

Gazzetta ufficiale C 110

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

63° anno

2 aprile 2020

Sommario

II Comunicazioni

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

Commissione europea

2020/C 110/01	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata, (Caso M.9709 — Eni/CDP Equity/GreenIT) ⁽¹⁾	1
2020/C 110/02	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata, (Caso M.9742 — Sinopec Group/Joint Stock Company Novatek/Gazprombank/SINOVA Natural Gas Company) ⁽¹⁾	2

IV Informazioni

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

Commissione europea

2020/C 110/03	Tasso di interesse applicato dalla Banca centrale europea alle sue principali operazioni di rifinanziamento; 0,00 % al 1° aprile 2020 — Tassi di cambio dell'euro	3
2020/C 110/04	Decisione della Commissione, del 1° aprile 2020, che modifica la decisione 2017/C 287/03 relativa alla nomina dei membri del gruppo di esperti chiamati a fornire consulenza tecnica sulla produzione biologica e alla compilazione di un elenco di riserva	4

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

2020/C 110/05	Procedure di liquidazione, Decisione di avviare una procedura di liquidazione nei confronti di CBL Insurance Europe Designated Activity Company (la «società»), [Pubblicazione ai sensi dell'articolo 280 della direttiva 2009/138/CE del Parlamento europeo e del Consiglio in materia di accesso ed esercizio delle attività di assicurazione e di riassicurazione (solvibilità II)]	6
---------------	--	---

IT

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE.

INFORMAZIONI RELATIVE ALLO SPAZIO ECONOMICO EUROPEO

Autorità de vigilanza EFTA

2020/C 110/06	Comunicazione dell'Autorità di vigilanza EFTA sui tassi di interesse per il recupero degli aiuti di Stato e sui tassi di riferimento/attualizzazione in vigore per gli Stati EFTA, applicabili dal 1° gennaio 2020, <i>Publicata conformemente alle norme sui tassi di riferimento e di attualizzazione di cui alla parte VII della guida sugli aiuti di Stato dell'Autorità e all'articolo 10 della decisione dell'Autorità n. 195/04/COL del 14 luglio 2004</i>	7
---------------	---	---

V Avvisi

PROCEDIMENTI GIURISDIZIONALI

Corte EFTA

2020/C 110/07	Domanda di parere consultivo della Corte EFTA presentata il 18 dicembre 2019 dalla commissione di ricorso per le questioni amministrative in relazione alla causa Adpublisher AG contro J, (Causa E-11/19)	8
2020/C 110/08	Domanda di parere consultivo della Corte EFTA presentata il 3 dicembre 2019 dalla Corte d'appello del Principato del Liechtenstein in relazione alla causa Bergbahn Aktiengesellschaft Kitzbühel contro Meleda Anstalt, (Causa E-10/19)	9
2020/C 110/09	Domanda di parere consultivo della Corte EFTA presentata il 18 dicembre 2019 dalla commissione di ricorso per le questioni amministrative in relazione alla causa Adpublisher AG contro K, (Causa E-12/19)	10
2020/C 110/10	Domanda di parere consultivo della Corte EFTA presentata il 18 dicembre 2019 dal comitato per i reclami in materia di appalti pubblici in relazione alla causa Hraðbraut ehf. contro mennta- og menningarmálaráðuneytið, Verzlunarskóli Íslands ses., Tækniskólinn ehf. eMenntaskóli Borgarfjarðar ehf., (Causa E-13/19)	11

ALTRI ATTI

Commissione europea

2020/C 110/11	Pubblicazione di una domanda di registrazione di una denominazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	12
---------------	--	----

II

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

COMMISSIONE EUROPEA

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso M.9709 — Eni/CDP Equity/GreenIT)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2020/C 110/01)

Il 13 febbraio 2020 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua italiana e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32020M9709. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

⁽¹⁾ GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso M.9742 — Sinopec Group/Joint Stock Company Novatek/Gazprombank/SINOVA Natural Gas Company)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2020/C 110/02)

Il 30 marzo 2020 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it>) con il numero di riferimento 32020M9742. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

⁽¹⁾ GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

IV

(Informazioni)

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

COMMISSIONE EUROPEA

**Tasso di interesse applicato dalla Banca centrale europea alle sue principali operazioni di
rifinanziamento ⁽¹⁾:****0,00 % al 1° aprile 2020****Tassi di cambio dell'euro ⁽²⁾****1° aprile 2020**

(2020/C 110/03)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,0936	CAD	dollari canadesi	1,5601
JPY	yen giapponesi	117,55	HKD	dollari di Hong Kong	8,4781
DKK	corone danesi	7,4642	NZD	dollari neozelandesi	1,8547
GBP	sterline inglesi	0,88460	SGD	dollari di Singapore	1,5689
SEK	corone svedesi	10,9368	KRW	won sudcoreani	1 346,48
CHF	franchi svizzeri	1,0564	ZAR	rand sudafricani	19,6619
ISK	corone islandesi	156,10	CNY	renminbi Yuan cinese	7,7653
NOK	corone norvegesi	11,2685	HRK	kuna croata	7,6285
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	18 239,61
CZK	corone ceche	27,369	MYR	ringgit malese	4,7654
HUF	fiorini ungheresi	369,36	PHP	peso filippino	55,709
PLN	zloty polacchi	4,5815	RUB	rublo russo	86,4750
RON	leu rumeni	4,8340	THB	baht thailandese	36,111
TRY	lire turche	7,2925	BRL	real brasiliano	5,7349
AUD	dollari australiani	1,8053	MXN	peso messicano	26,4097
			INR	rupia indiana	83,6004

⁽¹⁾ Tasso applicato all'operazione più recente rispetto alla data indicata. Nel caso di appalto a tasso variabile, il tasso di interesse è il tasso di interesse marginale.

⁽²⁾ Fonte: tassi di cambio di riferimento pubblicati dalla Banca centrale europea.

DECISIONE DELLA COMMISSIONE**del 1° aprile 2020****che modifica la decisione 2017/C 287/03 relativa alla nomina dei membri del gruppo di esperti chiamati a fornire consulenza tecnica sulla produzione biologica e alla compilazione di un elenco di riserva**

(2020/C 110/04)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

vista la decisione 2009/427/CE della Commissione, del 3 giugno 2009, che istituisce il gruppo di esperti chiamati a fornire una consulenza tecnica sulla produzione biologica ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 4, paragrafo 2,

considerando quanto segue:

- (1) Con la decisione 2009/427/CE la Commissione ha istituito il gruppo di esperti chiamati a fornire una consulenza tecnica sulla produzione biologica («il gruppo»).
- (2) Con la decisione 2017/C 287/03 della Commissione ⁽²⁾ è stato stilato l'elenco degli esperti inseriti nell'elenco di riserva di candidati ai sensi dell'articolo 4, paragrafo 2, della decisione 2009/427/CE e conformemente al campo di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio ⁽³⁾.
- (3) Il regolamento (CE) n. 834/2007 è stato abrogato dal regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽⁴⁾. Quest'ultimo regolamento si applica, tra l'altro, al sale marino e altri sali per alimenti e mangimi, che non rientrano nell'ambito di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007.
- (4) A norma dell'articolo 21, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2018/848, alla Commissione è conferito il potere di adottare atti delegati per aggiungere norme dettagliate di produzione per il sale marino e altri sali per alimenti e mangimi. A norma dell'articolo 2, lettera b), della decisione 2009/427/CE, il gruppo di esperti assiste la Commissione nell'elaborazione di nuove norme di produzione.
- (5) Per assistere la Commissione nell'elaborazione di norme di produzione per il sale marino e altri sali per alimenti e mangimi dovrebbe essere creato, conformemente all'articolo 5, paragrafo 2, della decisione 2009/427/CE, un sottogruppo con competenze nel settore della produzione di sale. Nell'elenco di riserva stabilito dalla decisione 2017/C 287/03 dovrebbero essere inclusi esperti in materia di produzione di sale.
- (6) A norma dell'articolo 4, paragrafo 2, della decisione 2009/427/CE e conformemente alla politica della Commissione in materia di trasparenza, nel registro dei gruppi di esperti della Commissione e altre entità analoghe è stato pubblicato un invito a candidarsi come esperti. I fascicoli di candidatura presentati sono stati valutati e su tale base è stata effettuata una selezione che ha consentito di aggiungere quattro esperti nel settore della produzione di sale all'elenco degli esperti inseriti nell'elenco di riserva di candidati.
- (7) Per completare la procedura di selezione la Commissione dovrebbe aggiungere tali esperti all'elenco di riserva dei candidati,

⁽¹⁾ GU L 139 del 5.6.2009, pag. 29.

⁽²⁾ Decisione 2017/C 287/03 della Commissione, del 30 agosto 2017, relativa alla nomina dei membri del gruppo di esperti chiamati a fornire consulenza tecnica sulla produzione biologica e alla compilazione di un elenco di riserva (GU C 287 del 31.8.2017, pag. 3).

⁽³⁾ Regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio, del 28 giugno 2007, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91 (GU L 189 del 20.7.2007, pag. 1).

⁽⁴⁾ Regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 maggio 2018, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CE) n. 834/2007 (GU L 150 del 14.6.2018, pag. 1).

DECIDE:

Articolo 1

Nell'allegato della decisione 2017/C 287/03 della Commissione, parte B, nell'elenco in ordine alfabetico degli esperti inseriti nell'elenco di riserva di candidati sono inseriti i seguenti nominativi:

ALDEGUER MORALES Lidia

GÖTZFRIED Franz

MERLIN Louis

SIEBERT Andrea

Articolo 2

La presente decisione entra in vigore il giorno dell'adozione.

Fatto a Bruxelles, il 1° aprile 2020

Per la Commissione
Janusz WOJCIECHOWSKI
Membro della Commissione

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

Procedure di liquidazione**Decisione di avviare una procedura di liquidazione nei confronti di CBL Insurance Europe Designated Activity Company (la «società»)**

[Pubblicazione ai sensi dell'articolo 280 della direttiva 2009/138/CE del Parlamento europeo e del Consiglio in materia di accesso ed esercizio delle attività di assicurazione e di riassicurazione (solvibilità II)]

(2020/C 110/05)

Impresa di assicurazione	CBL Insurance Europe Designated Activity Company 13 Fitzwilliam Street Upper Dublino 2 D02 V045 IRLANDA
Data, entrata in vigore e natura della decisione	Data: 12 marzo 2020. Data di entrata in vigore: 20 febbraio 2020. Natura della decisione: nominare Kieran Wallace e Cormac O'Connor di KPMG come liquidatori congiunti della società.
Autorità competenti	High Court Four Courts Inns Quay Dublino 7 IRLANDA
Autorità di vigilanza	Banca centrale d'Irlanda New Wapping Street North Wall Quay Dublino 1 D01 F7X3 IRLANDA
Amministratore straordinario nominato	Liquidatori congiunti Kieran Wallace e Cormac O'Connor di KPMG. KPMG 1 Stokes Place St Stephen's Green Dublino 2 IRLANDA kieran.wallace@kpmg.ie cormac.oconnor@kpmg.ie
Diritto applicabile	Irlanda «Companies Act» (legge sulle società) del 2014 «Insurance Act» (leggi sulle assicurazioni) dal 1909 al 2009 «European Union (Insurance and Reinsurance) Regulations 2015» (normativa dell'Unione europea del 2015 in materia di assicurazione e riassicurazione) [S.I. n. 485 del 2015].

INFORMAZIONI RELATIVE ALLO SPAZIO ECONOMICO EUROPEO

AUTORITÀ DE VIGILANZA EFTA

Comunicazione dell'Autorità di vigilanza EFTA sui tassi di interesse per il recupero degli aiuti di Stato e sui tassi di riferimento/attualizzazione in vigore per gli Stati EFTA, applicabili dal 1° gennaio 2020

Publicata conformemente alle norme sui tassi di riferimento e di attualizzazione di cui alla parte VII della guida sugli aiuti di Stato dell'Autorità e all'articolo 10 della decisione dell'Autorità n. 195/04/COL del 14 luglio 2004 ⁽¹⁾

(2020/C 110/06)

I tassi di base sono calcolati in conformità del disposto del capitolo sul metodo per stabilire i tassi di riferimento e di attualizzazione della guida sugli aiuti di Stato dell'Autorità, modificata dalla decisione dell'Autorità n. 788/08/COL del 17 dicembre 2008. Per ottenere i tassi di riferimento applicabili, ai tassi di base vanno aggiunti gli opportuni margini come definiti nella guida sugli aiuti di Stato.

I tassi di base sono determinati come segue:

	Islanda	Liechtenstein	Norvegia
1.1.2020 –	4,26	- 0,56	1,79

⁽¹⁾ GUL 139 del 25.5.2006, pag. 37, e supplemento SEE n. 26/2006 del 25.5.2006, pag. 1.

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI GIURISDIZIONALI

CORTE EFTA

Domanda di parere consultivo della Corte EFTA presentata il 18 dicembre 2019 dalla commissione di ricorso per le questioni amministrative in relazione alla causa Adpublisher AG contro J

(Causa E-11/19)

(2020/C 110/07)

Il 18 dicembre 2019 la commissione di ricorso per le questioni amministrative (*Beschwerdekommision für Verwaltungsangelegenheiten*) ha presentato alla Corte EFTA una domanda di parere consultivo, protocollata presso la Cancelleria della Corte il 23 dicembre 2019, in relazione alla causa Adpublisher AG contro J, in merito ai seguenti quesiti:

1. Dal regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (regolamento generale sulla protezione dei dati, RGPD) o da un'altra disposizione del diritto del SEE risulta che, in caso di reclamo, è possibile svolgere un procedimento in contraddittorio a norma dell'RGPD senza comunicare il nome e l'indirizzo del denunciante?

In caso di risposta affermativa al quesito: in questo caso è necessario stabilire, quantomeno prima facie, un motivo legittimo per l'anonimizzazione o non è richiesta nessuna motivazione?

2. Gli Stati membri sono tenuti a garantire, nel diritto processuale nazionale, che in un procedimento di reclamo ai sensi dell'articolo 77 dell'RGPD l'intervento di tutti gli altri organi d'appello sia gratuito per l'interessato e che quest'ultimo non possa essere condannato a rimborsare i costi?
3. In caso di risposta affermativa al quesito n. 1 e di risposta negativa al quesito n. 2, cioè se è possibile svolgere un procedimento in contraddittorio a norma dell'RGPD senza comunicare il nome e l'indirizzo del denunciante e se non occorre garantire, nel diritto processuale nazionale, che in un procedimento di reclamo ai sensi dell'articolo 77 dell'RGPD l'intervento di tutti gli altri organi d'appello sia gratuito per l'interessato e che quest'ultimo non possa essere condannato a rimborsare i costi, si pone la questione di come possa essere eseguita una decisione risultante da un procedimento di reclamo che disponga il rimborso dei costi da parte dell'interessato il quale, tuttavia, rimane anonimo.

Domanda di parere consultivo della Corte EFTA presentata il 3 dicembre 2019 dalla Corte d'appello del Principato del Liechtenstein in relazione alla causa Bergbahn Aktiengesellschaft Kitzbühel contro Meleda Anstalt

(Causa E-10/19)

(2020/C 110/08)

In data 3 dicembre 2019 la Corte d'appello del Principato del Liechtenstein (Fürstliches Obergericht) ha presentato alla Corte EFTA una domanda di parere consultivo, protocollata presso la cancelleria della Corte il 5 dicembre 2019, in relazione alla causa Bergbahn Aktiengesellschaft Kitzbühel contro Meleda Anstalt, in merito ai seguenti quesiti:

Come deve essere interpretato l'articolo 30, paragrafo 1, della direttiva (UE) 2015/849?

I.

1. Come deve essere interpretata la disposizione in base alla quale le società e le altre entità giuridiche sono tenute a ottenere informazioni adeguate sulla loro titolarità effettiva? È sufficiente, in linea di principio, che il soggetto obbligato sia informato dell'identità del titolare effettivo o devono essere prodotti anche documenti sottostanti aventi valore probatorio (statuto ecc.)?
2. Nel caso in cui la semplice comunicazione delle informazioni non sia sufficiente, ma si debbano produrre anche i documenti sottostanti (statuto ecc.): se il titolare effettivo è una persona giuridica con sede legale in uno Stato SEE, ed è quindi soggetto anche alle disposizioni della direttiva (UE) 2015/849, la situazione cambia? La semplice comunicazione delle informazioni è sufficiente almeno in questo caso?
3. In caso di risposta negativa al quesito n. 2: la situazione cambia se l'organo di gestione del titolare effettivo è costituito da un avvocato, un notaio o un «trustee» (amministratore) che, ai sensi del diritto nazionale, è tenuto a fornire informazioni complete e accurate, pena l'imposizione di sanzioni severe o, in caso di inadempienza, la revoca dell'autorizzazione a esercitare, e a cui l'ordinamento giuridico accorda particolare fiducia?
4. In caso di risposta negativa anche al quesito n. 3, per cui sussiste in ogni caso l'obbligo di produrre i documenti sottostanti (statuto ecc.):
 - a) qual è la portata minima dei documenti da produrre tenuto conto del principio della minimizzazione dei dati di cui all'articolo 5, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (UE) 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (regolamento generale sulla protezione dei dati)?
 - b) In che modo si deve dimostrare che non sussiste un possesso indiretto o, in ultima istanza, un controllo da parte di una persona fisica ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 6, lettera b), punto v), e dell'articolo 3, paragrafo 6, lettera c), della direttiva (UE) 2015/849 (alla luce del principio secondo cui non vi è l'obbligo di provare l'esistenza di circostanze negative — «negativa non sunt probanda»)?

II. A prescindere dalle risposte date ai quesiti della sezione I:

1. Come deve procedere il soggetto che ha l'obbligo di ottenere informazioni adeguate a norma dell'articolo 30, paragrafo 1, della direttiva 2015/849 se il titolare effettivo si rifiuta di fornire informazioni e/o (a seconda delle risposte date ai quesiti della sezione I) di produrre i documenti sottostanti, o non fornisce informazioni accurate e attuali: il soggetto obbligato deve tentare, a proprio rischio e a proprie spese, un'azione legale contro il titolare effettivo per la trasmissione delle informazioni o, se disponibile, avviare un'azione legale analoga prevista dal diritto nazionale, o può limitarsi ad accettare le informazioni comunicategli dal titolare effettivo o il rifiuto di divulgare informazioni? In questo caso si deve eventualmente applicare mutatis mutandis l'articolo 3, paragrafo 6, lettera a), punto ii), della direttiva (UE) 2015/849, che fa riferimento al fatto di «aver esperito tutti i mezzi possibili»? In altri termini, l'obbligo di esperire tutti i mezzi possibili va inteso come comprensivo dell'avvio di un'azione legale a proprio rischio e a proprie spese?
2. In caso di risposta affermativa al quesito precedente (cioè se sussiste l'obbligo di intraprendere un'azione legale): si deve allora applicare mutatis mutandis l'articolo 3, paragrafo 6, lettera a), punto ii), della direttiva, per cui sussiste l'obbligo di agire in giudizio a proprio rischio e a proprie spese qualora vi siano motivi di sospetto o dubbi (anche minimi) in relazione alle informazioni fornite?

Domanda di parere consultivo della Corte EFTA presentata il 18 dicembre 2019 dalla commissione di ricorso per le questioni amministrative in relazione alla causa Adpublisher AG contro K

(Causa E-12/19)

(2020/C 110/09)

Il 18 dicembre 2019 la commissione di ricorso per le questioni amministrative (*Beschwerdekommision für Verwaltungsangelegenheiten*) ha presentato alla Corte EFTA una domanda di parere consultivo, protocollata presso la Cancelleria della Corte il 23 dicembre 2019, in relazione alla causa Adpublisher AG contro K, in merito ai seguenti quesiti.

1. Dal regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (regolamento generale sulla protezione dei dati, RGPD) o da un'altra disposizione del diritto del SEE risulta che, in caso di reclamo, è possibile svolgere un procedimento in contraddittorio a norma dell'RGPD senza comunicare il nome e l'indirizzo del denunciante?

In caso di risposta affermativa al quesito: in questo caso è necessario stabilire, quantomeno *prima facie*, un motivo legittimo per l'anonimizzazione o non è richiesta nessuna motivazione?

2. Gli Stati membri sono tenuti a garantire, nel diritto processuale nazionale, che in un procedimento di reclamo ai sensi dell'articolo 77 dell'RGPD l'intervento di tutti gli altri organi d'appello sia gratuito per l'interessato e che quest'ultimo non possa essere condannato a rimborsare i costi?
 3. In caso di risposta affermativa al quesito n. 1 e di risposta negativa al quesito n. 2, cioè se è possibile svolgere un procedimento in contraddittorio a norma dell'RGPD senza comunicare il nome e l'indirizzo del denunciante e se non occorre garantire, nel diritto processuale nazionale, che in un procedimento di reclamo ai sensi dell'articolo 77 dell'RGPD l'intervento di tutti gli altri organi d'appello sia gratuito per l'interessato e che quest'ultimo non possa essere condannato a rimborsare i costi, si pone la questione di come possa essere eseguita una decisione risultante da un procedimento di reclamo che disponga il rimborso dei costi da parte dell'interessato il quale, tuttavia, rimane anonimo.
-

Domanda di parere consultivo della Corte EFTA presentata il 18 dicembre 2019 dal comitato per i reclami in materia di appalti pubblici in relazione alla causa Hraðbraut ehf. contro mennta- og menningarmálaráðuneytið, Verzlunarskóli Íslands ses., Tækniskólinn ehf. e Menntaskóli Borgarfjarðar ehf.

(Causa E-13/19)

(2020/C 110/10)

Il 18 dicembre 2019 il comitato per i reclami in materia di appalti pubblici (kærunefnd útboðsmála) ha presentato alla Corte EFTA una domanda di parere consultivo, protocollata presso la Cancelleria della Corte il 23 dicembre 2019, in relazione alla causa Hraðbraut ehf. contro mennta- og menningarmálaráðuneytið, Verzlunarskóli Íslands ses., Tækniskólinn ehf., e Menntaskóli Borgarfjarðar ehf. in merito ai seguenti quesiti.

1. Un contratto stipulato da un ministero con un ente autorizzato a operare come scuola secondaria di secondo grado, con il quale l'ente in questione si impegna a fornire ad alunni e insegnanti servizi e strutture propri del livello secondario superiore e in cui si tiene conto dei contributi finanziari, deve essere considerato un appalto pubblico di servizi ai sensi della direttiva 2014/24/UE (si veda in particolare l'articolo 2, paragrafo 9)?
 2. I servizi del tipo descritto nel quesito n. 1 costituiscono servizi sociali o altri servizi specifici ai sensi dell'articolo 74 della direttiva 2014/24/UE e, in tal caso, le disposizioni del titolo III, capitolo I, della direttiva dovrebbero applicarsi per quanto riguarda il regime di appalto?
 3. È rilevante, per la risoluzione dei quesiti n. 1 e n. 2, il fatto che la presa in considerazione dei servizi in questione sia determinata dal parlamento islandese nella legislazione di bilancio o conformemente a una decisione adottata da un ministero in base alle leggi e alle norme interne applicabili?
 4. Il ministero dell'Istruzione, della scienza e della cultura è tenuto ad applicare una procedura di appalto basata sulla direttiva 2014/24/UE per gli appalti di servizi relativi alla gestione di scuole e corsi di insegnamento di livello secondario superiore in cambio di contributi finanziari?
-

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

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

(2020/C 110/11)

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.

DISCIPLINARE DI UNA SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA

«SLOVENSKA POTICA»

n. UE: TSG-SI-02396 – 30.3.2018

Stato membro o paese terzo: Slovenia

1. Nome da registrare

«Slovenska potica»

2. Tipo di prodotto (cfr. allegato XI)

Classe 2.24. Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria

3. Motivi della registrazione

3.1. Specificare se il prodotto

è ottenuto con un metodo di produzione, trasformazione o composizione corrispondente a una pratica tradizionale per tale prodotto o alimento;

è ottenuto da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente.

La «slovenska potica» è un rotolo di pasta lievitata con un ripieno solitamente a base di noci, dragoncello o uva passa. La forma tradizionale ad anello è dovuta alla cottura in uno stampo tradizionale rotondo, chiamato «potičnik», con fondo piatto, lati lisci o scanalati e un foro centrale.

3.2. Specificare se il nome

è stato utilizzato tradizionalmente in riferimento al prodotto specifico;

designa il carattere tradizionale o la specificità del prodotto.

Il termine «potica», che denota la forma specifica del rotolo di pasta, è utilizzato nel primo libro di cucina in lingua slovena, scritto nel 1799 da Valentin Vodnik, il primo poeta sloveno. I libri di Andrej Zamejic (1850), Magdalena Knafelj Pleiweis (1868), Suor Felicita Kalinšek (1923) e altri autori contengono ricette per la preparazione della «potica». Dopo la prima guerra mondiale il numero di ricette differenti della «potica» è cresciuto rapidamente e oggi si conoscono oltre 105 tipi di «potica», a seconda del ripieno, che può essere dolce o salato. La «potica» viene preparata in tutte le regioni slovene e anche al di fuori dei confini nazionali.

(¹) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Il nome «potica» deriva da forme slovene precedenti, quali «povitica», «povtica» e «potvica». Rispecchia i diversi metodi di preparazione utilizzati dal Medioevo (prima del XV secolo) fino all'inizio del XX secolo, quando la ricetta divenne più uniforme. La denominazione semplice «potica» è diffusa dal XVIII secolo, mentre «slovenska potica» è stata utilizzata per la prima volta nella seconda metà del XIX secolo.

4. Descrizione

4.1. *Descrivere il prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1, comprese le sue principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche od organolettiche che dimostrano la specificità del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del regolamento)*

La «slovenska potica» è un rolo di pasta lievitata, farcita con un ripieno dolce o salato, la cui forma a ciambella è dovuta alla cottura in un «potičnik», uno stampo rotondo di terracotta, porcellana o metallo, con il fondo piatto, i lati lisci o scanalati e un foro centrale. I ripieni tradizionali o più comuni utilizzati nella «slovenska potica» sono a base di noci, di noci e uva passa, di uva passa, di dragoncello nonché di dragoncello e ricotta.

La «slovenska potica» può essere congelata appena preparata (non ancora cotta) o dopo la cottura. Comunque, la superficie esterna della «slovenska potica» una volta cotta deve essere uniforme, soda e liscia. Il colore della «slovenska potica» cotta è tipico della pasticceria da forno, cioè marrone dorato. La «slovenska potica» è morbida ed elastica al tatto. Può essere spolverata di zucchero a velo.

L'aspetto della «slovenska potica» al taglio è il seguente: la superficie esterna non si stacca dal resto della «potica», il ripieno è distribuito in modo uniforme e segue una linea ininterrotta, con il numero di giri necessari in funzione del diametro del «potičnik».

4.2. *Descrivere il metodo di produzione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1 che i produttori devono rispettare, compresi, se del caso, la natura e le caratteristiche delle materie prime o degli ingredienti utilizzati e il metodo di elaborazione del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del regolamento)*

Preparazione della «slovenska potica»

1. Farina: farina bianca di frumento
2. Latte: latte vaccino
3. Ricotta: grassa, in fiocchi o cremosa
4. Gherigli di noce: tritati
5. Vaniglia: zucchero vanigliato naturale, vaniglia in baccello, in polvere o liquida. Il ripieno con uva passa deve contenere necessariamente un baccello di vaniglia, in qualunque forma (macinato, pestato ecc.).
6. Dragoncello fresco o essiccato (foglie tritate), oppure congelato
7. Rum (38-40 % vol.)
8. Uova: uova di gallina crude
9. Burro di latte vaccino: crudo
10. Zucchero: semolato oppure in polvere/macinato
11. Uva passa
12. Panna
13. Panna acida (intera)
14. Cannella
15. Sale
16. Lievito

Di solito il ripieno deve essere preparato al momento o non più di due giorni prima e conservato in frigorifero.

Ingredienti e preparazione della pasta lievitata

Ricetta basata su un impasto ottenuto da 1 kg di farina bianca di frumento	Ricetta basata sulla proporzione degli altri ingredienti rispetto alla farina (%)	Tolleranze ammesse
1 000 g di farina bianca di frumento		
30 g di lievito	3	max. 50 g
100 g di burro crudo	10	max. 150 g
120 g di zucchero	12	min. 80 g
10 g di sale	1	max. 12 g
3 tuorli d'uovo o 60 g di tuorli d'uovo	6	max. 6 tuorli d'uovo (120 g)
10 g di zucchero vanigliato	1-2	max. 30 g
10 ml di rum	1	max. 20 ml
max. 500 ml di latte	max. 50	quanto basta (per ottenere la consistenza desiderata dell'impasto)

Preparazione dell'impasto

Per preparare l'impasto è possibile, ma non necessario, utilizzare un lievito madre. L'impasto deve essere mescolato e lavorato sinché non sarà solido, liscio e non appiccicoso. Una volta lavorato, viene lasciato riposare per almeno 15 minuti.

Dopo averlo fatto riposare, l'impasto può:

- essere steso a rettangolo, di uno spessore di 0,4-1,5 cm, ricoperto con il ripieno e arrotolato ben stretto, oppure
- essere prima lasciato lievitare e solo in seguito essere steso a rettangolo, di uno spessore di 0,4-1,5 cm, ricoperto con il ripieno e arrotolato ben stretto.

Il rotolo viene poi posto in un «potičnik» unto, forato più volte dalla parte superiore e lasciato lievitare fino a quando non sarà visibilmente cresciuto e la superficie sarà gonfia, ma soffice al tatto.

Una volta lievitato, il rotolo può essere forato nuovamente prima della cottura.

«Slovenska potica» con ripieno di noci

Ingredienti per il ripieno di noci	Tolleranze ammesse
1 000 g di gherigli di noce tritati	
375 g di zucchero	min. 250 g
100 g di burro crudo	max. 125 g
3 albumi d'uovo o 90 g di albumi d'uovo	max. 4 albumi d'uovo (120 g)
20 g di zucchero vanigliato	max. 30 g
1-2 punte di coltello o min. 3 mg di cannella	max. 5 mg
max. 600 ml di latte	quanto basta (per ottenere la consistenza desiderata del ripieno)

Preparazione del ripieno di noci e della «potica»

- Le noci tritate vengono messe a bagno nel latte caldo e lasciate raffreddare.
- Al composto di latte e noci si aggiungono dapprima lo zucchero vanigliato, lo zucchero, la cannella e il burro ammorbidito e in seguito gli albumi montati. Gli albumi possono essere sbattuti con lo zucchero. Il ripieno deve essere facile da spalmare, per evitare che l'impasto si rompa.

3. L'impasto viene steso allo spessore di un mignolo, cioè 0,4-1,5 cm.
4. Per ogni chilogrammo di impasto deve essere utilizzato almeno un chilogrammo di ripieno di noci. Quando è cotta in uno stampo dal diametro massimo di 29 cm, la «potica» deve essere arrotolata almeno tre o quattro volte; se cotta in una teglia più grande può avere uno o due giri in più.
5. Il ripieno viene steso sull'impasto e può essere cosparso di noci secche tritate.
6. L'impasto viene poi arrotolato ben stretto e posto in un «potičnik», eventualmente unto e infarinato. Le due estremità del rotolo devono essere chiuse ermeticamente l'una con l'altra.
7. La «potica» viene lasciata lievitare nel «potičnik».
8. Prima della cottura, sulla «potica» può essere versata una glassa di burro, latte e tuorli d'uovo oppure uno soltanto di questi ingredienti. Inoltre, prima di essere infornata, la «potica» deve essere forata in più punti. In base alle raccomandazioni, la «potica» deve essere cotta in forno per almeno 40 minuti a 160-180 °C. Ciononostante, la temperatura e il tempo raccomandati possono essere modificati a seconda del tipo di forno e delle dimensioni della «potica».
9. Al termine della cottura, la «potica» viene estratta dal «potičnik» capovolgendolo e lasciata raffreddare.
10. Può essere spolverata con zucchero a velo, e viene poi tagliata a fette e servita.

«Slovenska potica» con ripieno di noci e uva passa

Ingredienti per il ripieno di noci e uva passa	Tolleranze ammesse
1 000 g di gherigli di noce tritati	
200 g di zucchero	min. 100 g
100 g di burro crudo	max. 125 g
3 albumi d'uovo o 90 g di albumi d'uovo	max. 4 albumi d'uovo (120 g)
20 g di zucchero vanigliato	max. 30 g
1-2 punte di coltello o min. 3 mg di cannella	max. 5 mg
max. 600 ml di latte	quanto basta (per ottenere la consistenza desiderata del ripieno)
100 g di uva passa	max. 250 g di uva passa
max. 50 ml di rum (per mettere a mollo l'uvetta)	Il rum non è un ingrediente obbligatorio.

Preparazione del ripieno di noci e uva passa e della «potica»

1. Le noci tritate vengono messe a bagno nel latte caldo e lasciate raffreddare.
2. Al composto di latte e noci si aggiungono prima lo zucchero vanigliato, lo zucchero, la cannella e il burro ammorbidito, poi gli albumi montati con lo zucchero. Il ripieno deve essere facile da spalmare, per evitare che l'impasto si rompa.
3. L'impasto viene steso allo spessore di un mignolo, cioè 0,4-1,5 cm.
4. Il ripieno viene spalmato sull'impasto e può essere cosparso di noci secche tritate e uva passa (selezionata e lavata) messa a bagno nel rum (l'ammollo nel rum è facoltativo).
5. Per ogni chilogrammo di impasto si devono utilizzare almeno 900 g di ripieno di noci e 100 g di uva passa.
6. Quando è cotta in uno stampo dal diametro massimo di 29 cm, la «potica» deve essere arrotolata almeno tre o quattro volte; se cotta in una teglia più grande può avere uno o due giri in più.
L'impasto viene poi arrotolato ben stretto e posto in un «potičnik», eventualmente unto e infarinato. Le due estremità del rotolo devono essere chiuse ermeticamente l'una con l'altra.
7. La «potica» viene lasciata lievitare nel «potičnik».
8. Prima della cottura, sulla «potica» può essere versata una glassa di burro, latte e tuorli d'uovo oppure uno soltanto di questi ingredienti. Inoltre, prima di essere infornata, la «potica» deve essere forata in più punti. In base alle raccomandazioni, la «potica» deve essere cotta in forno per almeno 40 minuti a 160-180 °C. Ciononostante, la temperatura e il tempo raccomandati possono essere modificati a seconda del tipo di forno e delle dimensioni della «potica».

9. Al termine della cottura, la «potica» viene estratta dal «potičnik» capovolgendolo e lasciata raffreddare.

10. Può essere spolverata con zucchero a velo, e viene poi tagliata a fette e servita.

«Slovenska potica» con ripieno di uva passa

Ingredienti per il ripieno di uva passa	Tolleranze ammesse
3 tuorli d'uovo o min. 60 g di tuorli d'uovo	max. 4 tuorli d'uovo (80 g)
50 g di zucchero semolato	max. 100 g
1 albume d'uovo	
30 ml di panna	max. 50 ml
1 cucchiaino da caffè di vaniglia pestata o macinata	max. 0,6 g
500 g di uva passa	max. 800 g
50 ml di rum	max. 80 ml

Preparazione del ripieno e della «potica»

1. L'uva passa è selezionata e ammollata nel rum.
2. I tuorli d'uovo vengono sbattuti fino a renderli spumosi, dopodiché si aggiungono lo zucchero, la vaniglia, la panna e gli albumi montati.
3. L'impasto viene steso allo spessore di un mignolo, cioè 0,4-1,5 cm.
4. L'impasto viene poi ricoperto con il ripieno e cosparso di uva passa ammollata nel rum. Per ogni chilogrammo di impasto, il ripieno deve contenere almeno 500 g di uvetta secca.
5. Quando è cotta in uno stampo dal diametro massimo di 29 cm, la «potica» deve essere arrotolata almeno tre o quattro volte; se cotta in una teglia più grande può avere uno o due giri in più. L'impasto viene poi arrotolato ben stretto e posto in un «potičnik», eventualmente unto e infarinato. Le due estremità del rotolo devono essere chiuse ermeticamente l'una con l'altra.
6. La «potica» viene lasciata lievitare nel «potičnik».
7. Prima della cottura, sulla «potica» può essere versata una glassa di burro, latte e tuorli d'uovo oppure uno soltanto di questi ingredienti. Inoltre, prima di essere infornata, la «potica» deve essere forata in più punti. In base alle raccomandazioni, la «potica» deve essere cotta in forno per almeno 30 minuti a 160-180 °C. Ciononostante, la temperatura e il tempo raccomandati possono essere modificati a seconda del tipo di forno e delle dimensioni della «potica».
8. Al termine della cottura, la «potica» viene estratta dal «potičnik» capovolgendolo e lasciata raffreddare.
9. Può essere spolverata con zucchero a velo, e viene poi tagliata a fette e servita.

«Slovenska potica» con ripieno al dragoncello

Ingredienti per il ripieno al dragoncello	Tolleranze ammesse
150 g di burro crudo	max. 200 g
100 g di zucchero a velo	min. 50 g
4 tuorli d'uovo o min. 80 g di tuorli d'uovo	min. 3 tuorli d'uovo (60 g)
75 g di dragoncello fresco o congelato o 15 g di dragoncello essiccato	min. 30 g di dragoncello fresco o congelato o 8 g di dragoncello essiccato

Preparazione del ripieno e della «potica»

1. Il burro viene amalgamato e mescolato con lo zucchero e i tuorli d'uovo.
2. Si aggiungono le foglie di dragoncello tritate o il dragoncello essiccato.

3. L'impasto viene steso allo spessore di un mignolo, cioè 0,4-1,5 cm. Per ogni chilogrammo di impasto, devono essere utilizzati 300-400 g di ripieno di burro e dragoncello.
4. Quando è cotta in uno stampo dal diametro massimo di 29 cm, la «potica» deve essere arrotolata almeno tre o quattro volte; se cotta in una teglia più grande può avere uno o due giri in più. L'impasto viene poi arrotolato ben stretto e posto in un «potičnik», eventualmente unto e infarinato. Le due estremità del rotolo devono essere chiuse ermeticamente l'una con l'altra.
5. La «potica» viene lasciata lievitare nel «potičnik».
6. Prima della cottura, sulla «potica» può essere versata una glassa di burro, latte e tuorli d'uovo oppure uno soltanto di questi ingredienti. Inoltre, prima di essere infornata, la «potica» deve essere forata in più punti. In base alle raccomandazioni, la «potica» deve essere cotta in forno per almeno 30 minuti a 160-180 °C. Ciononostante, la temperatura e il tempo raccomandati possono essere modificati a seconda del tipo di forno e delle dimensioni della «potica».
7. Al termine della cottura, la «potica» viene estratta dal «potičnik» capovolgendola e lasciata raffreddare.
8. Può essere spolverata con zucchero a velo, e viene poi tagliata a fette e servita.

«Slovenska potica» con ripieno di dragoncello e ricotta

Ingredienti per il ripieno di dragoncello, ricotta e panna acida	Tolleranze ammesse
125 g di ricotta	max. 160 g di ricotta
125 g di panna acida	max. 130 g di panna
20 g di zucchero	max. 30 g
3 tuorli d'uovo o 60 g di tuorli d'uovo	min. 3 tuorli d'uovo (60 g)
3 albumi d'uovo o 90 g di albumi d'uovo	min. 3 albumi d'uovo (90 g)
75 g di dragoncello fresco o congelato o 15 g di dragoncello essiccato	min. 30 g di dragoncello fresco o congelato o 8 g di dragoncello essiccato

Preparazione del ripieno e della «potica»

1. La ricotta viene pressata attraverso un setaccio e poi mescolata con i tuorli d'uovo e il dragoncello tritato o essiccato e quindi con gli albumi montati con lo zucchero.
2. L'impasto viene steso allo spessore di un mignolo, cioè 0,4-1,5 cm, e ricoperto con il ripieno. Per ogni chilogrammo di impasto devono essere utilizzati 300-500 g di dragoncello e ricotta.
3. Quando è cotta in uno stampo dal diametro massimo di 29 cm, la «potica» deve essere arrotolata almeno tre o quattro volte; se cotta in una teglia più grande può avere uno o due giri in più. L'impasto viene poi arrotolato ben stretto e posto in un «potičnik», eventualmente unto e infarinato. Le due estremità del rotolo devono essere chiuse ermeticamente l'una con l'altra.
4. La «potica» viene lasciata lievitare nel «potičnik».
5. Prima della cottura, sulla «potica» può essere versata una glassa di burro, latte e tuorli d'uovo oppure uno soltanto di questi ingredienti. Inoltre, prima di essere infornata, la «potica» deve essere forata in più punti. In base alle raccomandazioni, la «potica» deve essere cotta in forno per almeno 30 minuti a 160-180 °C. Ciononostante, la temperatura e il tempo raccomandati possono essere modificati a seconda del tipo di forno e delle dimensioni della «potica».
6. Al termine della cottura, la «potica» viene estratta dal «potičnik» capovolgendola e lasciata raffreddare.
7. Può essere spolverata con zucchero a velo, e viene poi tagliata a fette e servita.

La «slovenska potica» può essere congelata cruda (non ancora cotta) o dopo la cottura.

Conservazione della «slovenska potica»

Per garantire una qualità e un gusto ottimali, su ogni «slovenska potica» deve essere riportata la data entro la quale deve essere consumata.

La «slovenska potica» appena sfornata ha una durata minima di conservazione di 10 giorni, con l'unica eccezione della «slovenska potica» con ripieno al dragoncello, che ha una durata minima di conservazione di sette giorni. La «slovenska potica» deve essere conservata secondo le istruzioni del produttore.

La «slovenska potica» cotta e congelata deve essere consumata entro tre mesi dalla data di congelamento. Una volta scongelata, la «slovenska potica» deve essere consumata entro tre giorni.

Se congelata cruda, la «slovenska potica» ha una durata massima di conservazione di sei mesi dalla data di congelamento.

«POTIČNIK», lo stampo da forno tradizionale per la «slovenska potica»

Il «potičnik» può essere fatto di terracotta, porcellana, metallo smaltato, metallo con rivestimento antiaderente o altri materiali.

È rotondo, leggermente svasato, con lati lisci o scanalati. Le eventuali scanalature sono perpendicolari al fondo del «potičnik». Il fondo è piatto. Il «potičnik» ha un foro centrale che dà alla «potica» la forma tipica, nonché l'unica possibile, ossia quella di un ciambellone svasato. Il diametro minimo di un «potičnik» sul fondo è di 14 cm. Attorno ai «potičnik» di terracotta può essere legato un filo metallico per garantirne una maggiore durabilità.

4.3. Descrivere i principali elementi fondamentali che attestano il carattere tradizionale del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del regolamento)

Il termine «potica» è indubbiamente sloveno e deriva da forme slovene più antiche, quali «povitica», «povtica» e «potvica». La denominazione semplice «potica» è in uso dal XVIII secolo. La più antica testimonianza scritta del nome «potica» - nella forma storica «povitica» — può essere fatta risalire a due volumi (del 1575 e del 1577) di Primož Trubar, l'autore dei primi libri stampati in lingua slovena.

La più antica ricetta della «potica» è stata pubblicata nel testo «La gloria del Ducato di Carniola» (1689) dal primo enciclopedista sloveno Janez Vajkard Valvasor. Nel primo libro di cucina in sloveno, scritto da Valentin Vodnik nel 1799, il termine «potica» si riferisce al modo di dare forma al rotolo di pasta. Con la pubblicazione di altri libri di cucina (di Andrej Zamejic, Magdalena Knafelj Pleiweis, Suor Felicita Kalinšek e altri), il numero di ricette differenti per la preparazione della «potica» è aumentato. Alcune ricette sono contenute anche in libri di cucina in lingua straniera, ad esempio «Die süddeutsche Küche» (1897) di Katharina Prato e un libro di cucina di Marie von Rokitsky del 1897, in cui si afferma esplicitamente che la «potica» proviene dalla Carniola*.

L'attuale forma tipica della «slovenska potica», dovuta alla cottura in un apposito stampo in terracotta o metallo chiamato «potičnik» o «potičnica», risale a oltre 200 anni fa.

Sarebbe difficile trovare un piatto tradizionale sloveno che rappresenti i menù delle feste meglio della «potica». Una festa non è una vera festa senza la «potica», soprattutto a Natale, Pasqua e durante le ricorrenze familiari. Per quanto riguarda i diversi ripieni, la «potica» al dragoncello è la variante decisamente più slovena, mentre il ripieno con il miele è uno tra i più antichi conosciuti.

Il ripieno più diffuso della «slovenska potica» è quello alle noci, poiché erano facilmente reperibili per le persone di ogni estrazione sociale e contribuivano a evocare un senso di abbondanza festiva. Anche il ripieno di noci e uva passa è comune. L'uva essiccata o uva passa era un prodotto tipico delle zone della Slovenia dove la vite è una coltura di base. La pratica di aggiungere uva passa al ripieno di noci era stata segnalata da Janez Vajkard Valvasor già nel 1689 e da Valentin Vodnik nel 1799, come anche il ripieno di sola uva passa. Il ripieno al dragoncello è il più caratteristico della Slovenia, dove la pianta è sempre stata associata a pietanze dolci. L'umidità della ricotta rende la «potica» ancora più morbida. In passato, al ripieno al dragoncello si aggiungeva la ricotta al posto di ingredienti più costosi, come uova e burro, che non tutti potevano permettersi. La ricotta è l'unico ingrediente che si abbina al ripieno al dragoncello.

Oggi la «slovenska potica» è conosciuta in tutte le regioni slovene, nonché tra gli sloveni che vivono all'estero. Anche numerosi autori stranieri considerano la «potica» un dolce originale sloveno.

La denominazione «slovenska potica» è stata utilizzata per la prima volta nella seconda metà del XIX secolo. L'impiego è documentato in varie fonti storiche:

- «[...] i nostri cuochi si recheranno ad Amburgo, Berlino e Monaco di Baviera per guadagnare la più che meritata retribuzione insegnando ai tedeschi come lardellare correttamente lo žganci e preparare la “potica” carniolana* [...]» (quotidiano *Slovenija*, 1849, n. 19, pag. 74).
- «La “potica” di miele o di noci, così come la salsiccia essiccata, sono i piatti tipici della Carniola**, ora apprezzati anche dai non carniolani» (quotidiano *Kmetijske in rokodelske novice*, 35/1877, n. 11, pag. 83).
- «L'Unesco ha pubblicato un manuale sull'istruzione e la formazione [preposizione mancante] patrimonio culturale mondiale. La “potica” slovena vi figura».
- «La “potica” sta alla Slovenia come la torta di mele all'America» (*Betsy Oppenheer, Celebration Breads, Recipes, Tales and Traditions*, New York 2003, pag. 117).
- «Ma abbiamo tanti altri stampi e tegami in terracotta. Secondo gli usi e i costumi, sono tre le specialità culinarie slovene che vi vengono cotte: prekmurska gibanica, belokranjska povitica e “slovenska potica”» (supplemento del giornale *Delo in Dom*, luglio-dicembre 2007).

- «Quel che vi aspetta è l'indispensabile "potica" slovena e idee per un menù delle feste [...]» (*Mag magazine*, dicembre 2007).
- «Alcuni tipi di "potica" svolgono un ruolo fondamentale nella promozione della Slovenia come destinazione turistica e in generale. Segnaliamo a tal proposito la "potica" con ripieno al dragoncello, la "potica" slovena più tipica» (*Slovenske Novice*, gennaio-giugno 2008).
- «Una vera "potica" slovena ha tre-quattro giri, possibili da ottenere soltanto con un ripieno abbondante» (*Slovenske Novice*, gennaio-giugno 2008).
- «Pare che il Regno Unito stia scoprendo la dolcezza e la varietà di sapori della "potica" slovena. Sul Daily Telegraph è stata di recente pubblicata la ricetta della "potica" o "pan dolce sloveno", come anche è chiamata, [...]» (giornale *Nedelo*, 19/2013, 3 marzo, n. 9, pag. 11).
- *L'orsacchiotto cuoce dolci sloveni: «Potica»* (Tina Orter, 2014), un libro illustrato per bambini e genitori, in cui è presentata una ricetta della «slovenska potica»; tradotto in otto lingue (inglese, tedesco, italiano, francese, spagnolo, russo, svedese e polacco).
- «Pazzi per la "potica"» (*The Slovenia Times*, 3 aprile 2015).
- «Potica», *il pezzo forte della tavola delle feste* (sito web dell'Ente sloveno per il turismo).

Note * e **: Dal XV secolo in poi, la Carniola (SL: Kranjska) è stata la regione storica centrale del territorio etnico sloveno. Era l'unica a essere interamente slovena. Per questo il termine «Carniola» (SL: Kranjec) è stato utilizzato come sinonimo di sloveno. Nel 1364 la Carniola divenne ducato e dal 1846 al 1918 fu dominio reale appartenente alla monarchia asburgica. L'attuale Slovenia discende pertanto dall'antica regione della Carniola.

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



Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea
2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT