Gazzetta ufficiale dell'Unione europea C 453

Edizione in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

64º anno

9 novembre 2021

Sommario

IV *Informazioni*

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

Commissione europea

2021/C 453/01 Tassi di cambio dell'euro — 8 novembre 2021 1

V *Avvisi*

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea

2021/C 453/02 Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.10249 — DERICHEBOURG ENVIRONNEMENT / GROUPE ECORE HOLDING) ([1]) 2

2021/C 453/03 Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.10432 — PTTGC / Allnex) ([1]) 4

2021/C 453/04 Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.10447 — NN / METLIFE GREECE / METLIFE POLAND) ([1]) 5

2021/C 453/05 Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.9969 — VEOLIA / SUEZ) ([1]) 6

ALTRI ATTI

Commissione europea

2021/C 453/06 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 7

2021/C 453/07 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 13

IT

([1]) Testo rilevante ai fini del SEE.

IV

(Informazioni)

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

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro [1]

8 novembre 2021

(2021/C 453/01)

1 euro =

	Moneta	Tasso di cambio		Moneta	Tasso di cambio
USD	dollari USA	1,1579	CAD	dollari canadesi	1,4411
JPY	yen giapponesi	131,29	HKD	dollari di Hong Kong	9,0175
DKK	corone danesi	7,4383	NZD	dollari neozelandesi	1,6151
GBP	sterline inglesi	0,85478	SGD	dollari di Singapore	1,5611
SEK	corone svedesi	9,9588	KRW	won sudcoreani	1 368,52
CHF	franchi svizzeri	1,0591	ZAR	rand sudafricani	17,3716
ISK	corone islandesi	150,40	CNY	renminbi Yuan cinese	7,4048
NOK	corone norvegesi	9,8745	HRK	kuna croata	7,5188
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	16 507,40
CZK	corone ceche	25,252	MYR	ringgit malese	4,8111
HUF	fiorini ungheresi	359,76	PHP	peso filippino	58,019
PLN	zloty polacchi	4,5956	RUB	rublo russo	82,6617
RON	leu rumeni	4,9491	THB	baht thailandese	38,211
TRY	lire turche	11,2782	BRL	real brasiliano	6,4669
AUD	dollari australiani	1,5621	MXN	peso messicano	23,6244
			INR	rupia indiana	85,8135

[1] *Fonte*: tassi di cambio di riferimento pubblicati dalla Banca centrale europea.

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

Notifica preventiva di concentrazione

(Caso M.10249 — DERICHEBOURG ENVIRONNEMENT / GROUPE ECORE HOLDING)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2021/C 453/02)

1. In data 26 ottobre 2021 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:

— Derichebourg Environnement (Francia), appartenente al gruppo Derichebourg;

— Groupe Ecore Holding SAS («Groupe Ecore Holding», Francia).

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

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni.

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

— Derichebourg Environnement: opera nei settori dei servizi ambientali (raccolta e recupero dei rifiuti metallici, servizi alla collettività, come la raccolta dei rifiuti domestici) e dei servizi alle imprese (pulizie, lavori interinali, servizi aeronautici esternalizzati, energia, ecc.).

— Groupe Ecore Holding: opera in tutte le fasi della catena del riciclaggio, ossia raccolta, recupero e commercializzazione di materiali alla fine del ciclo di vita. La sua attività principale è il riciclaggio dei metalli. Partecipa inoltre al riciclaggio del cartone, della carta e della plastica.

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione europea ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nel campo d'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.10249 — DERICHEBOURG ENVIRONNEMENT / GROUPE ECORE HOLDING

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

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

Indirizzo di posta elettronica: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax +32 22964301

Indirizzo postale:

Commissione europea
Direzione generale della Concorrenza
Protocollo Concentrazioni
1049 Bruxelles
BELGIO

Notifica preventiva di concentrazione

(Caso M.10432 — PTTGC / Allnex)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2021/C 453/03)

1. In data 29 ottobre 2021, 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:

— PTT Global Chemical Public Company Limited («PTTGC», Tailandia), appartenente al gruppo PTT Public Company Limited (Tailandia),

— Allnex Holding GmbH («Allnex», Germania), controllata da Advent International Corporation (Stati Uniti).

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

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni.

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

— PTTGC: sviluppo, produzione e fornitura di prodotti petrolchimici e chimici per un'ampia gamma di clienti in industrie a valle,

— Allnex: sviluppo, produzione e fornitura di resine sintetiche per rivestimenti industriali.

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.10432 — PTTGC / Allnex

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

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

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

Notifica preventiva di concentrazione

(Caso M.10447 — NN / METLIFE GREECE / METLIFE POLAND)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2021/C 453/04)

1. In data 29 ottobre 2021 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:

— NN Group N.V. («NN», Paesi Bassi),

— MetLife Life Insurance S.A. («MetLife Greece», Grecia),

— MetLife Towarzystwo Ubezpieczeń na Życie i Reasekuracji S.A. («MetLife Poland», Polonia).

NN acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo dell'insieme di MetLife Greece e di MetLife Poland.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni.

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

— NN: società di servizi finanziari quotata all'Euronext di Amsterdam e presente in 20 paesi, tra cui diversi paesi europei e il Giappone. NN offre servizi pensionistici, pensioni, assicurazioni, investimenti e servizi bancari. NN opera, tra l'altro, in Polonia, nel settore delle assicurazioni vita (comprese le pensioni) e nella gestione patrimoniale, e in Grecia nel settore delle assicurazioni vita e malattia (comprese le pensioni);

— MetLife Greece: fornitura di servizi di assicurazione vita e malattia (comprese le pensioni) in Grecia,

— MetLife Poland: fornitura di servizi di assicurazione vita (comprese le pensioni) e gestione patrimoniale in Polonia.

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.10447 — NN / METLIFE GREECE / METLIFE POLAND

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

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

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

Notifica preventiva di concentrazione

(Caso M.9969 — VEOLIA / SUEZ)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2021/C 453/05)

1. In data 22 ottobre 2021 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:

— Veolia Environnement SA («Veolia», Francia),

— Suez SA («Suez», Francia).

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

La concentrazione prevede due fasi: in primo luogo, l'acquisizione di una partecipazione non di controllo (29,9 %) del capitale e dei diritti di voto di Suez da Engie S.A. («Engie»), il 6 ottobre 2020 ([2]), e in secondo luogo, il lancio di una offerta pubblica di acquisto per le restanti azioni, il 29 luglio 2021.

2. La notifica riguarda le seguenti imprese:

— Veolia: soluzioni per la gestione dell'acqua, dei rifiuti e dell'energia. Le sue attività principali si articolano in i) servizi e tecnologie di gestione dell'acqua, ii) attività relative a rifiuti normali, regolamentati e pericolosi e iii) fornitura di servizi energetici, tra cui gestione, produzione e distribuzione di energia.

— Suez: servizi nel settore dell'acqua e dei rifiuti e soluzioni tecnologiche.

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.9969 — VEOLIA / SUEZ

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

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

([1]) GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1 (il «regolamento sulle concentrazioni»).
([2]) Secondo i termini dell'accordo concluso tra Veolia e Engie il 5 ottobre 2020.

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

(2021/C 453/06)

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 CHE MODIFICA IL DOCUMENTO UNICO

«Castilla»

PGI-ES-A0059-AM02

Data della comunicazione: 20 agosto 2021

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Adeguamento alla normativa vigente della terminologia relativa ai parametri analitici «zuccheri residui» e «acidità volatile».**

Descrizione

Conformemente all'articolo 20 del regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione, del 17 ottobre 2018, che prevede la determinazione degli zuccheri totali espressi in fruttosio e glucosio, il parametro analitico «zuccheri residui» è rinominato «zuccheri totali espressi in fruttosio e glucosio».

Analogamente, è opportuno specificare che la determinazione dell'acidità volatile è espressa in acido acetico.

La modifica interessa il punto 2.1 del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico.

La modifica è da considerarsi ordinaria in quanto costituisce un adeguamento della terminologia impiegata per le caratteristiche fisico-chimiche che non implica alcuna modifica del prodotto finale, il quale continua a mantenere le caratteristiche e il profilo descritti nella sezione relativa al legame, derivanti dall'interazione tra fattori naturali e umani. Si ritiene pertanto che detta modifica non rientri in nessuno dei tipi di cui all'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2019/33.

Motivazione

Specificare in quali termini devono essere misurati i valori di due parametri analitici relativi al vino (zuccheri e acidità volatile).

2. **Sono aggiornati i riferimenti normativi.**

Descrizione

Sono aggiornati i riferimenti normativi di cui alle sezioni 3, 8 e 9.2 del disciplinare di produzione e al punto 5.1 del documento unico.

La modifica è da considerarsi ordinaria in quanto si tratta di un aggiornamento. Si ritiene pertanto che detta modifica non rientri in nessuno dei tipi di cui all'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2019/33.

Motivazione

I riferimenti normativi obsoleti sono aggiornati rimandando alla legislazione comunitaria vigente.

([1]) GU L 9 del 11.1.2019, pag. 2.

3. **Aggiunta di nuove varietà.**

Descrizione

Sono incluse le varietà bianche Alarije, Albarín Blanco, Albariño, Albillo Dorado, Colombard, Garnacha Blanca, Montúa/Chelva, Palomino, Pardina/Jaén Blanco e Planta Nova/Tardana, e le varietà rosse Garnacha Peluda, Marselan, Moribel, Touriga Nacional e Tinto Fragoso.

La modifica interessa la sezione 6 del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico, poiché tali vitigni sono introdotti come varietà secondarie.

La modifica è da considerarsi ordinaria in quanto le nuove varietà determinano la produzione degli stessi tipi di vino del prodotto protetto e non implicano pertanto una modifica sostanziale del prodotto stesso, il quale continua a mantenere le caratteristiche e il profilo descritti nella sezione relativa al legame, derivanti dall'interazione tra fattori naturali e umani. Si ritiene pertanto che detta modifica non rientri in nessuno dei tipi di cui all'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2019/33.

Motivazione

L'aggiunta di nuove varietà è motivata dalla necessità di adeguare il disciplinare di produzione dell'IGP «Castilla» al potenziale viticolo della zona di produzione e dall'esigenza di offrire una gamma più ampia di vini, sia nelle varietà tradizionali che in quelle più attuali.

Tali varietà sono autorizzate nella zona di produzione e sono elencate nell'allegato XXI del regio decreto 450/2020, del 10 marzo, che modifica il regio decreto 1338/2018 del ministero dell'Agricoltura, della pesca e dell'alimentazione, del 29 ottobre, che disciplina il potenziale produttivo viticolo.

I produttori della regione viticola coltivano le varietà elencate su 3 644,15 ettari di vigneti. Le esperienze delle diverse produzioni con tali varietà presenti sul territorio hanno dato luogo a risultati molto positivi e differenziati, conformi ai requisiti del disciplinare di produzione dei vini dell'IGP «CASTILLA»; si è così venuta a creare una richiesta di vini ottenuti da tali varietà.

4. **È stata aggiunta la possibilità di utilizzare sull'etichetta il nome di un'unità geografica più piccola.**

Descrizione

Sono state aggiunte l'unità geografica più piccola «Campo de Calatrava» e la relativa delimitazione.

La modifica interessa la sezione 8 del disciplinare di produzione e il punto 9 del documento unico.

La modifica è da considerarsi ordinaria in quanto si tratta di un adeguamento del disciplinare di produzione alle norme vigenti. Si ritiene pertanto che detta modifica non rientri in nessuno dei tipi di cui all'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2019/33.

Motivazione

Il 12 aprile 2011 è stata pubblicata nella Gazzetta ufficiale di Castiglia-La Mancia la risoluzione della *Consejería de Agricultura y Medio Ambiente* (ministero regionale dell'Agricoltura e dell'ambiente), del 31 marzo 2011, che definisce e stabilisce norme relative all'utilizzo dell'unità geografica più piccola Campo de Calatrava per i vini dell'indicazione geografica protetta «Vinos de la Tierra de Castilla», a norma dell'articolo 118 septvicies, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM).

Con la pubblicazione del REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2019/33 DELLA COMMISSIONE, del 17 ottobre 2018, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione, e ai sensi dell'articolo 55, paragrafo 2, è stata aggiunta nel disciplinare di produzione e nel documento unico la delimitazione della zona dell'unità geografica in questione.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Castilla

2. **Tipo di indicazione geografica**

IGP - Indicazione geografica protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino
3. Vino liquoroso
5. Vino spumante di qualità
8. Vino frizzante
16. Vino di uve stramature

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

1. *Vino, vino frizzante e vino spumante, bianchi e rosati*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

I vini bianchi e rosati sono caratterizzati generalmente da un basso titolo alcolometrico e una marcata intensità aromatica, con note fruttate e floreali.

I vini bianchi sono fini e leggeri e presentano un'acidità moderata; i vini rosati, dal colore rosa intenso e longevi, sono molto limpidi e vivaci, al palato risultano freschi e delicati e si caratterizzano per le pronunciate note fruttate.

I vini frizzanti sono caratterizzati da una maggiore freschezza e aromaticità, mentre i vini spumanti si distinguono per la loro finezza e leggerezza.

* Il limite di acidità volatile aumenta in base all'età del vino fino a un massimo di 18 meq/l per i vini di età superiore a 4 anni.

* Anidride solforosa massima: 250 mg/l se il tenore di zuccheri è pari o superiore a 5 g/l (eccetto nei vini spumanti)

CARATTERISTICHE ANALITICHE GENERALI

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

11

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

11

Acidità totale minima

4 grammi per litro, espressa in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

10

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)

180

2. *Vino, vino frizzante e vino spumante, rossi*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Si tratta di vini aromatici, equilibrati e strutturati, caratterizzati da un elevato potere tannico e una struttura fenolica che conferisce ai vini rossi una marcata intensità di colore, una piena corposità e un'elevata complessità.

I vini frizzanti sono caratterizzati da una maggiore freschezza e aromaticità, mentre i vini spumanti si distinguono per la loro finezza e leggerezza.

* Il limite di acidità volatile aumenta in base all'età del vino fino a un massimo di 18 meq/l per i vini di età superiore a 4 anni.

* Anidride solforosa massima: 200 mg/l se il tenore di zuccheri è pari o superiore a 5 g/l (eccetto nei vini spumanti)

CARATTERISTICHE ANALITICHE GENERALI

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

12

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

12

Acidità totale minima

4 grammi per litro, espressa in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

10

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)

150

3. *Vino liquoroso*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Vini più ricchi di sfumature e dall'elevato contenuto alcolico.

* Il limite di acidità volatile aumenta in base all'età del vino fino a un massimo di 18 meq/l per i vini di età superiore a 4 anni.

* Anidride solforosa massima: 200 mg/l se il tenore di zuccheri è pari o superiore a 5 g/l (eccetto nei vini spumanti)

CARATTERISTICHE ANALITICHE GENERALI

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

17,5

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

15

Acidità totale minima

4 grammi per litro, espressa in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

10

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)

150

4. *Vino di uve stramature*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Il clima peculiare della zona di produzione, caratterizzato da una forte luminosità e temperature calde in autunno, dall'elevato soleggiamento durante la maturazione delle uve, dalla bassa umidità relativa e da scarse precipitazioni, favorisce la sovramaturazione delle uve, consentendo di ottenere vini dal tenore di zuccheri residui più elevato e da una spiccata intensità aromatica.

* Il limite di acidità volatile aumenta in base all'età del vino fino a un massimo di 18 meq/l per i vini di età superiore a 4 anni.

* Limiti di anidride solforosa come per i vini bianchi, rossi e rosati.

CARATTERISTICHE ANALITICHE GENERALI

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

15

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

12

Acidità totale minima

4 grammi per litro, espressa in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

10

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)

—

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

Pratica enologica specifica

Le persone fisiche o giuridiche o le relative associazioni che, nell'esercizio della loro professione o a fini commerciali, detengono vini originari del territorio di Castiglia-La Mancia possono utilizzare nella loro denominazione la menzione «Vino de la Tierra de Castilla» a condizione che le uve da cui sono ottenuti provengano esclusivamente dalla zona geografica e dalle varietà indicate nel disciplinare di produzione e che soddisfino i requisiti ivi previsti.

I vini liquorosi e i vini spumanti devono essere in ogni caso conformi alle disposizioni dei paragrafi pertinenti dell'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013.

5.2. *Rese massime*

1. Vigneti con allevamento ad alberello lungo o corto

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

70 ettolitri per ettaro

2. Vigneti con allevamento a spalliera

16 000 chilogrammi di uve per ettaro

112 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

Comprende le parcelle e gli appezzamenti situati nei comuni del territorio di Castiglia-La Mancia.

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

AIREN

BOBAL

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

MACABEO - VIURA

SYRAH

TEMPRANILLO - CENCIBEL

VERDEJO

8. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. *Vino*

Il clima secco e l'elevato soleggiamento (oltre 3 500 ore all'anno) favoriscono la corretta maturazione delle uve, dando origine a vini dalla marcata intensità aromatica, con note fruttate e floreali. Le caratteristiche dei suoli consentono di ottenere vini bianchi fini e leggeri, vini rosati limpidi e vivaci, dal colore rosa intenso e longevi, e vini rossi aromatici, equilibrati e strutturati, caratterizzati dall'elevato potere tannico, compreso tra 11 e 14 gradi o persino superiore in alcune vendemmie, e da una struttura fenolica che conferisce ai vini rossi una marcata intensità di colore, una piena corposità e un'elevata complessità.

8.2. *Vino liquoroso*

La zona geografica, caratterizzata da suoli con un elevato contenuto di calcare in superficie, dà origine a vini ricchi di sfumature e dall'elevato contenuto alcolico.

8.3. *Vino spumante di qualità*

Il clima caratterizzato da notti fresche, autunni soleggiati, temperature moderate e scarse precipitazioni consente di ottenere vini spumanti leggeri, aromatici e digestivi.

8.4. *Vino frizzante*

Le caratteristiche dei suoli, a basso contenuto organico e ricchi di calcare, incidono sulle caratteristiche dei vini frizzanti, dagli aromi intensi, ampi ed equilibrati e dal retrogusto fruttato.

8.5. *Vino di uve stramature*

Il clima peculiare della zona di produzione, caratterizzato da una forte luminosità e temperature calde in autunno, dalla bassa umidità relativa, dall'elevato soleggiamento durante la maturazione delle uve e da scarse precipitazioni, favorisce la sovramaturazione delle uve, consentendo di ottenere vini dal tenore di zuccheri residui più elevato e da una spiccata intensità aromatica, con note che ricordano la frutta passita.

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

Quadro giuridico:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

— occorre indicare chiaramente il nome o la ragione sociale di una delle persone fisiche o giuridiche, o dell'associazione di persone, che partecipa alla commercializzazione del vino del territorio e ha sede in Castiglia-La Mancia, nonché il nome del comune in cui ha la sede principale e, in aggiunta, il nome della provincia corrispondente;

— le etichette secondarie devono recare un'immagine del perimetro del territorio di Castiglia-La Mancia;

— è possibile menzionare sull'etichetta l'unità geografica «Campo de Calatrava» come unità geografica più piccola della zona delimitata dall'IGP «Castilla», a condizione che il 100 % delle uve da cui è ottenuto il vino provenga dai seguenti comuni della provincia di Ciudad Real: Aldea del Rey, Almagro, Argamasilla de Calatrava, Ballesteros de Calatrava, Bolaños de Calatrava, Calzada de Calatrava, Cañada de Calatrava, Carrión de Calatrava, Granátula de Calatrava, Miguelturra, Moral de Calatrava, Pozuelo de Calatrava, Torralba de Calatrava, Valenzuela de Calatrava, Villanueva de San Carlos e Villar del Pozo.

Link al disciplinare del prodotto

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Mod_Pliego_IGP_CASTILLA_CCC_20210412.pdf

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

(2021/C 453/07)

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

COMUNICAZIONE DI MODIFICA ORDINARIA CHE MODIFICA IL DOCUMENTO UNICO

«Ribera del Júcar»

PDO-ES-A0049-AM03

Data della comunicazione: 17 settembre 2021

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Eliminazione del titolo alcolometrico effettivo massimo dalle caratteristiche del vino**

Descrizione

Il titolo alcolometrico effettivo massimo è eliminato da tutte le tipologie di vino.

La modifica interessa la sezione 2.1 del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico.

La modifica è da considerarsi ordinaria perché costituisce un adeguamento dei parametri analitici che non comporta una modifica sostanziale del prodotto protetto, il quale continua a mantenere le caratteristiche e il profilo descritti nella sezione relativa al legame, derivanti dall'interazione tra fattori naturali e umani. Pertanto si ritiene che detta modifica non rientri in nessuno dei tipi di cui all'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2019/33.

Motivazione

L'eliminazione del titolo alcolometrico effettivo massimo si deve principalmente all'aumento medio delle temperature registrato a seguito dei cambiamenti climatici e al conseguente incremento del grado Baumé nell'uva, ossia la maturazione alcolica; per trovare un equilibrio tra maturazione alcolica e fenolica è necessario procedere a vendemmie tardive, il che comporta un aumento del titolo alcolometrico dei vini.

2. **Riduzione dell'acidità totale minima nelle caratteristiche dei vini**

Descrizione

L'acidità totale minima è ridotta a 4,00 g/l per tutti i tipi di vino.

La modifica interessa la sezione 2.1 del disciplinare di produzione e la sezione 4 del documento unico.

La modifica è da considerarsi ordinaria perché costituisce un adeguamento dei parametri analitici che non comporta una modifica sostanziale del prodotto protetto, il quale continua a mantenere le caratteristiche e il profilo descritti nella sezione relativa al legame, derivanti dall'interazione tra fattori naturali e umani. Pertanto si ritiene che detta modifica non rientri in nessuno dei tipi di cui all'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2019/33.

Motivazione

In considerazione delle caratteristiche della zona, i cambiamenti climatici, che provocano un aumento delle temperature medie, e modelli di produzione meno invasivi hanno determinato una diminuzione generalizzata dell'acidità in tutte le varietà di uva. I vini, pertanto, presentano livelli di acidità totale inferiori, che calano ulteriormente durante la prolungata permanenza dei vini nelle botti, a causa della precipitazione dei sali dell'acido tartarico. La riduzione dell'acidità totale minima a 4,00 g/l espressa in acido tartarico è quindi giustificata dalla necessità di raggiungere un equilibrio tra maturazione alcolica e fenolica con vendemmie sempre più tardive.

([1]) GU L 9 del 11.1.2019, pag. 2.

3. **Adattamento alla normativa vigente della terminologia dei parametri analitici «zuccheri residui» e «acidità volatile»**

Descrizione

Conformemente all'articolo 20 del regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione, del 17 ottobre 2018, che prevede la determinazione degli zuccheri totali espressi in fruttosio e glucosio, il parametro analitico «zuccheri residui» è rinominato «zuccheri totali espressi in fruttosio e glucosio».

Analogamente, è opportuno specificare che la determinazione dell'acidità volatile è espressa in acido acetico.

La modifica interessa la sezione 2.1 del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico.

Tale modifica è da considerarsi ordinaria perché costituisce un adeguamento della terminologia impiegata per le caratteristiche fisico-chimiche che non implica alcuna modifica del prodotto finale, il quale continua a mantenere le caratteristiche e il profilo descritti nella sezione relativa al legame, derivanti dall'interazione tra fattori naturali e umani. Pertanto si ritiene che detta modifica non rientri in nessuno dei tipi di cui all'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2019/33.

Motivazione

È opportuno precisare in che modo sono espressi i valori dei parametri analitici del vino (zuccheri e acidità volatile).

4. **Aggiunta di nuove varietà**

Descrizione

Sono aggiunge le varietà bianche Pardillo/Marisancho e Chardonnay e le varietà rosse Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera e Monastrell.

La modifica interessa la sezione 6 del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico poiché le varietà sono inserite come secondarie.

La modifica è da considerarsi ordinaria perché non comporta una modifica sostanziale del prodotto tutelato, che mantiene le caratteristiche e il profilo descritti nella sezione relativa al legame, derivanti dall'interazione tra i fattori naturali e umani. Pertanto si ritiene che detta modifica non rientri in nessuno dei tipi di cui all'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2019/33.

Motivazione

L'aggiunta di queste varietà si deve alla necessità di adeguare il disciplinare della DOP «Ribera del Júcar» al potenziale viticolo della zona di produzione e all'esigenza di offrire una gamma più ampia dei vini richiesti, in termini di varietà sia tradizionali sia più attuali.

Secondo lo schedario viticolo della zona di produzione, sia la varietà Pardillo/Marisancho sia la varietà Chardonnay sono presenti nella zona delimitata ormai da anni. L'aggiunta di tali varietà determinerebbe un aumento del 6,83 % del potenziale viticolo, proteggendo il 96,70 % delle varietà bianche presenti all'interno della zona di produzione. L'inserimento delle varietà Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera e Monastrell, che compaiono nello schedario viticolo della zona di produzione con vigneti con un'età media pari a 10 anni, aumenterebbe del 12,74 % il potenziale viticolo della zona di produzione, proteggendo il 99,00 % delle varietà rosse presenti all'interno della stessa.

Il lavoro dei viticoltori e dei tecnici, sia agronomi sia enologi, e le esperienze delle diverse produzioni realizzate con queste varietà nelle cantine della zona danno risultati molto positivi e distinti; uniti alle caratteristiche climatiche, pluviometriche, altimetriche e dei suoli, essi soddisfano i requisiti del disciplinare di produzione dei vini della DOP «Ribera del Júcar» a fronte di una richiesta di vini imbottigliati a partire da queste varietà.

5. **Inserimento dell'utilizzo dell'unità geografica più ampia rispetto alla zona di produzione**

Descrizione

L'unità geografica «Cuenca», corrispondente al nome della zona amministrativa della provincia che comprende la totalità della zona delimitata, è riconosciuta quale unità geografica più ampia rispetto alla zona di produzione.

La modifica interessa la sezione 8 del disciplinare di produzione e la sezione 9 del documento unico.

La modifica è da considerarsi ordinaria perché consiste nell'inserimento di un ulteriore elemento dell'etichettatura previsto dall'articolo 55 del regolamento (UE) 2019/33 e, per quanto preveda la possibilità di indicare un altro nome geografico, non comporta una modifica del nome protetto «Ribera del Júcar»; l'indicazione dell'unità geografica maggiore è di natura complementare e fornisce al consumatore informazioni supplementari sulla provenienza del prodotto. Analogamente, tale menzione facoltativa di etichettatura non comporta in nessun caso una restrizione alla commercializzazione e pertanto si ritiene che non rientri in nessuno dei tipi di cui all'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2019/33.

Motivazione

L'inclusione nell'etichetta di tale informazione mira a integrare e ampliare le informazioni relative all'origine dei vini. Tali informazioni promuoveranno l'immagine degli stessi presso i consumatori.

6. **Aggiornamento dei riferimenti normativi e degli organismi di certificazione autorizzati**

Descrizione

I riferimenti normativi obsoleti sono sostituiti con quelli attuali e sono aggiornati i dati degli organismi di controllo.

La modifica interessa le sezioni 8 e 9 del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico.

La modifica consiste in un aggiornamento ed è quindi da considerarsi ordinaria. Pertanto si ritiene che detta modifica non rientri in nessuno dei tipi di cui all'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2019/33.

Motivazione

Il riferimento ai regolamenti abrogati è sostituito con quello ai regolamenti vigenti nei paragrafi 2 e 3 della sezione 8 e nei paragrafi 3 e 9 della sezione 9.2 del disciplinare.

La lista degli organismi di controllo è aggiornata nella sezione 9.1.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Ribera del Júcar

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP – Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

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

1. *Vini bianchi e rosati, secchi*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini bianchi sono di colore giallo pallido con possibili tonalità verdognole o ambrate. Sono caratterizzati da aromi franchi e fruttati. Al palato sono persistenti e morbidi e presentano un retrogusto armonioso e fruttato.

I vini rosati sono di colore rosa, in tutta la sua gamma, presentano aromi primari e sono mediamente corposi.

* Il titolo alcolometrico totale massimo deve essere compreso nei limiti di legge, conformemente alla pertinente legislazione dell'UE.

CARATTERISTICHE ANALITICHE GENERALI

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

—

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

10,5

Acidità totale minima

4 grammi per litro, espressa in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

8,33

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)

130

2. *Vini bianchi e rosati, dolci*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Per quanto riguarda l'aspetto e il profumo, assomigliano ai vini secchi della stessa varietà.

Per quanto riguarda il sapore, sono equilibrati relativamente al titolo alcolometrico, all'acidità e al tenore di zuccheri residui.

* Il titolo alcolometrico totale massimo deve essere compreso nei limiti di legge, conformemente alla pertinente legislazione dell'UE.

CARATTERISTICHE ANALITICHE GENERALI

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

—

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

9

Acidità totale minima

4 grammi per litro, espressa in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

8,33

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)

130

3. *Vini rossi giovani*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Di colore rosso amarena e di buona veste, i vini rossi sono caratterizzati da iridescenze cardinalizie e da una presenza più accentuata delle tonalità rosso e porpora rispetto alle gialle.

Gli aromi sono puliti e di intensità media; tra essi spiccano gli aromi fruttati, in particolare quelli di frutti rossi. A livello retronasale compaiono nuovamente sfumature fruttate di intensità media.

L'ingresso in bocca è potente; il corpo è intenso. Il retrogusto medio di questi vini lascia tracce della loro rotondità.

* Il titolo alcolometrico totale massimo deve essere compreso nei limiti di legge, conformemente alla pertinente legislazione dell'UE.

CARATTERISTICHE ANALITICHE GENERALI

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

—

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

12

Acidità totale minima

4 grammi per litro, espressa in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

13

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)

130

4. *Vini rossi «Tradición», «Crianza» e «Reserva»*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I colori rosso e porpora predominano sui gialli. I vini «Crianza» e «Reserva» presentano colori dal rosso rubino al rosso ciliegia, in cui si notano tonalità rosso mattone.

Sono caratterizzati da aromi intensi e franchi e combinazioni aromatiche tra note floreali, speziate, balsamiche, vegetali e di torrefazione. Nei vini invecchiati si avvertono note di frutti rossi maturi.

Sono vini equilibrati, in cui le sensazioni gustative e tattili sono in armonia, e dalla tannicità media combinata con una sensazione morbida e vellutata. Hanno un retrogusto lungo e intenso. I vini invecchiati in botte dimostrano potenza all'ingresso in bocca; si caratterizzano come limpidi e setosi, con aromi di torrefazione e vaniglia e note di pepe e cacao.

* Il titolo alcolometrico totale massimo deve essere compreso nei limiti di legge, conformemente alla pertinente legislazione dell'UE.

** Acidità volatile massima: può essere superata di 2 meq/l per ogni grado alcolico effettivo al di sopra dell'11 % e per anno di invecchiamento, fino a 20 meq/l.

CARATTERISTICHE ANALITICHE GENERALI

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)

—

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)

12

Acidità totale minima

4 grammi per litro, espressa in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)

15

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)

130

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

Pratica enologica specifica

La fermentazione dei vini bianchi è realizzata a una temperatura compresa tra 15 e 22 °C e, nel caso di macerazione pellicolare, per un periodo compreso tra uno e sei giorni.

La durata della macerazione pellicolare dei mosti dei vini rosati non eccede mai le 36 ore e la temperatura di fermentazione del mosto senza bucce è inferiore a 22 °C.

La macerazione-fermentazione dei vini rossi ha una durata di almeno quattro giorni ed è realizzata a una temperatura non superiore a 28 °C per i vini giovani e 30 °C per tutti gli altri. I vini possono essere invecchiati in «tina» (tino) o in botte oppure non esserlo; l'invecchiamento dura per un minimo di quattro mesi nei contenitori di legno noti come «tina» di capacità compresa tra 5 000 e 20 000 l oppure per un minimo di due mesi in botti di rovere.

5.2. *Rese massime*

1. Vigneti con allevamento ad alberello lungo o corto

10 140 chilogrammi di uve per ettaro

75 ettolitri per ettaro

2. Vigneti con allevamento a spalliera

12 170 chilogrammi di uve per ettaro

90 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona geografica delimitata si trova nei seguenti comuni della parte sud-occidentale della provincia di Cuenca:

— Casas de Benítez

— Casas de Fernando Alonso

— Casas de Guijarro

— Casas de Haro

— El Picazo

— Pozoamargo

— Sisante

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

AIREN

BOBAL

CABERNET SAUVIGNON

MACABEO - VIURA

SYRAH

TEMPRANILLO - CENCIBEL

VERDEJO

8. **Descrizione del legame/dei legami**

La zona è attraversata da un canyon scavato dal fiume Júcar che spezza la monotonia del paesaggio pianeggiante e provoca una quantità di precipitazioni superiore a quella dei dintorni. Si caratterizza per depositi lacustri su paludi disseccate con presenza di sabbie fangose, argille saline e materia organica, ghiaie e ciottoli poligenici poco levigati, principalmente in dolomia calcarea, cementati dalle argille.

I vini rossi sono poco astringenti, morbidi e profondi, con un perfetto equilibrio tra acidità e tannicità; il colore oscilla tra il rosso ciliegia e il rosso rubino con toni bluastri e violacei. All'olfatto sono percepibili complessi aromi fruttati. Sono saporiti, equilibrati e rotondi, i vini bianchi sono equilibrati relativamente all'acidità e armoniosi.

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

Quadro normativo:

nella normativa nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Per precisare ulteriormente l'ubicazione della zona di produzione, nell'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine «Ribera del Júcar» può essere utilizzata l'unità geografica «Cuenca» in quanto unità geografica corrispondente al nome della provincia che comprende la totalità della zona di produzione.

Tale indicazione deve figurare nell'etichetta del corrispondente vino a denominazione di origine «Ribera del Júcar» con un carattere di dimensione inferiore a quello del nome della denominazione.

Link al disciplinare di produzione

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/MOD_PLIEGO_DOP_RIBERA_JUCAR_CCC_20210222.pdf

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

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

IT