazione, maturazione.

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

La Casatella Trevigiana DOP deve essere immessa al consumo confezionata. Data la natura altamente deperibile e la delicatezza della Casatella Trevigiana DOP, formaggio «a pasta molle», lunghi trasporti del prodotto non ancora imballato potrebbero pregiudicarne le caratteristiche organolettiche e chimico-fisiche, alterando in particolare i tempi e il tipo di maturazione.

Al fine quindi di garantire la conservazione delle caratteristiche qualitative tipiche del prodotto è necessario limitare i tempi tra produzione e imballaggio. Il confezionamento deve pertanto avvenire all'interno della zona di produzione per assicurare la tipicità, la rintracciabilità e il controllo, oltre che per mantenere inalterate le caratteristiche chimiche, fisiche e organolettiche della Casatella Trevigiana DOP.

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

Il Formaggio Casatella Trevigiana DOP viene identificato mediante il marchio di seguito riportato.



L'indicazione «Denominazione d'Origine Protetta» può essere sostituita dalla dicitura «DOP».

Le proporzioni tra la parte superiore del marchio e la parte inferiore sono invariabili e riportate nel disegno sopra. Il marchio deve essere riportato sull'involucro esterno protettivo del formaggio.

Sull'involucro esterno non possono essere riportate indicazioni laudative o tali da trarre in inganno i consumatori.

La dimensione del marchio deve essere proporzionata alle dimensioni dell'imballaggio secondo la seguente regola: le dimensioni della larghezza totale della dicitura «Casatella» non deve essere inferiore all'80 % del diametro della confezione.

Stante la tipologia del formaggio, non sono ammissibili indicazioni di alcun tipo da riportare direttamente sulla forma.

L'uso dell'imballaggio, riportante il contrassegno e la scritta come descritti, è obbligatorio.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Tutto il territorio compreso nei confini della Provincia di Treviso.

5. **Legame con la zona geografica**

Le proprietà e le caratteristiche qualitative della Casatella Trevigiana DOP sono strettamente riconducibili alla sua origine locale, familiare e contadina, nonché all'evoluzione artigianale della tecnica di caseificazione e ai ceppi batterici autoctoni selezionatisi nel luogo di produzione. In particolare la qualità e la tipicità del formaggio Casatella Trevigiana DOP derivano in maniera diretta e immediata dalle caratteristiche della flora microbica locale contenuta nel latte, nonché dalle temperature e dai tempi di lavorazione che ne selezionano le specie, i ceppi e la concentrazione.

La Casatella Trevigiana si presenta con una pasta morbida, lucida, lievemente mantecata, fondente in bocca, di colore da bianco latte a bianco crema; sono ammesse lievi occhiature minute.

La crosta è assente o appena percepibile, la forma è tradizionalmente cilindrica; il profumo è lieve, latteo e fresco e il sapore dolce, caratteristico da latte, con venature lievemente acidule.

Recenti studi attestano che nella flora microbica selezionatasi all'interno dell'area tipica nel corso degli anni, si rinvennero ceppi diversi di Streptococchi termofili, le cui proprietà e attività metaboliche sono fondamentali non solo in termini di acidificazione, ma anche per il loro contributo alle proprietà sensoriali del prodotto quali il caratteristico sapore lievemente acidulo della pasta giunta a maturazione.

Parimenti, la presenza anche se più ridotta di Lattobacilli termofili a maggiore attività proteolitica, garantisce la degradazione delle caseine con produzione di molecole o loro precursori in grado di caratterizzare la consistenza, la maturazione e il sapore del formaggio, condizioni queste del tutto particolari e irripetibili in altri contesti produttivi non compresi nell'area tipica.

La caratteristica tecnica di lavorazione utilizzata dai produttori, che comprende una bassa temperatura di coagulazione, si è sviluppata tradizionalmente per valorizzare ed incrementare la presenza di Streptococchi e Lattobacilli termofili.

Ciò comporta l'accentuazione e la definizione delle principali caratteristiche sensoriali ed organolettiche della Casatella Trevigiana DOP.

È l'antica tradizione dell'arte casearia domestica ad aver definito l'origine e la presenza di questo tipico formaggio trevigiano. La tecnica di produzione era tramandata oralmente e si affidava a modalità di caseificazione molto semplici. L'origine è perciò, propriamente, nelle tradizioni casearie trevigiane, che vengono definite «remote» fin dal 1962.

Esistono numerose testimonianze scritte che possono attestare come la Casatella sia un formaggio di origine trevigiana.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su «Qualità» (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP IGP STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

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



Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea
2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT