

Gazzetta ufficiale

dell'Unione europea

C 94



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

53° anno
14 aprile 2010

<u>Numero d'informazione</u>	Sommario	Pagina
I <i>Risoluzioni, raccomandazioni e pareri</i>		
PARERI		
Commissione europea		
2010/C 94/01	Parere della Commissione, del 13 aprile 2010, relativo al piano di smaltimento dei residui radioattivi provenienti da Quotient Bioresearch (Radiochemicals) Ltd ubicato a Trident Park, Cardiff (Regno Unito), a norma dell'articolo 37 del trattato Euratom	1
II <i>Comunicazioni</i>		
COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA		
Commissione europea		
2010/C 94/02	Autorizzazione degli aiuti di Stato ai sensi degli articoli 107 e 108 del TFUE — Casi contro i quali la Commissione non solleva obiezioni ⁽¹⁾	2
2010/C 94/03	Autorizzazione degli aiuti di Stato sulla base degli articoli 87 e 88 del trattato CE — Casi contro i quali la Commissione non solleva obiezioni ⁽¹⁾	6
2010/C 94/04	Autorizzazione degli aiuti di Stato ai sensi degli articoli 107 e 108 del TFUE — Casi contro i quali la Commissione non solleva obiezioni ⁽¹⁾	7

IT

Prezzo:
3 EUR

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE

(segue)

<u>Numero d'informazione</u>	Sommarario (<i>segue</i>)	Pagina
2010/C 94/05	Autorizzazione degli aiuti di Stato sulla base degli articoli 87 e 88 del trattato CE — Casi contro i quali la Commissione non solleva obiezioni ⁽¹⁾	8
2010/C 94/06	Autorizzazione degli aiuti di Stato ai sensi degli articoli 107 e 108 del TFUE — Casi contro i quali la Commissione non solleva obiezioni ⁽¹⁾	9
2010/C 94/07	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso COMP/M.5800 — Bridgepoint/Care UK) ⁽¹⁾	12
2010/C 94/08	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso COMP/M.5795 — Siemens/Sinara Locomotives/JV) ⁽¹⁾	12

IV *Informazioni*

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

Commissione europea

2010/C 94/09	Tassi di cambio dell'euro	13
--------------	---------------------------------	----

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

2010/C 94/10	Informazioni comunicate dagli Stati membri sugli aiuti di Stato concessi ai sensi del regolamento (CE) n. 1857/2006 della Commissione relativo all'applicazione degli articoli 87 e 88 del trattato agli aiuti di Stato a favore delle piccole e medie imprese attive nella produzione di prodotti agricoli e recante modifica del regolamento (CE) n. 70/2001	14
--------------	--	----

V *Avvisi*

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea

2010/C 94/11	Notifica preventiva di una concentrazione (Caso COMP/M.5840 — Otto/Quelle Schweiz Assets) ⁽¹⁾	17
--------------	--	----



⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE

I

(Risoluzioni, raccomandazioni e pareri)

PARERI

COMMISSIONE EUROPEA

PARERE DELLA COMMISSIONE

del 13 aprile 2010

relativo al piano di smaltimento dei residui radioattivi provenienti da Quotient Bioresearch (Radiochemicals) Ltd ubicato a Trident Park, Cardiff (Regno Unito), a norma dell'articolo 37 del trattato Euratom

(Il testo in lingua inglese è il solo facente fede)

(2010/C 94/01)

In data 13 novembre 2009 la Commissione europea ha ricevuto dal governo britannico, conformemente all'articolo 37 del trattato Euratom, i dati generali riguardanti il progetto per lo smaltimento dei rifiuti radioattivi provenienti da Quotient Bioresearch (Radiochemicals) Ltd.

Sulla base di tali dati e di ulteriori informazioni richieste il 30 novembre 2009 e fornite dalle autorità britanniche il 4 gennaio 2010, dopo aver consultato il gruppo di esperti, la Commissione ha formulato il seguente parere:

1. La distanza tra l'impianto e il confine più vicino con un altro Stato membro è di circa 210 km per la Francia e di 230 km per l'Irlanda.
2. In condizioni operative normali gli scarichi di effluenti radioattivi gassosi e liquidi non comporteranno un'esposizione rilevante sotto il profilo sanitario della popolazione di un altro Stato membro.
3. I rifiuti radioattivi solidi saranno temporaneamente depositati nel sito prima di essere trasportati in un impianto di trattamento o stoccaggio nel Regno Unito.
4. In caso di scarichi non programmati di effluenti radioattivi, a seguito di un incidente del tipo e dell'entità contemplati nei dati generali, le dosi cui potrebbero essere esposti altri Stati membri non sarebbero tali da avere effetti rilevanti sotto il profilo sanitario per la popolazione di tali Stati.

In conclusione, la Commissione è del parere che la realizzazione del progetto relativo allo smaltimento dei rifiuti radioattivi, sotto qualsiasi forma, provenienti da Quotient Bioresearch (Radiochemicals) Ltd, ubicata a Trident Park, Cardiff, non è tale da comportare, né in condizioni operative normali, né in caso di incidenti del tipo e dell'entità contemplati nei dati generali, una contaminazione radioattiva delle acque, del suolo o dell'aria di un altro Stato membro.

Fatto a Bruxelles, 13 aprile 2010.

Per la Commissione
Günther OETTINGER
Membro della Commissione

II

(Comunicazioni)

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

COMMISSIONE EUROPEA

Autorizzazione degli aiuti di Stato ai sensi degli articoli 107 e 108 del TFUE**Casi contro i quali la Commissione non solleva obiezioni**

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2010/C 94/02)

Data di adozione della decisione	27.1.2010
Numero di riferimento dell'aiuto di Stato	N 587/09
Stato membro	Spagna
Regione	—
Titolo (e/o nome del beneficiario)	Sistema de Ayudas a la actividad cinematográfica y audiovisual en España.
Base giuridica	Ley 55/2007 de 28 de diciembre, del Cine/Real Decreto 2062/08 de 12 de diciembre que la desarrolla/Orden por la que se dictan normas de aplicación del Real Decreto 2062/08
Tipo di misura	Regime
Obiettivo	Cultura
Forma dell'aiuto	Sovvenzione a fondo perduto, Abbuono di interessi
Dotazione di bilancio	Spesa annua prevista 90 Mio EUR; Importo totale dell'aiuto previsto 576 Mio EUR
Intensità	60 %
Durata	1.1.2010-31.12.2015
Settore economico	Attività ricreative, culturali e sportive
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	Director General del Instituto de la Cinematografía y de las Artes Audiovisuales — Instituto de la Cinematografía y de las Artes Audiovisuales Plaza del Rey, 1 28071 Madrid ESPAÑA
Altre informazioni	—

Il testo delle decisioni nelle lingue facenti fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_it.htm

Data di adozione della decisione	24.2.2010
Numero di riferimento dell'aiuto di Stato	N 666/09
Stato membro	Francia
Regione	—
Titolo (e/o nome del beneficiario)	Aides à la télévision numérique dans les régions sans simulcast
Base giuridica	Le decret portant modification au decret n° 2007-957 du 15 mai 2007 relatif au fonds d'accompagnement du numérique.
Tipo di misura	Regime
Obiettivo	Sviluppo settoriale
Forma dell'aiuto	Sovvenzione a fondo perduto
Dotazione di bilancio	Importo totale dell'aiuto previsto 30 Mio EUR
Intensità	—
Durata	1.1.2010-31.12.2013
Settore economico	Media
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	Fonds d'accompagnement du numérique
Altre informazioni	—

Il testo delle decisioni nelle lingue facenti fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_it.htm

Data di adozione della decisione	10.3.2010
Numero di riferimento dell'aiuto di Stato	NN 4/10
Stato membro	Danimarca
Regione	—
Titolo (e/o nome del beneficiario)	Denmark — State financing of long-term export loans
Base giuridica	Danish Act on Eksport Kredit Fonden
Tipo di misura	Regime
Obiettivo	Rimedio a un grave turbamento dell'economia, Crediti all'esportazione
Forma dell'aiuto	Contratti ad hoc

Dotazione di bilancio	Importo totale dell'aiuto previsto 20 000 Mio DKK
Intensità	Misura che non costituisce aiuto
Durata	17.3.2009-31.12.2011
Settore economico	Tutti i settori
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	Det danske kongerige
Altre informazioni	—

Il testo delle decisioni nelle lingue facenti fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_it.htm

Data di adozione della decisione	10.3.2010
Numero di riferimento dell'aiuto di Stato	N 46/10
Stato membro	Lituania
Regione	—
Titolo (e/o nome del beneficiario)	Amendment to the Temporary Framework measure 'Limited amounts of compatible aid' (N 272/09)
Base giuridica	Government Resolution on the approval of the Regulations for the provision of credit guarantees to credit institutions for credits taken by large enterprises, Regulations for the provision of credit guarantees to credit institutions for credits taken by micro, small, medium and large enterprises, adopted by the Lithuanian Government Resolution No 569 in 2009 10 June (Official Gazette, 2009, No 72-2926).
Tipo di misura	Regime
Obiettivo	Rimedio a un grave turbamento dell'economia
Forma dell'aiuto	Garanzia
Dotazione di bilancio	Importo totale dell'aiuto previsto 150 Mio LTL
Intensità	—
Durata	Fino al 31.12.2010
Settore economico	Tutti i settori
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	Lietuvos Respublikos ūkio ministerija Gedimino pr. 38/2 LT-01104 Vilnius LIETUVA/LITHUANIA
Altre informazioni	—

Il testo delle decisioni nelle lingue facenti fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_it.htm

Data di adozione della decisione	9.3.2010
Numero di riferimento dell'aiuto di Stato	N 48/10
Stato membro	Germania
Regione	—
Titolo (e/o nome del beneficiario)	Verlängerung der Regelung zur Verbesserung der Refinanzierungsmöglichkeit bei Exportkrediten
Base giuridica	KfW-Gesetz, § 2 Abs. 4
Tipo di misura	Regime
Obiettivo	Rimedio a un grave turbamento dell'economia
Forma dell'aiuto	Garanzia
Dotazione di bilancio	—
Intensità	—
Durata	15.3.2010-31.12.2010
Settore economico	Intermediazione finanziaria
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	KfW, Frankfurt am Main, Germany
Altre informazioni	—

Il testo delle decisioni nelle lingue facenti fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_it.htm

—————

Autorizzazione degli aiuti di Stato sulla base degli articoli 87 e 88 del trattato CE

Casi contro i quali la Commissione non solleva obiezioni

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2010/C 94/03)

Data di adozione della decisione	13.7.2009
Numero di riferimento dell'aiuto di Stato	N 293/09
Stato membro	Polonia
Regione	Mazowieckie
Titolo (e/o nome del beneficiario)	Samsung Electronics Polska Sp. z o.o.
Base giuridica	Uchwała Rady Ministrów w sprawie ustanowienia programu wieloletniego pod nazwą „Wsparcie finansowe inwestycji realizowanej przez Samsung Electronics Polska Sp. z o.o. w Warszawie pod nazwą: Telekomunikacyjne Centrum Badań i Rozwoju, w latach 2009–2011”. Projekt umowy ramowej o udzielenie dotacji celowej pomiędzy Ministrem Gospodarki a SWS Samsung Electronics Polska Sp. z o.o. Artykuł 117 ustawy z dnia 30 czerwca 2005 r. o finansach publicznych. (Dz. U. z 2005 r., Nr 249 poz. 2104)
Tipo di misura	Aiuto individuale
Obiettivo	Sviluppo regionale, occupazione
Forma dell'aiuto	Sovvenzione a fondo perduto
Dotazione di bilancio	Importo totale dell'aiuto previsto 3,74 Mio PLN
Intensità	8,8 %
Durata	Fino al 31.12.2011
Settore economico:	Informatica e attività connesse
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	Minister Gospodarki Plac Trzech Krzyży 3/5 00-507 Warszawa POLSKA/POLAND
Altre informazioni	—

Il testo delle decisioni, nelle lingue fecenti fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_it.htm

Autorizzazione degli aiuti di Stato ai sensi degli articoli 107 e 108 del TFUE**Casi contro i quali la Commissione non solleva obiezioni**

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2010/C 94/04)

Data di adozione della decisione	18.12.2009
Numero di riferimento dell'aiuto di Stato	N 592/09
Stato membro	Germania
Regione	Nordrhein-Westfalen
Titolo (e/o nome del beneficiario)	Staatliche Beihilfe für den Steinkohlenbergbau 2010
Base giuridica	Gesetz zur Finanzierung der Beendigung des subventionierten Steinkohlenbergbaus zum Jahr 2018 (Steinkohlefinanzierungsgesetz) vom 20. Dezember 2007 Rahmenvereinbarung „Sozialverträgliche Beendigung des subventionierten Steinkohlenbergbaus in Deutschland“ vom 14. August 2007 Kohlerichtlinien des Bundesministeriums für Wirtschaft und Technologie vom 28. Dezember 2007
Tipo di misura	Aiuto individuale
Obiettivo	Sviluppo settoriale, sviluppo regionale, occupazione
Forma dell'aiuto	Sovvenzione a fondo perduto
Dotazione di bilancio	Importo totale dell'aiuto previsto 2 018 Mio EUR
Intensità	—
Durata	1.1.2010-31.12.2010
Settore economico	Industria carboniera
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle Frankfurter Str. 29—35 65760 Eschborn DEUTSCHLAND
Altre informazioni	—

Il testo delle decisioni nelle lingue facenti fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_it.htm

Autorizzazione degli aiuti di Stato sulla base degli articoli 87 e 88 del trattato CE**Casi contro i quali la Commissione non solleva obiezioni****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2010/C 94/05)

Data di adozione della decisione	23.1.2009
Numero di riferimento dell'aiuto di Stato	N 577/08
Stato membro	Spagna
Regione	Madrid
Titolo (e/o nome del beneficiario)	Ayudas para producciones teatrales, musicales y de danza
Base giuridica	Ley 2/95 de 8 de marzo — Subvenciones de la Comunidad de Madrid; Ley 38/2003 de 17 de noviembre — General de subvenciones; proyecto de Orden de la Consejería de Cultura y Turismo por la que se convocan ayudas a la producción coreográfica para el año 2009 y 2010; proyecto de Orden de la Consejería de Cultura y Turismo, por la que se convocan ayudas a la actividad teatral para los años 2009 y 2010; proyecto de Orden de la Consejería de Cultura y Turismo, por la que se convocan ayudas a la producción musical para el año 2009 y 2010
Tipo di misura	Regime
Obiettivo	Cultura
Forma dell'aiuto	Sovvenzione a fondo perduto
Dotazione di bilancio	Spesa annua prevista 4 257 500 Mio EUR Importo totale dell'aiuto previsto 8 515 000 Mio EUR
Intensità	100 %
Durata	25.11.2008-25.11.2010
Settore economico	Attività ricreative, culturali e sportive
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	Comunidad de Madrid Consejería de Cultura y Turismo C/ Alcalá, 31 28014 Madrid ESPAÑA
Altre informazioni	—

Il testo delle decisioni nelle lingue facenti fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_it.htm

Autorizzazione degli aiuti di Stato ai sensi degli articoli 107 e 108 del TFUE**Casi contro i quali la Commissione non solleva obiezioni**

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2010/C 94/06)

Data di adozione della decisione	9.3.2010
Numero di riferimento dell'aiuto di Stato	N 450/09
Stato membro	Germania
Regione	Frankfurt/Oder
Titolo (e/o nome del beneficiario)	Top Gas Recycling (TGR) Project — Aid to ArcelorMittal Eisenhüttenstadt GmbH
Base giuridica	Richtlinie zur Förderung von Inv. mit Demonstrationscharakter zur Verminderung von Umweltbelastungen vom 4.2.1997
Tipo di misura	Aiuto individuale
Obiettivo	Tutela dell'ambiente
Forma dell'aiuto	Sovvenzione a fondo perduto
Dotazione di bilancio	Importo totale dell'aiuto previsto 30,18 Mio EUR
Intensità	55 %
Durata	1.10.2009-1.4.2012
Settore economico	Industria manifatturiera
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	LaKfW Bankengruppe Niederlassung Bonn Gewerbliche Umweltschutzfinanzierung — MB e 1 53170 Bonn DEUTSCHLAND
Altre informazioni	—

Il testo delle decisioni nelle lingue facenti fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_it.htm

Data di adozione della decisione	24.2.2010
Numero di riferimento dell'aiuto di Stato	N 495/09
Stato membro	Lettonia
Regione	—
Titolo (e/o nome del beneficiario)	Elektrisko un elektronisko atkritumu šķīrošanas un pārstrādes iekārta Tumē ("BAO" Joint Stock Company)

Base giuridica	11.2.2008. MK noteikumi Nr. 94 "Eiropas Ekonomikas zonas finanšu instrumenta un Norvēģijas valdības divpusējā finanšu instrumenta prioritātes "Ilgtspējīga attīstība" otrā individuālo projektu iesniegumu atklāta konkursa nolikums"
Tipo di misura	Aiuto individuale
Obiettivo	Sviluppo regionale
Forma dell'aiuto	Sovvenzione a fondo perduto
Dotazione di bilancio	Importo totale dell'aiuto previsto 0,2 Mio EUR
Intensità	48,94 %
Durata	2010-2011
Settore economico	Altro
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	Financial Mechanism Office, 12/16 Rue Joseph II 1000 Bruxelles/Brussel BELGIQUE/BELGIË Latvijas Republikas Finanšu ministrija Finanšu instrumentu koordinācijas departaments Smilšu iela 1 Rīga, LV-1919 LATVIJA
Altre informazioni	—

Il testo delle decisioni nelle lingue facenti fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_it.htm

Data di adozione della decisione	26.2.2010
Numero di riferimento dell'aiuto di Stato	N 725/09
Stato membro	Irlanda
Regione	—
Titolo (e/o nome del beneficiario)	Establishment of a National Asset Management Agency (NAMA)
Base giuridica	National Asset Management Agency Act 2009
Tipo di misura	Regime
Obiettivo	Rimedio a un grave turbamento dell'economia
Forma dell'aiuto	Altre forme di apporto di capitale
Dotazione di bilancio	Importo totale dell'aiuto previsto 54 000 Mio EUR
Intensità	—
Durata	26.2.2010-26.2.2011

Settore economico	Intermediazione finanziaria
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	Dept of Finance Government buildings Merrion Street Dublin 2 IRELAND
Altre informazioni	—

Il testo delle decisioni nelle lingue facenti fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:
http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_it.htm

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso COMP/M.5800 — Bridgepoint/Care UK)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2010/C 94/07)

In data 7 aprile 2010 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato comune. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio. 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/it/index.htm>) con il numero di riferimento 32010M5800. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso COMP/M.5795 — Siemens/Sinara Locomotives/JV)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2010/C 94/08)

In data 6 aprile 2010 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato comune. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio. 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/it/index.htm>) con il numero di riferimento 32010M5795. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

IV

(Informazioni)

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

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

13 aprile 2010

(2010/C 94/09)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,3583	AUD	dollari australiani	1,4646
JPY	yen giapponesi	126,34	CAD	dollari canadesi	1,3630
DKK	corone danesi	7,4435	HKD	dollari di Hong Kong	10,5414
GBP	sterline inglesi	0,88120	NZD	dollari neozelandesi	1,9060
SEK	corone svedesi	9,7575	SGD	dollari di Singapore	1,8916
CHF	franchi svizzeri	1,4370	KRW	won sudcoreani	1 526,88
ISK	corone islandesi		ZAR	rand sudafricani	9,8983
NOK	corone norvegesi	7,9940	CNY	renminbi Yuan cinese	9,2712
BGN	lev bulgari	1,9558	HRK	kuna croata	7,2590
CZK	corone ceche	25,155	IDR	rupia indonesiana	12 269,52
EEK	corone estoni	15,6466	MYR	ringgit malese	4,3775
HUF	fiorini ungheresi	264,58	PHP	peso filippino	60,686
LTL	litas lituani	3,4528	RUB	rublo russo	39,5025
LVL	lats lettoni	0,7066	THB	baht thailandese	43,948
PLN	zloty polacchi	3,8828	BRL	real brasiliano	2,3845
RON	leu rumeni	4,1390	MXN	peso messicano	16,5590
TRY	lire turche	2,0217	INR	rupia indiana	60,5100

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

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

Informazioni comunicate dagli Stati membri sugli aiuti di Stato concessi ai sensi del regolamento (CE) n. 1857/2006 della Commissione relativo all'applicazione degli articoli 87 e 88 del trattato agli aiuti di Stato a favore delle piccole e medie imprese attive nella produzione di prodotti agricoli e recante modifica del regolamento (CE) n. 70/2001

(2010/C 94/10)

Aiuto n.: XA 285/09**Stato membro:** Francia**Regione:** Auvergne**Titolo del regime di aiuto o nome dell'impresa beneficiaria di un aiuto individuale:** Assistance technique dans le cadre de la reprise des exploitations (région Auvergne)**Base giuridica:**

Délibération du Conseil régional n° 09 — 21 89 des 22 et 23 juin 2009.

Articles L1511-2, L3231-2 et 3232-1 du Code général des collectivités territoriales

Spesa annua prevista nell'ambito del regime o importo annuo totale concesso all'impresa:

500 000 EUR

A condizione che siano approvate le dotazioni annue di bilancio

Intensità massima di aiuti:

40 %.

L'intervento prevede:

— valutazioni preliminari e consulenze che consentano di qualificare il progetto prima della sua realizzazione. Gli interventi in questione consentiranno di fare il punto sui criteri economici del progetto, di verificarne il rispetto dell'ambiente e la fattibilità in termini di organizzazione del lavoro, ancoraggio territoriale, autonomia dell'azienda e possibilità di riuscita.

L'aiuto sarà pari al 40 % della spesa con un massimale di 800 EUR.

— La realizzazione, nel corso di 3 anni, di valutazioni annuali sugli aspetti tecnici, giuridici, finanziari o economici. L'aiuto sarà in questo caso pari al 25 % della spesa con un massimale dell'aiuto di 450 EUR.

Le prestazioni saranno effettuate da strutture alle quali saranno versati gli aiuti pubblici. Chi realizza il progetto riceverà quindi un aiuto esclusivamente in natura.

Data di applicazione: A decorrere dal 1° gennaio 2010 subordinatamente al ricevimento della notifica recante il numero di identificazione della misura e alla pubblicazione di una sintesi della misura sul sito internet della Commissione.**Durata del regime o dell'aiuto individuale:** Fino al 31 dicembre 2013.**Obiettivo dell'aiuto:**

Gli aiuti sotto forma di assistenza tecnica sono concessi alle condizioni di cui all'articolo 15 del regolamento (CE) n. 1857/2006 e permetteranno di accompagnare ed incoraggiare il rilevamento di aziende agricole nella regione, accordando alle persone interessate sostegno e consulenza adeguati al relativo progetto.

Grazie agli aiuti a finalità regionale, i rilevatori avranno accesso a una consulenza di qualità e fruiranno di un accompagnamento generale che consentirà loro di precisare, strutturare e quantificare il progetto presentato, nonché di un accompagnamento a posteriori che permetterà di garantire le migliori possibilità di riuscita tanto per gli imprenditori quanto per i territori interessati.

Settore economico: Tutte le PMI del settore agricolo primario.**Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto:**Monsieur le Président du Conseil régional Auvergne
Direction de l'économie et de l'innovation
Service Agriculture
13-15 avenue de Fontmaure
B.P. 60
63402 Chamalières Cedex
FRANCE**Sito web:**<http://www.auvergne.org/public/upload/files/aides2010/agriculture/install-conseil.pdf>**Altre informazioni:** —

Aiuto n.: XA 286/09

Stato membro: Lituania

Regione: —

Titolo del regime di aiuto o nome dell'impresa beneficiaria di un aiuto individuale: Techninės paramos teikimas žemės ūkio sektoriuje

Base giuridica: Žemės ūkio šviečiamųjų renginių, žemės ūkio parodų, mugių, konkursų organizavimo finansavimo taisyklių projektas.

Spesa annua prevista nell'ambito del regime o importo annuo totale concesso all'impresa: 5 000 000 di LTL (1 448 100 EUR al tasso di cambio ufficiale).

Intensità massima di aiuti:

1. Tetto del 90 % delle spese ammissibili per la formazione degli agricoltori (attività di formazione a livello nazionale e regionale, attività di formazione a livello internazionale e pubblicazione di materiale informativo):

- retribuzione e contributi sociali di docenti, organizzatori di manifestazioni e redattori di materiale informativo, corrispettivi e diritti di licenza,
- servizi per la comunicazione (telefono, posta, internet),
- trasporti,
- pagamento delle spese per missioni,
- affitto di locali e attrezzatura,
- equipaggiamento dei luoghi in cui si tiene la manifestazione,
- traduzioni,
- preparazione e/o acquisizione di materiale informativo e di riferimento,
- preparazione, impaginazione e pubblicazione di opuscoli informativi (specificando tiratura, piano di distribuzione, numero di pagine stampate e tipo di carta),
- divulgazione delle informazioni (spese di pubblicazione del materiale per manifestazioni e comunicazioni nonché degli annunci sui giornali, alla radio e alla televisione),
- costi organizzativi (beni e servizi) direttamente correlati alla formazione degli imprenditori agricoli.

2. Tetto del 90 % delle spese ammissibili concernenti l'organizzazione di mostre internazionali e nazionali, fiere, concorsi e competizioni nel settore dell'agricoltura:

- costi di partecipazione,
- spese di viaggio,
- costi di pubblicazione,
- affitto di locali per mostre,

- premi simbolici assegnati nell'ambito di concorsi, di un valore massimo di 863 LTL per ciascun premio e vincitore.

Data di applicazione:

Il regime di aiuto entra in vigore in seguito alla conferma da parte della Commissione dell'avvenuto ricevimento, all'assegnazione di un numero di identificazione per il regime e alla pubblicazione della sintesi su Internet.

Data prevista di entrata in vigore: 28 dicembre 2009.

Durata del regime o dell'aiuto individuale: Fino al 31 dicembre 2013.

Obiettivo dell'aiuto:

PMI;

Prestazioni di assistenza tecnica nel settore agricolo a norma dell'articolo 15 del regolamento (CE) n. 1857/2006 della Commissione.

Settore economico: Produzione primaria di prodotti agricoli.

Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto:

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija
Gedimino pr. 19 (Lelevelio g. 6)
LT-01103 Vilnius
LIETUVA/LITHUANIA

Sito web:

<http://www.zum.lt/lt/teisine-informacija/isakymai/5256>

Altre informazioni:

Quando sarà entrato in vigore, il presente regime di aiuti di Stato sostituirà il precedente regime n. XA 148/07 — Techninės paramos teikimas žemės ūkio sektoriuje (Assistenza tecnica nel settore agricolo).

Le norme attuative stabilite per tale regime prevedono inoltre la concessione di un aiuto *de minimis* in conformità con il regolamento (CE) n. 1998/2006 e (CE) n. 875/2007 (a favore delle persone fisiche o giuridiche attive nella trasformazione e nella commercializzazione dei prodotti agricoli, nella produzione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti della pesca e in attività diverse da quelle della produzione primaria dei prodotti agricoli).

Aiuto n.: XA 308/09

Stato membro: Austria

Regione: Österreich

Titolo del regime di aiuto o nome dell'impresa beneficiaria di un aiuto individuale:

Sonderrichtlinie des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft zur Förderung der Landwirtschaft aus nationalen Mittel

Punkt 1 Allgemeiner Teil

Punkt 4 — Verarbeitung, Vermarktung und Markterschließung

Base giuridica: Landwirtschaftsgesetz 1992

Spesa annua prevista nell'ambito del regime o importo annuo totale concesso all'impresa: Importo annuo previsto: 3 500 000 EUR

Intensità massima di aiuti: Contributo ai costi ammissibili per le spese di materiale e di personale fino a concorrenza dell'80 % per i progetti conformemente ai punti 4.2.1, -3 e -5 nel settore della produzione agricola primaria e della produzione agroalimentare sulla base degli articoli 14 e 15 del regolamento di esenzione per categoria.

Data di applicazione: 1 febbraio 2010

Durata del regime o dell'aiuto individuale: Dall'1 febbraio 2010 fino al 31 dicembre 2013

Obiettivo dell'aiuto:

Gli obiettivi del finanziamento sono i seguenti:

- orientare l'offerta di prodotti agricoli e derrate alimentari in funzione dei bisogni del mercato
- stimolare la domanda di prodotti agroalimentari austriaci di qualità
- rafforzare la commercializzazione diretta

Oggetto del finanziamento:

— esposizioni, fiere e azioni similari di comunicazione, comprese indagini e studi di mercato nel settore agroalimentare,

— concorsi di prodotti e altre misure di promozione a favore di prodotti dell'industria agroalimentare,

— misure di controllo di qualità a livello della produzione, della trasformazione e della commercializzazione.

Settore economico: Tutti i settori dell'agricoltura

Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto:

Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft
Stubenring 1
1012 Wien
ÖSTERREICH

Sito web:

<http://www.landnet.at/article/articleview/78527/1/5125/>

Altre informazioni:

Gli aiuti sono accessibili a tutti i soggetti ammissibili del settore interessato (imprese di produzione agricola primaria) sulla base di criteri oggettivamente definiti.

La misura non prevede pagamenti diretti in denaro ai produttori.

Le misure «trasformazione, commercializzazione e apertura di mercati» sono state notificate il 23 dicembre 2009 anche per quanto riguarda gli aiuti alle PMI attive in settori diversi della produzione primaria di prodotti agricoli, conformemente agli articoli 15, 26 e 27 del regolamento (CE) n. 800/2008 con il numero di identificazione X 965/09.

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA
CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

Notifica preventiva di una concentrazione**(Caso COMP/M.5840 — Otto/Quelle Schweiz Assets)**

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2010/C 94/11)

1. In data 31 marzo 2010 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⁾. Con tale operazione l'impresa Unito Versandhandels GmbH (Unito, Austria), appartenente all'Otto Group (Germania), acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo di vari attivi dell'impresa Quelle Versand AG i.L. (*in liquidazione*) (Svizzera) e della sua controllata Spengler Versand AG (Svizzera) (denominate collettivamente «Quelle Schweiz Assets», Svizzera). L'Otto Group ha acquisito recentemente vari attivi (marchi di fabbrica e domande di registrazione di marchi di fabbrica, un brevetto, nomi di dominio, diritti d'autore e diritti di uso dei dati dei clienti) del Primondo Group i.L. (Caso COMP/M.5721 — Otto/Primondo Assets).

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

- Otto Group: impresa commerciale e di servizi, che opera a livello internazionale nei settori della vendita al dettaglio (in particolare i teleacquisti), dei servizi finanziari e dei servizi,
- Quelle Schweiz Assets: marchi di fabbrica e domande di registrazione di marchi di fabbrica, nomi di dominio, diritti d'autore e diritti di uso dei dati dei clienti di Quelle Versand AG i.L. e Spengler Versand AG; opera in particolare nel settore dei teleacquisti in Svizzera.

3. A seguito di un esame preliminare, la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nel campo d'applicazione del regolamento comunitario sulle concentrazioni. Tuttavia, si riserva la decisione finale 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. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per fax (+32 22964301), per e-mail all'indirizzo COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o per posta, indicando il riferimento COMP/M.5840 — Otto/Quelle Schweiz Assets, al seguente indirizzo:

Commissione europea
Direzione generale della Concorrenza
Protocollo Concentrazioni
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 8, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari

(2010/C 94/12)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 9 del regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione

DOMANDA DI REGISTRAZIONE DI UNA STG
REGOLAMENTO (CE) N. 509/2006 DEL CONSIGLIO
«ŠPEKÁČKY» O «ŠPEKAČKY»
N. CE: SK-TSG-0007-0055-21.05.2007

1. Nome e indirizzo del richiedente:

Nome: Český svaz zpracovatelů masa
Indirizzo: Libušská 319
142 00 Praha 4 – Písnice
ČESKÁ REPUBLIKA
Tel. +420 244092404
Fax +420 244092405
Indirizzo di posta elettronica: reditel@cszm.cz

Nome: Slovenský zväz spracovateľov mäsa
Indirizzo: Kukučínova 22
831 03 Bratislava
SLOVENSKO/SLOVAKIA
Tel. +421 255565162
Fax +421 255565162
Indirizzo di posta elettronica: slovmaso@slovmaso.sk

2. Stato membro o paese terzo:

Repubblica ceca
Repubblica slovacca

3. Disciplinare:**3.1. Nome per la registrazione:**

«Špekáčky» (CZ)
«Špekačky» (SK)

(1) GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

3.2. Si tratta di un nome:

- specifico in s e per sé
 che indica la natura specifica del prodotto agricolo o alimentare.

I nomi «špekáčky» in ceco e «špekačky» in slovacco indicano le caratteristiche specifiche del prodotto agricolo o alimentare in quanto derivano dal termine *špek* che designa i pezzi di lardo adoperati nella sua fabbricazione e distribuiti irregolarmente in un impasto denso e con scarsa presenza di particelle di collagene.

3.3. La domanda prevede l'uso riservato del nome ai sensi dell'articolo 13, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 509/2006?:

- Registrazione con l'uso riservato del nome
 Registrazione senza l'uso riservato del nome

3.4. Tipo di prodotto:

Classe 1.2. Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati, ecc.)

3.5. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare a cui si riferisce il nome di cui al punto 3.1:

Questo prodotto a base di carne, cotto, è un tipo di salsiccia di colore morodorè, preparato con budello di suino o di bovino, lungo vari metri.

Caratteristiche fisiche

Stringa di salsicce separate mediante cordicelle, del peso compreso fra 65 e 85 g cadauna e diametro compreso fra 4 e 4,6 cm; la lunghezza media oscilla fra gli 8 e i 9 cm.

Proprietà chimiche

tenore in proteine: $\geq 6\%$ p/p;

tenore in amerie grasse: $\leq 45\%$ p/p;

tenore in sale: $\leq 2,5\%$ p/p.

Proprietà organolettiche

aspetto esterno e colore: le salsicce «špekáčky»/«špekačky» sono prodotte a partire da una miscela di carne bovina e suina insaccata in un budello naturale, il quale è diviso mediante nodi fatti con uno spago. Si tratta di un prodotto di colore morodorè. Sono accettate tonalità più chiare o più scure senza macchie visibili di affumicatura come pure la presenza di gocce di succo essiccate sulla parte esterna e zone di colore più chiaro nel punto in cui le salsicce si toccano. L'involucro è liscio o leggermente rugoso. Il prodotto non deve essere unto di grasso né di gelatina.

Aspetto e colore al taglio: al taglio, il prodotto presenta un colore che va dal rosa pallido al rosa scuro ed una distribuzione irregolare dei pezzetti di lardo. Si accetta la presenza di piccole particelle molli di collagene e di bolle d'aria.

Sapore ed aroma: sapore gradevole di affumicato, salato quanto basta, accentuato dalle spezie utilizzate. Dopo la cottura, il prodotto è succoso.

Consistenza: soda, fragile compatta.

3.6. Descrizione del metodo di produzione del prodotto agricolo o alimentare di cui al punto 3.1:

Gli ingredienti che entrano a far parte della composizione delle salsicce «špekáčky»/«špekačky» sono i seguenti: carne bovina con un tenore di grasso inferiore o pari al 30 %, carne suina con un tenore di grasso inferiore o pari al 50 %, lardo, acqua potabile (sotto forma di ghiaccio in scaglie), fecola di patate, miscela di salagione, pepe macinato, paprica dolce (100 ASTA), aglio (a fiocchi, concentrato oppure in polvere in quantità corrispondenti all'aglio fresco), noce moscata in polvere, polifosfati E 450 e E 451 (3 g/kg sotto forma di P₂O₅), acido ascorbico E 300 (0,5 g/kg), involucri costituiti da budelli di bovino o di suino e spago.

Per 100 kg di prodotto finito, la composizione è la seguente:

— carne di manzo con un tenore di grasso inferiore o pari al 30 %	38,5 kg
— carne di maiale con un tenore di grasso inferiore o pari al 50 %	17,5 kg
— lardo	27,0 kg
— acqua (ghiaccio)	23,0 kg
— fecola di patate	2,5 kg
— miscela di salagione	2,0 kg
— paprica dolce (100 ASTA)	0,22 kg
— pepe macinato	0,16 kg
— aglio (fiocchi, concentrato, in polvere)	0,09 kg
— noce moscata in polvere	0,03 kg
— polifosfati E 450 et E 451	0,3 kg
— acido ascorbico E 300	0,05 kg
— involucri — budelli di bovino o di suino	
— spago per separare le salsicce.	

A partire dagli ingredienti, dai condimenti e da tutte le materie prime adoperate fatta eccezione per il lardo, si prepara un impasto la cui grana è compresa fra 0,1 mm e 2,5 mm. Il lardo è tagliato in pezzi di dimensioni massime pari a 8 mm, quindi viene aggiunto all'impasto. La miscela così ottenuta è riempita in budelli di carne bovina o suina il cui diametro varia dai 4 ai 4,6 cm.

Le salsicce che compongono la stringa sono separate con dello spago, quindi vengono sospese ad una sbarra e collocate in un apposito affumicatoio nel quale esse vengono essiccate ed affumicate; questo procedimento conferisce loro il colore e l'aroma che le contraddistinguono. I prodotti affumicati sono poi riscaldati fino ad una temperatura di 75 °C–78 °C per poi arrivare ad una temperatura interna minima di 70 °C per almeno dieci minuti. Dopo questo trattamento termico, si sciacquano le salsicce con acqua fredda e le si lascia raffreddare. Le salsicce «špekáčky»/«špekačky» sono messe poi in locali freddi e bui.

3.7. Carattere specifico del prodotto agricolo o alimentare:

Le salsicce «špekáčky»/«špekačky» si distinguono dagli altri prodotti a base di carne sottoposti a trattamento termico segnatamente per la ripartizione irregolare dei pezzi di lardo (lo špek) in un impasto denso e con poche particelle di collagene. Lo špek conferisce al prodotto il suo aspetto caratteristico al taglio. Un altro tratto caratteristico delle salsicce «špekáčky»/«špekačky» è che esse formano una stringa costituita da un budello naturale e che sono separate fra loro da nodi fatti con lo spago. Anche il dosaggio appropriato del condimento del prodotto è un segno distintivo importante e contribuisce, insieme alla carne bovina e al lardo, a conferire al prodotto il suo aroma inimitabile dopo la cottura.

3.8. Carattere tradizionale del prodotto agricolo o alimentare:

In termini di ingredienti, di modalità di preparazione e di consumo, le salsicce «špekáčky»/«špekačky» sono note da oltre un secolo sul territorio dell'attuale Repubblica ceca. È nella seconda metà del XIX° secolo, con lo sviluppo dell'industria delle carni affumicate, che la loro produzione ha subito un incremento su scala più vasta come prodotto di alta qualità insaccato in budello di bovino. Nel 1891 questo prodotto fu presentato a Praga, in occasione di una fiera agricola in cui fu installato un

affumicatoio debitamente attrezzato, come non se ne erano mai visti fino ad allora. Le salsicce «špekáčky» venivano affumicate sul posto, quindi servite ancora calde su un bel piatto di carta, accompagnate da rafano e da un croissant salato, per otto grajciars (moneta ceca dell'epoca). È in quell'epoca che può collocarsi la comparsa delle salsicce «špekáčky»/«špekačky», prodotto tipico della salumeria ceca. La composizione delle salsicce «špekáčky»/«špekačky» dell'epoca dimostrava la loro qualità eccezionale poiché il 50 % delle materie prime provenivano dai quarti posteriori di animali giovani, il 20 % era costituito da pezzi tagliati da suini di qualità, privi di cotenna, e, infine, il 30 %, da lardo tagliato a dadini. In funzione della consistenza dell'impasto, si aggiunge talvolta una piccola quantità di un agente legante prodotto con carne bovina. L'impasto viene quindi condito con aglio, pepe e talvolta un pizzico di noce moscata. La separazione delle salsicce «špekáčky»/«špekačky» con uno spago di lino era un capitolo a parte. Poiché le salsicce erano vendute per unità, il peso complessivo della stringa doveva corrispondere al numero delle unità. Per raggiungere il livello qualitativo richiesto il prodotto doveva essere correttamente affumicato. All'inizio del XX secolo i metodi di produzione dei salumi conobbero una nuova evoluzione e le salsicce «špekáčky»/«špekačky» divennero una delle principali varietà di salsicce da cuocere, insieme alle «párky» ed alle «klobásy». Alcune imprese divennero molto famose, soprattutto nelle grandi città, grazie alla loro produzione di salsicce «špekáčky»/«špekačky». Fra i produttori più noti si possono citare Koula e Macháček, della zona nuova di Praga, e Šereda nei dintorni di Vinohrady, le cui «špekáčky/špekačky» divennero famose fra gli abitanti di Praga con il nome di «šeredky». Dopo essere state affumicate, queste salsicce, ancora calde, venivano mandate ai negozi e, già nel pomeriggio, non soltanto nei negozi ma in tutta la zona circostante si diffondeva un meraviglioso profumo di salsicce affumicate. Così, la sera, le strade della vecchia Praga erano inondate dalla luce dorata dell'illuminazione a gas e dal profumo delle salsicce «špekáčky»/«špekačky» che i numerosi commercianti mettevano ad arrostitire sul carbone.

All'epoca, la qualità dei prodotti a base di carne non era definita da alcuna norma; le autorità pubbliche controllavano soprattutto la presenza di farina, che non era tollerata nella fabbricazione delle salsicce «špekáčky»/«špekačky». La carne bovina e il lardo restavano i principali ingredienti che facevano parte della composizione delle salsicce dopo la seconda guerra mondiale. In seguito, con l'intensificarsi dell'allevamento suino, la composizione è diventata la seguente: 40 % di carne bovina dei quarti anteriori, 30 % di pezzi tagliati di carne suina e 30 % di lardo. All'epoca è stato modificato anche il condimento delle salsicce «špekáčky»/«špekačky», aggiungendovi la paprica. In seguito alla nazionalizzazione delle imprese e degli impianti agroalimentari dediti alla fabbricazione di prodotti a base di carne, la composizione del prodotto, la scelta degli ingredienti secondari e dei budelli nonché i procedimenti tecnologici sono stati stabiliti mediante registrazione nelle *Norme tecniche ed economiche*; ciò ha permesso di perpetuare l'alto livello qualitativo di questo prodotto ceco tradizionale. La produzione delle salsicce «špekáčky»/«špekačky» è stata oggetto della norma di Stato cecoslovacca ČSN 57 7115 che figura tra le *Norme ceche ed economiche per i prodotti a base di carne (Technicko-hospodářské normy pre mäsové výrobky)*, vol. I, raccolta in vigore a partire dal 1° gennaio 1977, Ministero dell'Industria, direzione generale, Praga (MP — *generálne riaditeľstvo Praha*), il che ha comportato la diffusione della fabbricazione normalizzata a tutto il territorio cecoslovacco. I progressivi mutamenti delle modalità di fabbricazione, provocati dalla difficoltà di procurarsi alcune materie prime o gli involucri (come i budelli di bovini), sono sfociati nella formulazione di una ricetta duratura, indicata nella descrizione del metodo di lavorazione delle salsicce «špekáčky»/«špekačky» — cfr. punto 3.6 della presente domanda.

3.9. Requisiti minimi e procedure per il controllo del carattere specifico:

Il controllo verte sui seguenti elementi:

- rispetto delle proporzioni stabilite nella ricetta per le materie prime, gli altri ingredienti ed i condimenti. Il controllo consiste nel paragonare, durante la fabbricazione, i quantitativi adoperati con quelli previsti nella ricetta;
- controllo della distribuzione irregolare dei pezzi di lardo (*špek*) nel ripieno denso e contenente piccole pareticelle di collagene; si tratta di un controllo visivo effettuato durante la fase di produzione successiva alla riempitura nei budelli naturali e alla separazione delle salsicce mediante spago;
- rispetto della forma del prodotto, della superficie, del colore e della consistenza; controllo visivo successivo alle fasi di trasformazione (cottura, risciacquo e raffreddamento del prodotto finito);
- rispetto dell'aspetto e del colore caratteristici al taglio; controllo visivo successivo alle fasi di trasformazione (cottura, risciacquo e raffreddamento del prodotto finito);
- verifica della consistenza, dell'aroma, del gusto e della succosità proprie del prodotto. Il controllo viene effettuato mediante analisi sensoriale del prodotto finito dopo la fase di cottura;

- rispetto delle proprietà fisico-chimiche caratteristiche del prodotto; esame del prodotto finito mediante metodi di laboratorio riconosciuti.

L'organo o l'ente incaricato di verificare la conformità del prodotto con il disciplinare deve procedere, almeno una volta all'anno, ad un controllo nell'azienda di tutti i produttori.

4. **Organi od enti incaricati di verificare il rispetto del disciplinare:**

4.1. *Nome e indirizzo:*

Organismi od enti incaricati di verificare il rispetto del disciplinare nella Repubblica ceca:

Nome: Státní zemědělská a potravinářská inspekce
Indirizzo: Květná 15
603 00 Brno
ČESKÁ REPUBLIKA
Tel. +420 543540111
Indirizzo di posta elettronica: sekret.oklc@szpi.gov.cz

Pubblico Privato

Nome: Státní veterinární správa ČR
Indirizzo: Slezská 7
120 00 Praha 2
ČESKÁ REPUBLIKA
Tel. +420 227010137
Indirizzo di posta elettronica: hygi@svscr.cz

Pubblico Privato

Organismi od enti incaricati di verificare il rispetto del disciplinare nella Repubblica slovacca:

Nome: BEL/NOVAMANN International, s r.o.
Indirizzo: Továrenská 14
815 71 Bratislava
P.O. BOX 11
820 04 Bratislava 24
SLOVENSKO/SLOVAKIA
Tel. +421 250213376
Indirizzo di posta elettronica: tomas.ducho@ba.bel.sk

Pubblico Privato

Nome: Štátna veterinárna a potravinová správa SR
Indirizzo: Botanická 17
842 13 Bratislava
SLOVENSKO/SLOVAKIA
Tel. +421 260257427
Indirizzo di posta elettronica: buchlerova@svsrs.sk

Pubblico Privato

4.2. *Compiti specifici dell'organo o ente:*

Gli organismi di controllo di cui al punto 4.1 sono incaricati di verificare il rispetto del disciplinare nella sua integralità.

Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2010/C 94/13)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«PIMIENTO DE GERNIKA» O «GERNIKAKO PIPERRA»

N. CE: ES-PGI-0005-0673-31.08.2008

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione:

«Pimiento de Gernika» o «Gernikako Piperra»

2. Stato Membro o Paese terzo:

Spagna

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:

3.1. Tipo di prodotto:

Classe 1.6 — Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati: peperoni

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione:

I peperoni protetti dall'Indicazione geografica protetta «Gernikako Piperra» o «Pimiento de Gernika» sono frutti della specie *Capsicum annuum* L., che appartengono alla varietà locale Gernika e sono destinati, freschi, al consumo umano; raccolti prima di essere completamente maturi, devono essere fritti. Nell'ambito di questa varietà locale, sono state selezionate varie linee, due delle quali sono state iscritte nel registro delle varietà commerciali con le denominazioni «Derio» e «Iker». Qualsiasi altra linea di questa varietà locale potrà ugualmente essere protetta dall'indicazione geografica purché presenti le caratteristiche che definiscono il tipo varietale Pimiento de Gernika

Il frutto del «Pimiento de Gernika» si contraddistingue per la sua dolcezza — non contiene infatti capsicina oppure in quantità molto piccole — il che significa che, nelle condizioni ambientali del Paese Basco, non è piccante, ha la buccia sottile (2 a 3 mm. di spessore) ed una sezione longitudinale a forma di triangolo di dimensioni medio-strette, corrispondente ai tipi C3 e C1 della classificazione di Pochard (1966).

Il principale utilizzo di questo peperone è la frittura dei frutti freschi non ancora giunti a maturazione; la frittura è diventata, ora come ora, il modo più popolare di consumazione. I frutti vengono raccolti mentre sono ancora di colore verde uniforme su tutta la superficie e prima di avere raggiunto le dimensioni definitive mentre la lunghezza, peduncolo escluso, è compresa fra 6 e 9 cm, la larghezza fra 2 e 3 cm ed il peso fra 10 e 12 grammi. La tonalità del colore oscilla fra il verde di media intensità e il verde scuro. La forma è stretta e allungata, con una sezione longitudinale triangolare ed una sezione trasversale che può variare dall'ellittica alla triangolare con due o tre loculi poco accentuati. L'apice è appuntito, il peduncolo intero, sottile e lungo. Le forme appiattite e bombate predominano generalmente nella zona di inserzione peduncolare. La buccia è sottile, non coriacea e senza presenza di pergamino. La struttura è liscia e il suo aspetto fresco. All'interno, presenta semi di color madreperla non completamente formati.

La varietà Gernika è chiamata anche «pimiento choricero» o «pimiento de Bizkaia».

Il prodotto è consumato essenzialmente fresco, prima di raggiungere le dimensioni definitive.

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

3.3. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica identificata:

I peperoni devono essere prodotti e confezionati nella zona geografica.

Essi vengono piantati all'aperto o in serra. I peperoni sono prodotti in base alle tecniche di coltura più idonee ad un perfetto sviluppo e ad una fruttificazione ottimale; è vietato qualsiasi utilizzo di prodotti o di sistemi colturali che possano nuocere alla qualità del prodotto.

I peperoni vengono piantati fra aprile e maggio e, nel caso delle serre, sono piantati con un leggero anticipo, ossia a febbraio, marzo ed aprile; la raccolta dei frutti inizia nel mese di giugno nel primo caso e alla metà di aprile nel secondo. La densità è di tre-quattro piante per metro quadrato.

I trattamenti applicati si limitano allo stretto necessario per garantire l'ottenimento del prodotto; si debbono infatti preferire, nella misura del possibile, i trattamenti e le tecniche di lotta biologica contro gli organismi nocivi.

In linea di massima, occorre rispettare le specifiche tecniche della Produzione Integrata del peperone nella Comunidad Autónoma del País Vasco.

La raccolta avviene principalmente fra aprile e novembre. Essa viene effettuata a mano ed in più tappe, tante volte quanto sia necessario ed allorché il frutto è giunto a maturità ottimale. Essa viene realizzata con la massima cura per non danneggiare i frutti e preservarne le caratteristiche fisiche.

3.4. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento, ecc.:

Il condizionamento viene effettuato nella zona di produzione; esso ha luogo, tradizionalmente, presso le stesse aziende di produzione.

Poiché il frutto si raccoglie quando è giunto a maturità ottimale, la raccolta avviene quotidianamente ed anche il condizionamento avviene il giorno stesso.

Il requisito del condizionamento nella stessa zona di produzione intende tutelare la reputazione dell'indicazione geografica, garantendo, oltre all'autenticità del prodotto, il mantenimento della sua qualità e delle sue caratteristiche.

Si tratta di un prodotto fresco la cui durata di conservazione è limitata e per il quale si sconsigliano la conservazione in cella frigorifera, gli spostamenti e gli inutili tempi morti, tutti elementi che possono incidere negativamente sulla qualità del prodotto.

Le particolari caratteristiche del prodotto (commercializzazione allo stato fresco, buccia e polpa sottili, prodotto non ancora maturo) fanno sì che si tratti di un peperone molto sensibile a bruschi sbalzi di temperatura e di umidità e che matura rapidamente; pertanto, qualsiasi manipolazione o trasporto che non siano strettamente necessari al suo confezionamento prima della distribuzione comporterebbe un danno per le caratteristiche qualitative del prodotto.

3.5. Norme specifiche relative all'etichettatura:

Oltre alle informazioni di carattere generale stabilite dalla legislazione, sulle etichette dei peperoni che beneficiano dell'indicazione geografica protetta «Pimiento de Gernika» o «Gernikako Piperra» devono figurare obbligatoriamente la dicitura «Pimiento de Gernika» o «Gernikako Piperra» ed il suo logo.



4. Definizione concisa della zona geografica:

La zona geografica comprende le province di Gipuzkoa e di Bizkaia e le seguenti zone di Alava: la zona «Cantábrica Alavesa» inclusiva dei comuni di Ayala, Okondo, Llodio, Amurrio e Artziniega, e la zona «Estribaciones del Gorbea», inclusiva dei comuni di Urkabustaiz, Zuya, Zigoitia, Legutiano e Aramaio.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

La zona geografica atta alla produzione è limitata al versante atlantico del Paese Basco ed è caratterizzata da un tipo di clima chiamato mesotermico, moderato dal punto di vista delle temperature e molto piovoso, senza stagione secca ed in cui le precipitazioni massime si registrano nei mesi autunnali ed invernali. Si tratta del clima atlantico che, grazie all'influsso delle correnti marine Ovest-Est, spiega perché il clima in questa zona di godere è nettamente meno freddo (temperatura media annua di 13 °C ed oscillazione termica di 11 °C) e più umido di quanto ci si potrebbe aspettare se si tenesse conto unicamente del criterio della latitudine.

L'umidità relativa ottimale dell'aria è compresa fra il 60 e il 75 %. La minore umidità dell'aria, accompagnata da periodi di temperature elevate e di forte soleggiamento, può favorire l'insorgere di problemi fisiologici che riducono la qualità commerciale dei frutti come nel caso del rivestimento impermeabile, la cosiddetta «gabardina» che compare talvolta e ne riduce il valore in quanto peperone destinato principalmente ad essere fritto.

Se a tali condizioni ambientali si aggiunge una mancanza di acque sotterranee ed un'elevata evapotraspirazione, possono comparire due alterazioni fisiologiche che deteriorano la qualità dei frutti quali il «marciume apicale» (blossom-end rot) e/o la comparsa di qualche frutto piccante a causa dell'aumento del tenore di capsicina.

Il clima del Paese Basco risponde perfettamente alle esigenze agroclimatiche di questo peperone. Il versante atlantico del Paese Basco offre infatti al peperone le temperature moderate e non troppo calde che sono necessaria al suo corretto sviluppo oltre a garantire l'assenza totale di gelate. D'altro canto, le caratteristiche edafiche del nord del Paese Basco (suoli calcarei con abbondante materia organica) offrono al Peperone di Gernika le opportune condizioni di crescita.

Le condizioni agroclimatiche della zona geografica delimitata conferiscono a questo peperone caratteristiche qualitative particolari che l'hanno reso celebre evitando o riducendo i difetti che potrebbero danneggiarlo come la piccantezza, la «gabardina» o il «marciume» apicale.

5.2. Specificità del prodotto:

Il «Pimiento de Gernika» o «Gernikako piperra» è una varietà locale perfettamente adattata alle condizioni agroclimatiche del versante atlantico del Paese Basco.

Le condizioni agroclimatiche della zona di produzione conferiscono a questo peperone caratteristiche particolari quali la mancanza di piccantezza e la consistenza sottile per le quali esso è così celebre.

Questo tipo di peperone è esigente dal punto di vista della temperatura. Al di sotto dei 15 °C, infatti, il suo sviluppo rallenta, e, al disotto dei 10 °C, si arresta del tutto. Le temperature superiori ai 35 °C possono provocare la caduta del fiore ed una fruttificazione precoce. Le temperature ottimali per uno sviluppo vegetativo ed una fruttificazione ottimali sono di 25 °C durante il giorno e di 18 °C durante la notte. Ad 1 °C le gelate arrecano danni alle colture. Affinché la pianta si sviluppi, la temperatura del suolo deve essere superiore a 12 °C e affinché la pianta si sviluppi correttamente, la temperatura media durante il giorno deve raggiungere i 20 °C con scarsa escursione termica tra il giorno e la notte.

Un'altra caratteristica di questo peperone è data dalle sue dimensioni; la raccolta precoce garantisce infatti la consistenza sottile della polpa, l'assenza di pergamino ed il sapore gradevole.

Si tratta di un peperone noto per il suo straordinario sapore e la sua alta qualità; esso si consuma generalmente fritto, come aperitivo, come contorno oppure anche come piatto principale e costituisce uno degli alimenti più tipici della gastronomia basca.

5.3. Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o un'altra caratteristica del prodotto (per le IGP):

Il legame tra la zona geografica delimitata ed il «Pimiento di Gernika» o «Gernikako Piperra» si basa sulla reputazione e sulle pratiche di coltivazione tradizionali, il che è confermato, fra l'altro, dalla enorme popolarità di cui gode il prodotto fra i consumatori del Paese Basco nonché il suo prezzo elevato sul mercato.

Il «Pimiento de Gernika» o «Gernikako Piperra» è uno dei cultivar più antichi del Paese Basco; le sue sementi ed il segreto della sua produzione vengono trasmessi di padre in figlio ormai da secoli e fa parte della storia della Bizkaia.

Grandi critici in materia di gastronomia del Paese Basco e del resto del paese (Llona Larrauri, Busca Isusi, J. L. Iturrieta, J. J. Lapitz, José Castillo, Marquesa de Parebere o Ignacio Domenech) hanno tessuto le lodi di questo prodotto nei propri articoli o l'hanno incluso in alcune delle loro ricette. Anche cuochi baschi di fama mondiale come Arguiñano o Subijana utilizzano questo prodotto nella preparazione dei loro piatti.

Così, un'associazione consacrata esclusivamente alla produzione del «Pimiento de Gernika» o «Gernikako Piperra» è stata istituita nel 1998: la «Cofradía del Gernikako Piperra». Questa associazione organizza varie azioni promozionali del «Pimiento de Gernika», fra cui va citata la degustazione del prodotto nell'ambito del tradizionale mercato di Gernika, comune da cui prende nome il peperone in quanto si tratta della principale zona di coltivazione di questo prodotto e sul cui territorio si tiene, ogni lunedì, il famoso mercato ortofrutticolo nel quale predomina il peperone.

L'«ultimo lunedì di Gernika» è la fiera agricola più importante del Paese Basco con ben 100 000 visitatori; essa si tiene l'ultimo lunedì del mese di ottobre. Questo mercato viene già citato nella Carta Fundacional della città di Gernika che risale al 1366.

La fama di questo prodotto è confermata anche dall'indice di notorietà attribuitogli dallo studio di mercato realizzato dalla società IKERFEL sui prodotti di qualità riconosciuta, elaborato in base ad un metodo quantitativo a partire da 900 interviste realizzate fra il 16 e il 30 luglio 2009 a persone responsabili degli acquisti domestici, risiedenti nella Comunidad Autónoma del País Vasco. Secondo questo studio, il «Pimiento de Gernika» o «Gernikako Piperra» gode di un indice di notorietà totale (spontaneo e suggerito) che raggiunge l'83 % della popolazione della Comunidad Autónoma del País Vasco.

Come già indicato, oltre alla reputazione del prodotto ed alle pratiche di coltivazione, il clima della zona geografica delimitata è fondamentale per garantire la qualità e la specificità di questa varietà di peperone.

Il clima della zona geografica combina, quindi, le temperature e le condizioni di umidità che la coltivazione di questo peperone richiede per un buon sviluppo vegetativo e riproduttivo sia della pianta che del frutto.

Quando questo peperone è coltivato in altre regioni del sud della Spagna dal clima più caldo ed in epoche dell'anno in cui le temperature sono elevate e l'igrometria è scarsa, la qualità commerciale dei frutti diminuisce vista la grande proporzione di frutti colpiti dai problemi fisiologici sopra descritti: la «gabardina», il «marciume apicale (blossom-end rot)» e/o i frutti piccanti.

Si tratta di una varietà autoctona coltivata a terra (sia all'aperto che in serra), che si è perfettamente adattata alle tecniche di coltivazione al coperto praticate dagli agricoltori fin dagli anni settanta. Questi sistemi di coltivazione in serra consistono in gallerie fredde prive di riscaldamento e di illuminazione o, spesso, munite soltanto di una stufetta durante la prima fase della coltivazione; in tal modo si intende prolungare il ciclo di coltivazione in modo da aumentare la produzione o da ottenere una maggiore precocità e prezzi più vantaggiosi sul mercato all'inizio della campagna rispetto al sistema di coltivazione all'aperto, la cui produzione è più tardiva.

La varietà locale è il risultato diretto dell'osservazione e delle conoscenze degli agricoltori della zona. Essa riflette il suo legame con l'ambiente ed è particolarmente ben adattata alle condizioni climatiche che predominano nella regione. Nel corso degli anni, l'uomo è riuscito a preservare con successo il tipo varietale del «Pimiento de Gernika» nonché la sua coltivazione ed il suo particolare utilizzo commerciale che hanno consentito di mantenere l'originalità di questo tipo di peperone. I peperoni di Gernika debbono la loro particolarità al fatto che si sono perfettamente adattati alla zona di produzione.

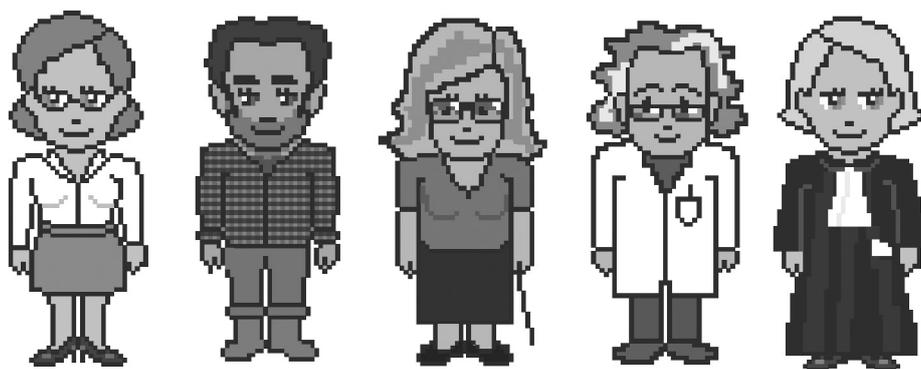
Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

(Articolo 5, paragrafo 7, del Regolamento (CE) n. 510/2006).

Il disciplinare è stato pubblicato nella Gazzetta ufficiale del Paese Basco n. 94 del 17 maggio 2007 http://www.euskadi.net/cgi-bin_k54/bopv_20?c&f=20070517&a=200702815

EU Book shop

Tutte le pubblicazioni dell'UE
che VOI state cercando!

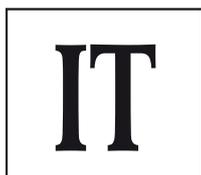


bookshop.europa.eu

ALTRI ATTI

Commissione europea

2010/C 94/12	Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 8, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari	18
2010/C 94/13	Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari	23



PREZZO DEGLI ABBONAMENTI 2010 (IVA esclusa, spese di spedizione ordinaria incluse)

Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L + C, unicamente edizione su carta	22 lingue ufficiali dell'UE	1 100 EUR all'anno
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L + C, su carta + CD-ROM annuale	22 lingue ufficiali dell'UE	1 200 EUR all'anno
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L, unicamente edizione su carta	22 lingue ufficiali dell'UE	770 EUR all'anno
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L + C, CD-ROM mensile (cumulativo)	22 lingue ufficiali dell'UE	400 EUR all'anno
Supplemento della Gazzetta ufficiale (serie S — Appalti pubblici), CD-ROM, 2 edizioni la settimana	multilingue: 23 lingue ufficiali dell'UE	300 EUR all'anno
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie C — Concorsi	lingua/e del concorso	50 EUR all'anno

L'abbonamento alla *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, pubblicata nelle lingue ufficiali dell'Unione europea, è disponibile in 22 versioni linguistiche. Tale abbonamento comprende le serie L (Legislazione) e C (Comunicazioni e informazioni).

Ogni versione linguistica è oggetto di un abbonamento separato.

A norma del regolamento (CE) n. 920/2005 del Consiglio, pubblicato nella Gazzetta ufficiale L 156 del 18 giugno 2005, in base al quale le istituzioni dell'Unione europea non sono temporaneamente vincolate dall'obbligo di redigere tutti gli atti in lingua irlandese e di pubblicarli in tale lingua, le Gazzette ufficiali pubblicate in lingua irlandese vengono commercializzate separatamente.

L'abbonamento al Supplemento della Gazzetta ufficiale (serie S — Appalti pubblici) riunisce le 23 versioni linguistiche ufficiali in un unico CD-ROM multilingue.

L'abbonamento alla *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* dà diritto a ricevere, su richiesta, i relativi allegati. Gli abbonati sono informati della pubblicazione degli allegati tramite un «Avviso al lettore» inserito nella Gazzetta stessa.

Il formato CD-ROM sarà sostituito dal formato DVD nel 2010.

Vendita e abbonamenti

Gli abbonamenti ai diversi periodici a pagamento, come l'abbonamento alla *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, sono disponibili presso i nostri distributori commerciali. L'elenco dei distributori commerciali è pubblicato al seguente indirizzo:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_it.htm

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) offre un accesso diretto e gratuito al diritto dell'Unione europea. Il sito consente di consultare la *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* nonché i trattati, la legislazione, la giurisprudenza e gli atti preparatori.

Per ulteriori informazioni sull'Unione europea, consultare il sito: <http://europa.eu>



Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea
2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT