

Gazzetta ufficiale

C 318

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

56° anno
1° novembre 2013

<u>Numero d'informazione</u>	Sommario	Pagina
------------------------------	----------	--------

II Comunicazioni

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

Commissione europea

2013/C 318/01	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso COMP/M.6967 — BNP Paribas Fortis/Belgacom/Belgian Mobile Wallet) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Informazioni

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

Consiglio

2013/C 318/02	Decisione del Consiglio, del 30 ottobre 2013, che adotta la posizione del Consiglio sul progetto di bilancio rettificativo n. 8 dell'Unione europea per l'esercizio 2013	2
2013/C 318/03	Decisione del Consiglio, del 30 ottobre 2013, che adotta la posizione del Consiglio sul progetto di bilancio rettificativo n. 9 dell'Unione europea per l'esercizio 2013	3

IT

Prezzo:
3 EUR

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE

(segue)

<u>Numero d'informazione</u>	Sommario (<i>segue</i>)	Pagina
Commissione europea		
2013/C 318/04	Tassi di cambio dell'euro	4
2013/C 318/05	Pubblicazione dei controvalori in moneta nazionale dei valori espressi in euro nell'allegato I del regolamento (CE) n. 116/2009 del Consiglio e nell'allegato della direttiva 93/7/CEE del Consiglio ...	5

V Avvisi

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA COMMERCIALE COMUNE

Commissione europea		
2013/C 318/06	Avviso di imminente scadenza di alcune misure antidumping	6

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea		
2013/C 318/07	Notifica preventiva di una concentrazione (Caso COMP/M.7005 — Schneider Electric/Invensys) ⁽¹⁾ ...	7

ALTRI ATTI

Commissione europea		
2013/C 318/08	Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	8
2013/C 318/09	Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	14



⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE

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 COMP/M.6967 — BNP Paribas Fortis/Belgacom/Belgian Mobile Wallet)****(Testo rilevante ai fini del SEE)****(2013/C 318/01)**

In data 11 ottobre 2013 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 32013M6967. 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

CONSIGLIO

DECISIONE DEL CONSIGLIO

del 30 ottobre 2013

**che adotta la posizione del Consiglio sul progetto di bilancio rettificativo n. 8 dell'Unione europea
per l'esercizio 2013**

(2013/C 318/02)

IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea, in particolare l'articolo 314, in combinato disposto con il trattato che istituisce la Comunità europea dell'energia atomica, in particolare l'articolo 106 *bis*,

visto il regolamento (UE, Euratom) n. 966/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2012, che stabilisce le regole finanziarie applicabili al bilancio generale dell'Unione e che abroga il regolamento (CE, Euratom) n. 1605/2002 del Consiglio ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 41,

considerando quanto segue:

- il bilancio dell'Unione per l'esercizio 2013 è stato adottato definitivamente il 12 dicembre 2012 ⁽²⁾,
- il 26 settembre 2013 la Commissione ha presentato una proposta contenente il progetto di bilancio rettificativo n. 8 al bilancio generale per l'esercizio 2013,
- la posizione del Consiglio è adottata contestualmente all'adozione della sua posizione sul progetto di bilancio rettificativo n. 9/2013 ed è subordinata all'approvazione da parte del Parlamento europeo dell'accordo sul quadro finanziario pluriennale 2014-2020,
- dato che il progetto di bilancio rettificativo n. 8 al bilancio generale 2013 deve essere adottato al più presto, è giustificato abbreviare, conformemente all'articolo 3, paragrafo 3,

del regolamento interno del Consiglio, il periodo di otto settimane per le informazioni ai parlamenti nazionali e il periodo di dieci giorni previsto per l'iscrizione del punto all'ordine del giorno provvisorio del Consiglio di cui all'articolo 4 del protocollo n. 1. sul ruolo dei parlamenti nazionali nell'Unione europea,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

Articolo unico

La posizione del Consiglio sul progetto di bilancio rettificativo n. 8 dell'Unione europea per l'esercizio 2013 è stata adottata il 30 ottobre 2013.

La presente decisione si applica a decorrere dalla data di approvazione da parte del Parlamento europeo dell'accordo sul quadro finanziario pluriennale 2014-2020 e della posizione del Consiglio sul progetto di bilancio rettificativo n. 9/2013.

Il testo integrale può essere consultato o scaricato visitando il sito web del Consiglio: <http://www.consilium.europa.eu/>

Fatto a Bruxelles, il 30 ottobre 2013

*Per il Consiglio**Il presidente*

L. LINKEVIČIUS

⁽¹⁾ GU L 298 del 26.10.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 66 dell'8.3.2013, pag. 1, con rettifica nella GU L 134 del 18.5.2013, pag. 21.

DECISIONE DEL CONSIGLIO**del 30 ottobre 2013****che adotta la posizione del Consiglio sul progetto di bilancio rettificativo n. 9 dell'Unione europea per l'esercizio 2013**

(2013/C 318/03)

IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea, in particolare l'articolo 314, in combinato disposto con il trattato che istituisce la Comunità europea dell'energia atomica, in particolare l'articolo 106 bis,

visto il regolamento (UE, Euratom) n. 966/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2012, che stabilisce le regole finanziarie applicabili al bilancio generale dell'Unione e che abroga il regolamento (CE, Euratom) n. 1605/2002 del Consiglio ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 41,

considerando quanto segue:

- il bilancio dell'Unione per l'esercizio 2013 è stato adottato definitivamente il 12 dicembre 2012 ⁽²⁾,
- il 3 ottobre 2013 la Commissione ha presentato una proposta contenente il progetto di bilancio rettificativo n. 9 al bilancio generale per l'esercizio 2013,
- dato che il progetto di bilancio rettificativo n. 9 al bilancio generale 2013 deve essere adottato senza indugio, è giustificato abbreviare, conformemente all'articolo 3, paragrafo 3 del regolamento interno del Consiglio, il periodo di otto

settimane per le informazioni ai parlamenti nazionali e il periodo di dieci giorni previsto per l'iscrizione del punto all'ordine del giorno provvisorio del Consiglio di cui all'articolo 4 del protocollo n. 1 sul ruolo dei parlamenti nazionali nell'Unione europea,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

Articolo unico

La posizione del Consiglio sul progetto di bilancio rettificativo n. 9 dell'Unione europea per l'esercizio 2013 è stata adottata il 30 ottobre 2013.

Il testo integrale può essere consultato o scaricato visitando il sito web del Consiglio: <http://www.consilium.europa.eu/>

Fatto a Bruxelles, il 30 ottobre 2013

*Per il Consiglio**Il presidente*

L. LINKEVIČIUS

⁽¹⁾ GU L 298 del 26.10.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 66 dell'8.3.2013, pag. 1, con rettifica nella GU L 134 del 18.5.2013, pag. 21.

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

31 ottobre 2013

(2013/C 318/04)

1 euro =

Moneta			Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,3641	AUD	dollari australiani	1,4353
JPY	yen giapponesi	133,99	CAD	dollari canadesi	1,4251
DKK	corone danesi	7,4587	HKD	dollari di Hong Kong	10,5759
GBP	sterline inglesi	0,85020	NZD	dollari neozelandesi	1,6450
SEK	corone svedesi	8,8052	SGD	dollari di Singapore	1,6897
CHF	franchi svizzeri	1,2333	KRW	won sudcoreani	1 446,55
ISK	corone islandesi		ZAR	rand sudafricani	13,6151
NOK	corone norvegesi	8,1040	CNY	renminbi Yuan cinese	8,3109
BGN	lev bulgari	1,9558	HRK	kuna croata	7,6210
CZK	corone ceche	25,729	IDR	rupia indonesiana	15 375,34
HUF	fiorini ungheresi	294,89	MYR	ringgit malese	4,3043
LTL	litas lituani	3,4528	PHP	peso filippino	58,971
LVL	lats lettoni	0,7030	RUB	rublo russo	43,7777
PLN	zloty polacchi	4,1783	THB	baht thailandese	42,462
RON	leu rumeni	4,4360	BRL	real brasiliano	2,9962
TRY	lire turche	2,7167	MXN	peso messicano	17,6733
			INR	rupia indiana	83,8680

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

Pubblicazione dei controvalori in moneta nazionale dei valori espressi in euro nell'allegato I del regolamento (CE) n. 116/2009 del Consiglio e nell'allegato della direttiva 93/7/CEE del Consiglio

(2013/C 318/05)

Conformemente all'obbligo previsto all'allegato I.B del regolamento (CE) n. 116/2009 del Consiglio e al punto B dell'allegato della direttiva 93/7/CEE del Consiglio, modificata dalle direttive 96/100/CE e 2001/38/CE, i valori applicabili a talune categorie di beni culturali devono essere convertiti nelle monete nazionali degli Stati membri che non hanno l'euro come moneta e pubblicati nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

I controvalori elencati di seguito sono stati calcolati sulla base della media del valore quotidiano di ciascuna delle monete interessate, espresso in euro, relativo al periodo di ventiquattro mesi che si conclude l'ultimo giorno del mese di agosto 2013. Tali valori riveduti hanno effetto dal 31 dicembre 2013.

EUR	1	15 000	30 000	50 000	150 000
BGN Lev bulgaro	1,9558	29 337	58 674	97 790	293 370
CZK Corona ceca	25,3454	380 181	760 362	1 267 270	3 801 811
DKK Corona danese	7,447864	111 718	223 436	372 393	1 117 180
GBP Lira sterlina	0,833405	12 501	25 002	41 670	125 011
HRK Kuna croata	7,529151	112 937	225 875	376 458	1 129 373
HUF Fiorino ungherese	293,1897	4 397 845	8 795 691	14 659 484	43 978 453
LTL Litas lituano	3,4528	51 792	103 584	172 640	517 920
LVL Lats lettone	0,699525	10 493	20 986	34 976	104 929
PLN Zloty polacco	4,224944	63 374	126 748	211 247	633 742
RON Leu romeno	4,417259	66 259	132 518	220 863	662 589
SEK Corona svedese	8,72674	130 901	261 802	436 337	1 309 011

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA
COMMERCIALE COMUNE

COMMISSIONE EUROPEA

Avviso di imminente scadenza di alcune misure antidumping

(2013/C 318/06)

1. Conformemente a quanto disposto dall'articolo 11, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1225/2009 del Consiglio, del 30 novembre 2009 ⁽¹⁾, relativo alla difesa contro le importazioni oggetto di dumping da parte di paesi non membri della Comunità europea, la Commissione informa che, salvo avvio di un riesame secondo la procedura che segue, le misure antidumping sottoindicate scadranno alla data specificata nella tabella.

2. Procedura

I produttori dell'Unione possono presentare per iscritto una domanda di riesame. La domanda deve contenere sufficienti elementi di prova del fatto che, una volta scadute le misure, esiste il rischio di persistenza o reiterazione del dumping e del pregiudizio.

Qualora la Commissione decida di riesaminare le misure in questione, gli importatori, gli esportatori, i rappresentanti del paese esportatore e i produttori dell'Unione avranno la possibilità di sviluppare o di confutare le questioni esposte nella domanda di riesame oppure di presentare osservazioni in merito.

3. Termine

Sulla base di quanto precede i produttori dell'Unione possono presentare per iscritto una domanda di riesame, da far pervenire alla Commissione europea, direzione generale del Commercio (unità H-1), N-105 8/20, 1049 Bruxelles, Belgium ⁽²⁾ in qualsiasi momento successivo alla data di pubblicazione del presente avviso, ma non oltre tre mesi prima della data indicata nella tabella.

4. Il presente avviso è pubblicato in conformità all'articolo 11, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1225/2009.

Prodotto	Paese/i di origine o di esportazione	Misure	Riferimento	Data di scadenza ⁽¹⁾
Vergelle	Repubblica popolare cinese	Dazio antidumping	Regolamento (CE) n. 703/2009 del Consiglio (GU L 203 del 5.8.2009, pag. 1)	6.8.2014

⁽¹⁾ Le misure scadono alla mezzanotte del giorno indicato in questa colonna.

⁽¹⁾ GU L 343 del 22.12.2009, pag. 51.

⁽²⁾ Fax +32 22956505.

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

Notifica preventiva di una concentrazione

(Caso COMP/M.7005 — Schneider Electric/Invensys)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2013/C 318/07)

1. In data 24 ottobre 2013 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità all'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Con tale operazione l'impresa Schneider Electric SA («Schneider Electric», Francia) acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento comunitario sulle concentrazioni, il controllo dell'insieme dell'impresa Invensys plc («Invensys», Regno Unito) mediante offerta pubblica annunciata il 31 luglio 2013.

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

- Schneider Electric è la holding di un gruppo internazionale di imprese che opera nella progettazione, produzione e vendita di prodotti e sistemi di gestione dell'energia, distribuzione elettrica, controllo industriale e automazione,
- Invensys opera a livello mondiale nei settori dell'elettronica e dell'ingegneristica con prodotti quali soluzioni di automazione, prodotti e apparecchiature per l'automazione industriale, sistemi di regolazione della potenza, controlli e sistemi di controllo per edifici.

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.7005 — Schneider Electric/Invensys, al seguente indirizzo:

Commissione europea
Direzione generale della Concorrenza
Protocollo Concentrazioni
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 di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2013/C 318/08)

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⁾.

DOMANDA DI MODIFICA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾

DOMANDA DI MODIFICA AI SENSI DELL'ARTICOLO 9**«PECORINO SARDO»****N. CE: IT-PDO-0217-01127-04.07.2013****IGP () DOP (X)****1. Rubrica del disciplinare interessata dalla modifica**

- ☐ Denominazione del prodotto
- ☒ Descrizione del prodotto
- ☐ Zona geografica
- ☐ Prova dell'origine
- ☐ Metodo di produzione
- ☐ Legame
- ☒ Etichettatura
- ☐ Requisiti nazionali
- ☒ Altro (da precisare)

2. Tipo di modifica

- ☒ Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa
- ☐ Modifica del disciplinare della DOP o IGP registrata per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati
- ☐ Modifica del disciplinare che non richiede alcuna modifica del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 510/2006]

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

- ☐ Modifica temporanea del disciplinare a seguito dell'imposizione di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie da parte delle autorità pubbliche [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006]

3. Modifica (modifiche)

Descrizione del prodotto

Si fissano i parametri tecnici e tecnologici del formaggio «Pecorino Sardo» maturo grattugiato. Inoltre viene specificato che il confezionamento del «Pecorino Sardo» maturo grattugiato deve avvenire immediatamente.

Tale modifica si è resa necessaria per garantire la qualità e la tracciabilità del prodotto in quanto nel disciplinare vigente la dicitura presente — «Il «Pecorino Sardo» maturo può essere utilizzato da tavola e da grattugia» è troppo generica.

Etichettatura

Si disciplina le modalità con cui associare i segni distintivi della DOP con marchi privati.

La presente richiesta di modifica nasce dall'esigenza di regolamentare meglio l'uso della denominazione protetta in associazione a marchi privati nel rispetto degli usi locali, leali e costanti.

Inoltre si introducono alcune tipologie di porzionato quali i formati in petali, scaglie, cubetti, fette etc. La presente richiesta di modifica è correlata da un lato all'evoluzione delle conoscenze tecniche e dall'altro all'esigenza di soddisfare le nuove pressanti richieste del consumatore finale che stanno evolvendo sempre di più verso la logica del libero servizio e del *take away*. L'offerta di prodotti adatti a soddisfare questa nuova esigenza del mercato, oramai diffusissima, risulta pertanto fondamentale per continuare a crescere ed essere competitivi.

Altro

Si è riorganizzato il disciplinare in articoli in maniera da renderlo più facilmente leggibile.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽³⁾

«PECORINO SARDO»

N. CE: IT-PDO-0217-01127-04.07.2013

IGP () DOP (X)

1. Denominazione

«Pecorino Sardo»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.3. Formaggi.

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

La DOP «Pecorino Sardo» è riservata al formaggio a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte intero di pecora, eventualmente termizzato o pastorizzato, distinto in due tipologie: «dolce», di breve maturazione (20-60 giorni) e «maturo», a stagionatura non inferiore ai due mesi, di forma cilindrica a facce piane con scalzo diritto o leggermente convesso. La DOP «Pecorino Sardo» dolce deve presentare:

— peso: compreso tra 1 e 2,3 kg,

⁽³⁾ Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

- altezza dello scalzo: cm 8-10,
- diametro delle facce: cm 15-18,
- crosta: liscia, morbida, sottile, di colore bianco o paglierino tenue,
- pasta: bianca, morbida ed elastica, compatta o con occhiatura rada e minuta,
- sapore: dolce e aromatico o leggermente acidulo,
- grasso sulla sostanza secca: minimo 40 %.

Variazioni in più o in meno delle dimensioni e del peso dipendono dalle condizioni tecniche di produzione e dal periodo di maturazione.

La DOP «Pecorino Sardo» maturo deve presentare:

- peso: compreso tra 1,7 e 4 kg,
- altezza dello scalzo: cm 10-13,
- diametro delle facce: cm 15-22,
- crosta: liscia, consistente, di colore paglierino tenue nel formaggio giovane, bruno in quello più stagionato,
- pasta: bianca, tenue ed elastica, nelle forme giovani, dura o talora con qualche granulosità nelle forme più stagionate, tendente con il progredire della stagionatura al paglierino, compatta o con rada occhiatura,
- sapore: gradevolmente piccante,
- grasso sulla sostanza secca: minimo 35 %.

Variazioni in più o in meno delle dimensioni e del peso dipendono dalle condizioni tecniche di produzione e dal protrarsi della stagionatura.

La denominazione di origine del formaggio Pecorino Sardo è estesa anche alla tipologia grattugiato, ottenuta dal formaggio Pecorino Sardo nella tipologia maturo avente diritto alla denominazione di origine e certificato conforme ad essa. L'estensione della denominazione Pecorino Sardo è pertanto riservata al formaggio grattugiato avente i parametri tecnici e tecnologici sotto specificati:

- 1) presenza di grassi sulla sostanza secca: minimo 35 %;
- 2) stagionatura nella zona di produzione: minimo 4 mesi;
- 3) umidità: massimo 42 %;
- 4) additivi: secondo legge;
- 5) caratteri organolettici: conformi alle definizioni stabilite dallo standard di produzione;
- 6) spessore della crosta: 6 mm circa;
- 7) quantità di crosta: massimo 18 %.

Nei casi in cui la crosta sia stata preventivamente sottoposta ai trattamenti superficiali previsti dal disciplinare, la stessa dovrà essere adeguatamente pulita e raschiata in modo tale da eliminare residui e tracce dei medesimi trattamenti.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Il Pecorino Sardo deriva esclusivamente da latte intero di pecora prodotto nella Regione Sardegna che può essere termizzato o pastorizzato.

3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)

L'alimentazione degli ovini è basata in prevalenza sull'utilizzo diretto di pascoli naturali, prati ed erbai e integrata con foraggi e mangimi concentrati.

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

L'intero processo produttivo (allevamento e produzione del latte, trattamenti termici, coagulazione, semicottura, formatura, stufatura e/o pressatura, salatura e stagionatura) deve avvenire all'interno dell'area individuata al punto 4.

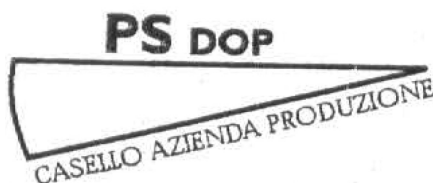
3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.

—

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

Al fine di garantire la tracciabilità ed il controllo, al momento dello svincolo nella zona di produzione, sulle forme di «Pecorino Sardo» DOP viene apposto dall'Azienda di produzione, mediante timbro ad inchiostro alimentare indelebile, il logo.

Contrassegno della denominazione allo svincolo:



A seguito dello svincolo, considerate le caratteristiche del prodotto, tenuto conto delle varie fasi intermedie di lavorazione, tale contrassegno potrebbe non essere più visibile. In tal caso, la tracciabilità sarà garantita dall'etichettatura.

All'atto di immissione al consumo, tutte le forme di formaggio DOP «Pecorino Sardo» sono identificate attraverso la corona circolare esterna dell'etichetta.

L'identificazione delle forme di «Pecorino Sardo» è completata dalla presenza, sulla corona esterna, di un contrassegno adesivo. Oltre al marchio, è riportata la dicitura Dolce o Maturo, a seconda della tipologia di prodotto, e sono presenti i riferimenti normativi della registrazione della denominazione, riportati anche all'interno dell'etichetta, ed il codice alfanumerico che identifica univocamente la forma.

Nelle etichette e negli incarti per la commercializzazione o per l'immissione al consumo è consentito associare alla denominazione di origine protetta ragioni sociali e marchi privati come da prassi consacrata dagli usi locali, leali e costanti, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore. E' invece vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal Disciplinare di produzione.

Il «Pecorino Sardo» DOP che ha necessariamente completato il periodo di stagionatura nella zona di produzione, può essere confezionato in forma intera e porzioni di forma, nei formati in cubetti, fette, scaglie, petali e simili, e grattugiato. Sulle porzioni di forma confezionate come sopra, tale codice identificativo viene riportato all'interno di un contrassegno impresso sulla corona esterna dell'etichetta nel quale oltre al marchio è riportata la dicitura dolce e maturo, a seconda della tipologia del prodotto e sono presenti i riferimenti normativi della registrazione della denominazione. Su tutti gli altri formati tale codice viene riportato secondo precise prescrizioni. E' consentito il pre-confezionamento del così detto pre-incartato, ossia qualora la confezione venga preparata nel punto vendita per la vendita assistita ed immediata.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di provenienza del latte, di produzione e di stagionatura della DOP «Pecorino Sardo» comprende l'intero territorio della Regione Autonoma della Sardegna.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

La Sardegna è la seconda isola del Mare Mediterraneo per estensione e densità di popolazione ma è anche un mini continente per le notevoli varietà di ambienti naturali ed umani che la caratterizzano.

La specificità dell'isola risiede soprattutto:

- 1) nelle particolari condizioni ambientali e climatiche;
- 2) nella antichissima vocazione agro-pastorale fortemente radicata nel territorio.

Per quanto riguarda il punto 1, si evidenzia che molti aspetti naturali scomparsi in altre zone della penisola, in Sardegna si sono potuti conservare: coste solitarie, montagne, foreste, animali rari e piante endemiche. Il clima, tipicamente mediterraneo è mite d'inverno e caldo d'estate: le precipitazioni sono più frequenti nel nord dell'isola e nel versante occidentale e globalmente le giornate di pieno sole variano da 200 a 230 nel corso dell'anno. Il clima è inoltre particolarmente condizionato dagli influssi del mare e dai forti venti che soffiano regolarmente sul territorio in ogni stagione. I boschi coprono circa il 18 % della regione; la vegetazione boschiva è caratterizzata soprattutto dalla presenza del leccio e della roverella. Nelle zone costiere e nel settore centro-orientale si trovano in prevalenza ginepri e olivastri. In tutto il resto del territorio si trovano vastissime distese cespugliose di lentisco, cisto e corbezzolo e molte altre specie floristiche selvatiche tipiche dell'isola.

Per quanto riguarda il punto 2, si evidenzia che, sin dai tempi Nuragici, l'allevamento degli ovini costituisce per buona parte della popolazione dell'isola la principale, quando non l'unica fonte di reddito ed il settore agro-pastorale insieme a quello della trasformazione lattiero-casearia ovina è ancora oggi tra i settori trainanti — per numero di addetti e fatturato della realtà socio-economica del territorio.

5.2. Specificità del prodotto

Le specificità del prodotto risiedono:

- 1) nella crosta: liscia e morbida, di colore paglierino tenue nel formaggio giovane, bruno in quello più stagionato;
- 2) nella pasta: bianca, tenue ed elastica nelle forme giovani, dura o talora con qualche granulosità nelle forme più stagionate, compatta o con rada occhiatura e tendente con il progredire della stagionatura al paglierino;
- 3) nel sapore: dolce e aromatico nelle forme giovani, gradevolmente piccante in quelle più stagionate.

5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

Le precipue caratteristiche descritte al punto 5.2 del formaggio Pecorino Sardo DOP sono senz'altro determinate dalla combinazione di fattori naturali e umani, propri della zona d'origine.

In relazione ai primi si evidenzia che le particolari condizioni ambientali e climatiche di cui al paragrafo 5.1 fanno sì che la zona di origine del Pecorino Sardo sia particolarmente vocata al pascolo e che i prati naturali, ricoperti da una variegata vegetazione cespugliosa rappresentino una importantissima fonte alimentare per gli ovini allevati nell'isola, conferendo particolari qualità al latte destinato al formaggio Pecorino Sardo.

In relazione ai secondi, si evidenziano soprattutto la grande abilità e l'indiscussa competenza dei mastri casari impiegati nel settore della trasformazione ovina, i quali sanno perfettamente coniugare gli insegnamenti di una tradizione antichissima con le moderne conoscenze e tecnologie, riuscendo così ad esaltare le caratteristiche organolettiche e sensoriali del Pecorino Sardo.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 ⁽⁴⁾].

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di modifica della DOP «Pecorino Sardo» sulla *Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana* n. 88 del 15 aprile 2013.

⁽⁴⁾ Cfr. nota 3.

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oppure accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (<http://www.politicheagricole.it>), cliccando su «Qualità e sicurezza» (in alto a destra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

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

(2013/C 318/09)

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⁾.

DOMANDA DI MODIFICA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾

DOMANDA DI MODIFICA AI SENSI DELL'ARTICOLO 9

«LOMNICKÉ SUCHARY»

N. CE: CZ-PGI-0105-01093-14.02.2013

IGP (X) DOP ()

1. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- ☐ Denominazione del prodotto
- ☒ Descrizione del prodotto
- ☐ Zona geografica
- ☐ Prova dell'origine
- ☒ Metodo di ottenimento
- ☐ Legame
- ☒ Etichettatura
- ☐ Requisiti nazionali
- ☒ Altro — modifica dell'associazione, modifiche delle strutture di controllo

2. Tipo di modifica

- ☒ Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa
- ☐ Modifica del disciplinare della DOP o IGP registrata per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati
- ☐ Modifica del disciplinare che non richiede modifiche del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3 del regolamento (CE) n. 510/2006]
- ☐ Modifica temporanea del disciplinare a seguito dell'imposizione di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie da parte delle autorità pubbliche [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006]

3. Modifica (modifiche)

1. Punto 4.2 della scheda riepilogativa: Modifica del contenuto di materie grasse — quando ha redatto il disciplinare l'amministratore delegato del richiedente iniziale si è basato, per errore, sulla vecchia norma ON 562 890 applicabile ai biscotti dell'impresa nazionale Čokoládovny inserendola nell'allegato 8. In tale norma, la razione corrispondente alla presa giornaliera delle diverse componenti dell'alimentazione — lipidi, glucidi e proteine — era stata sostituita, per la categoria dei lipidi, dal contenuto di materie grasse nella sostanza secca. In considerazione della difficoltà di controllare il parametro «materie grasse nella sostanza secca», non sarà più fissato il tenore di materie grasse (lipidi) nella sostanza secca, ma il contenuto totale di grassi (lipidi) nel prodotto finito. Si tratta di un parametro che è di grande importanza per il consumatore. Il contenuto di materie grasse sarà quindi così indicato: «Grassi totali: minimo l'11 % del peso».

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

2. Punto 4.2 della scheda riepilogativa: Il riferimento al contenuto di aflatoxin è modificato al fine di renderlo conforme ai parametri generali applicabili ai prodotti alimentari; la nuova formulazione è pertanto la seguente: «Aflatoxin B1, B2, G1, G2 — il prodotto deve soddisfare i requisiti di legge».
3. Punto 4.2 della scheda riepilogativa: La terminologia e le materie prime aromatizzanti utilizzate sono le seguenti:
 - al fine di aggiornare la terminologia i termini «grassi idrogenati» sono sostituiti dai termini «grassi per prodotti da forno»,
 - per motivi economici o di penuria del mercato la vaniglia può essere sostituita da «vanillina»,
 - al termine di un'inchiesta svolta presso i produttori, è stato deciso che, dal momento che alcuni di loro aggiungevano la cannella o la noce moscata in alcune varietà di «Lomnické suchary», bisognava aggiungere questi ingredienti all'elenco delle materie prime; dall'elenco vengono invece eliminati i malli di noccioli di albicocche e di pesche in quanto non più prodotti.
4. Punto 4.2 della scheda riepilogativa: Sono soppressi dall'elenco i «Lomnické suchary Dia» perché, conformemente al decreto n. 113/2005 della Repubblica ceca sull'etichettatura dei prodotti alimentari e dei prodotti del tabacco, modificato il 23 dicembre 2008, che corrisponde alla normativa dell'Unione europea, sono vietate le denominazioni che potrebbero portare a confusioni tra i prodotti alimentari comuni e i prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare (articolo 4).
5. Punto 4.5 della scheda riepilogativa: Per quanto riguarda la durata del periodo di lievitazione, alcuni controlli hanno evidenziato talune imprecisioni e errori di natura tecnica introdotti probabilmente durante la trascrizione. L'impasto viene messo a lievitare in teglie imburrate per un tempo compreso tra i 10 e i 20 minuti. Analogamente vengono apportate modifiche per quanto riguarda la descrizione del modo di cottura, l'adeguamento dell'umidità e della temperatura al tipo di forno utilizzato. Al fine di salvaguardare la qualità dei «Lomnické suchary», occorre adeguare tali parametri al tipo di forno utilizzato. Pertanto, la parte corrispondente della descrizione della preparazione viene sostituita dal seguente testo: «L'impasto viene spezzettato in panetti che vengono modellati fino ad ottenere dei lunghi cilindri che vengono poi messi a lievitare in teglie imburrate per un tempo compreso tra i 10 e i 20 minuti. Dopo la lievitazione si procede alla cottura nel forno riscaldato ad una temperatura tra i 200 e 250 °C per un tempo compreso tra i 30 e i 45 minuti».
6. Punti 4.5 e 4.8 del disciplinare: Il ritorno a una forma di vendita tradizionale e la possibilità di scegliere tra forme diverse di confezionamento hanno portato alle seguenti modifiche per quanto riguarda l'imballaggio: La frase: «I biscotti sono imballati in uno strato di alluminio alimentare e i pacchetti sono inseriti in una scatola di cartone stampata» è sostituita dal seguente testo: «I biscotti sono imballati in uno strato di alluminio alimentare e i pacchetti sono inseriti in una scatola di cartone o di latta stampata. Possono esservi altri tipi di imballaggio a seconda della varietà del prodotto e delle normative ad esse corrispondenti. Il produttore può vendere una parte della propria produzione direttamente al consumatore finale per un consumo immediato; in tal caso i biscotti non devono essere imballati in un foglio di alluminio». Pertanto, le disposizioni relative all'etichettatura risultano così modificate: «Quando il prodotto viene confezionato, il nome “Lomnické suchary” e la varietà sono indicati su ciascun lato della scatola. Il nome “Lomnické suchary” è stampato con caratteri maggiori del resto del testo. Almeno un lato della scatola è occupato da un'immagine che rappresenta i biscotti. Nel caso di altri tipi di imballaggio, compresi quelli previsti per la vendita diretta dei biscotti ai consumatori, il nome “Lomnické suchary” e la varietà di biscotti devono essere chiaramente indicati». Questa formulazione sostituisce integralmente il testo originario.

Per porre rimedio all'errore di cui sopra, conseguente al rispetto della vecchia norma ON 562 890 (si veda la modifica n. 1) inserita come allegato 8 nel disciplinare, le ultime due frasi del punto 4.5 del disciplinare sono state eliminate.

7. In considerazione dei cambiamenti intervenuti per quanto riguarda il nome e l'indirizzo della società richiedente, l'autorità responsabile del controllo del rispetto del disciplinare e l'organo di controllo responsabile per le analisi qualitative e quantitative, anche tali dati sono stati aggiornati.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine ⁽³⁾****«LOMNICKÉ SUCHARY»****N. CE: CZ-PGI-0105-01093-14.02.2013****IGP (X) DOP ()****1. Denominazione**

«Lomnické suchary».

2. Stato membro o paese terzo

Repubblica ceca.

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

Classe 2.4 — Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria.

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

I seguenti tipi di Lomnické suchary: Lomnické suchary allo zucchero, Lomnické suchary alle nocciole, Lomnické suchary alle mandorle, Lomnické suchary alle arachidi.

Ad un'analisi sensoriale il prodotto finito deve soddisfare le seguenti condizioni:

Forma: piccole porzioni di uno spessore massimo di 18 mm

Superficie: uniformemente coperta di zucchero

Colore: (dopo spezzati) giallo-marrone uniforme

Porosità: compatta, assenza di cavità, parti dure o tracce di pasta non completamente amalgamata

Struttura: dura, friabile, croccante

Gusto e odore secondo il tipo, gusto di scorza di arancia (di limone). Non può avere sapore di bruciato, amaro o rancido, né nessun altro sapore o odore.

Requisiti fisici e chimici:

Umidità massima: 4 % del peso

Saccarosio nella materia secca: minimo il 33,5 % del peso

Grassi nella materia secca: minimo l'11 % del peso

Ceneri nella materia secca: minimo lo 0,80 % del peso

«Sabbia» nella materia secca: almeno lo 0,10 % del peso

Metalli: arsenico, cadmio, piombo, mercurio — il prodotto deve soddisfare i requisiti di legge.

Esame microbiologico: i campioni devono soddisfare i requisiti di legge.

Aflatoxin B1, B2, G1, G2 — deve soddisfare i requisiti di legge.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

I «Lomnické suchary» sono destinati al consumo diretto. I «Lomnické suchary» sono preparati con farina di grano tenero, eventualmente zucchero, grassi per prodotti da forno, lievito, latte in polvere e

⁽³⁾ Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

tuorli d'uovo in polvere, scorza di arancia o di limone e, a seconda della varietà di biscotti, cannella, vaniglia o noce moscata. I tuorli d'uovo in polvere possono essere sostituiti da tuorli d'uovo freschi (quantità equivalente di materia secca) e la vaniglia da vanillina. In alcune varietà di «Lomnické suchary» si aggiungono nocciole, mandorle o arachidi schiacciate. Le porzioni di biscotti vengono poi spolverizzate con zucchero a velo.

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)*

—

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

L'intero processo di produzione dalla preparazione dell'impasto alla cottura deve avvenire presso il produttore nel rispetto delle norme di qualità e igiene. Trattandosi di un prodotto friabile, la tecnologia per la preparazione non permette dislocazione di nessuna delle fasi della lavorazione.

Caratteristiche principali del processo tecnologico: sono inserite nel mixer le materie prime preparate secondo la ricetta che corrisponde alla varietà del biscotto desiderato. Tali ingredienti vengono poi mescolati accuratamente. All'amalgama così ottenuto sono aggiunti un lievito precedentemente preparato e acqua potabile. L'impasto è mescolato a fondo in modo da ottenere una pasta solida. L'impasto viene spezzettato in panetti che vengono modellati fino ad ottenere dei lunghi cilindri che vengono poi messi a lievitare in teglie imburrate per un tempo compreso tra i 10 e i 20 minuti. Dopo la lievitazione si procede alla cottura nel forno riscaldato ad una temperatura tra i 200 e 250 °C per un tempo compreso tra i 30 e i 45 minuti. I panetti biscottati sono messi a raffreddare. Una volta ammorbiditi, sono tagliati in piccole fette di spessore uguale e arrotolate individualmente nello zucchero a velo. Le porzioni ottenute, ricoperte di zucchero, sono essiccate in forno ad una temperatura di 190-200 °C; dopo di che sono pareggiate e trasferite al reparto imballaggio.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.*

I biscotti sono imballati in uno strato di alluminio alimentare e i pacchetti sono inseriti in una scatola di cartone stampata. Possono esservi altri tipi di imballaggio a seconda della varietà del prodotto e delle normative ad esse corrispondenti. Il produttore può vendere una parte della propria produzione direttamente al consumatore finale per un consumo immediato; in tal caso i biscotti non devono essere imballati in un foglio di alluminio.

I prodotti a conservazione più lunga destinati alla spedizione devono essere immediatamente imballati al termine del processo produttivo in modo da preservarne la qualità. I biscotti sono friabili e assorbono facilmente l'umidità. Durante un trasporto in grandi quantità si potrebbe verificare un deterioramento della qualità dovuto al fatto che i biscotti rischiano di rompersi e assorbire umidità. Un altro obiettivo consiste nel garantire una migliore conservabilità e tracciabilità del prodotto.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

Quando il prodotto viene confezionato, il nome «Lomnické suchary» e la varietà sono indicati su ciascun lato della scatola. Il nome «Lomnické suchary» è stampato con caratteri maggiori del resto del testo. Almeno un lato della scatola è occupato da un'immagine che rappresenta i biscotti. Nel caso di altri tipi di imballaggio, compresi quelli previsti per la vendita diretta dei biscotti ai consumatori, il nome «Lomnické suchary» e la varietà di biscotti devono essere chiaramente indicati.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Distretto di Semily, che comprende le città di Lomnice nad Popelkou, Vysoké nad Jizerou, Jablonec nad Nisou.

5. **Legame con la zona geografica**

5.1. *Specificità della zona geografica*

La zona di produzione delimitata dei «Lomnické suchary» è una regione ai piedi della montagna i cui abitanti in passato vivevano principalmente di agricoltura e artigianato.

Le prime menzioni storiche della produzione di «Lomnické suchary» nella zona delimitata risalgono al 1810, anno in cui Michal Jína incominciò a produrre i biscotti a Lomnice nad Popelkou. All'inizio si trattava di biscotti fatti in casa che venivano venduti in cestini al mercato. Nella seconda metà del XIX secolo, nel 1856, il nipote di Michal Jína ideò un procedimento per fabbricare i «Lomnické suchary» a macchina che gli permise di rifornire non solo tutta l'Austria e l'Ungheria ma anche altri paesi

d'Europa. Nel 1907 suo figlio Josef Jína fondò la fabbrica di Lomnice nad Popelkou, attrezzata con macchine moderne per l'epoca. L'accento fu posto sulla qualità del prodotto. Nel 1942 la fabbrica fu ammodernata e nel 1958 nazionalizzata. La produzione dei biscotti proseguì nello stabilimento Lomnický průmysl sucharů che, nel 1958, passò sotto il controllo di Průmysl trvanlivého pečiva Praha e successivamente di Čokoládovny Praha, a Modřany.

Dopo il novembre 1989 l'impresa Čokoládovny Praha, privatizzata, passò sotto il controllo della Nestlé che abbandonò la produzione dei «Lomnické suchary». Nel 1995 è stata fondata la società Vekos. Il direttore, Ladislav Kodejška (figlio), ha ripreso la produzione dei «Lomnické suchary» basandosi sulle antiche ricette ereditate dal padre che aveva imparato il mestiere presso la famiglia Jína. In anni recenti si è assistito alla comparsa di una serie di piccoli produttori dei «Lomnické suchary» secondo le ricette tradizionali (ad esempio Ege Impex, Lomnické suchary s.r.o. e Ladislav Kodejška). Nel settembre 2005 è stata costituita l'associazione dei produttori di «Lomnické suchary» (Sdružení výrobců Lomnických sucharů).

5.2. Specificità del prodotto

L'aspetto e il gusto dei «Lomnické suchary» derivano da un'antica ricetta utilizzata da quasi 200 anni e dalle capacità degli abitanti della zona delimitata. Si tratta di un prodotto specifico che viene fabbricato esclusivamente nella zona delimitata.

I «Lomnické suchary» si distinguono per il metodo di produzione e il sapore e presentano una forma, un aspetto e un gusto particolari. La loro copertura di zucchero è tipica dei «Lomnické suchary» e non si ritrova in altri prodotti. Analogamente specifica è l'aggiunta di nocciole, mandorle o arachidi schiacciate. La qualità elevata e costante di questo prodotto è legata all'eccellenza del suo sapore. Si tratta di un prodotto specifico che viene fabbricato esclusivamente nella zona delimitata.

Sin dal primo momento della loro produzione, i «Lomnické suchary» si sono sempre chiamati così, con un'eventuale aggiunta al nome di quello del produttore (Jína, Kodejška, EGE Impex, Vekos, etc.).

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

In numerose opere a stampa dell'epoca, pubblicazioni attuali e documenti conservati nel museo civico di Lomnice nad Popelkou si fa riferimento alla storia bicentennale della produzione dei «Lomnické suchary». Questo legame intrecciato da tanto tempo con l'area di produzione e la qualità dei «Lomnické suchary» è attestato anche da pubblicazioni [come «Město sucharů a textilu Lomnice nad Popelkou» (Lomnice nad Popelkou, città dei biscotti e dell'attività tessile) a cura di Josef Mizera e altri, serie C volume IX, Brno 1946, «Popis a dějiny okresu Lomnického n. P.» (Descrizione e storia del distretto di Lomnice nad Popelkou) di Josef Fučík, 1926], opuscoli dell'epoca, modi di dire, inviti a fiere, biglietti di ringraziamento del presidente, link su Internet. All'esposizione internazionale di Parigi del 1927 Josef Jína si è aggiudicato il Grand Prix per i suoi «Lomnické suchary». Sin dalla fine del XIX secolo-inizio del secolo scorso i «Lomnické suchary» erano conosciuti con tale nome in Austria, Germania e Italia. Tra le due guerre si diffusero anche in America. Attualmente, i «Lomnické suchary» dalla regione delimitata vengono distribuiti in quasi tutto il territorio della Repubblica ceca. Tutti i discendenti della famiglia Jína hanno contribuito, in qualche misura, alla produzione di questo prodotto. Nel 2003 la denominazione «Lomnické suchary» è stata registrata nella Repubblica ceca come denominazione di origine ai sensi dell'articolo 198.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 5, paragrafo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 ⁽⁴⁾].

<http://isdv.upv.cz/portal/pls/portal/portlets.ops.det?popk=211&plang=cs>

⁽⁴⁾ Cfr. nota 3.

EUR-Lex (<http://new.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