

# Gazzetta ufficiale

# C 101

## dell'Unione europea



Edizione  
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

57° anno

5 aprile 2014

Sommario

### IV *Informazioni*

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

#### **Commissione europea**

2014/C 101/01	Tassi di cambio dell'euro .....	1
2014/C 101/02	Nomina di un nuovo membro del gruppo di esperti sugli appalti pubblici della Commissione a seguito delle dimissioni di un membro .....	2
2014/C 101/03	Orientamenti in materia di aiuti di Stato a finalità regionale 2014-2020: accettazione da parte di tutti gli Stati membri delle opportune misure proposte a norma dell'articolo 108, paragrafo 1, del trattato sul funzionamento dell'Unione europea .....	3

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

2014/C 101/04	Informazioni comunicate dagli Stati membri riguardo alla chiusura delle attività di pesca .....	4
2014/C 101/05	Informazioni comunicate dagli Stati membri riguardo alla chiusura delle attività di pesca .....	5

IT

V Avvisi

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

**Commissione europea**

2014/C 101/06	Notifica preventiva di concentrazione (Caso COMP/M.7200 – Lenovo/IBM x86 server business) — Caso ammissibile alla procedura semplificata <sup>(1)</sup> .....	6
---------------	---	---

ALTRI ATTI

**Commissione europea**

2014/C 101/07	Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari .....	7
2014/C 101/08	Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari .....	10
2014/C 101/09	Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari .....	15

---

**Rettifiche**

2014/C 101/10	Rettifica della decisione della Commissione, del 9 dicembre 2013, recante modifica della decisione 2010/206/UE relativa alla nomina dei membri del gruppo di esperti chiamati a fornire consulenza tecnica sulla produzione biologica e alla compilazione di un elenco di riserva (GU C 360 del 10.12.2013) .....	20
---------------	---	----

---

<sup>(1)</sup> Testo rilevante ai fini del SEE

## IV

(Informazioni)

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

## COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro <sup>(1)</sup>

4 aprile 2014

(2014/C 101/01)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,3700	CAD	dollari canadesi	1,5100
JPY	yen giapponesi	142,33	HKD	dollari di Hong Kong	10,6280
DKK	corone danesi	7,4653	NZD	dollari neozelandesi	1,6025
GBP	sterline inglesi	0,82670	SGD	dollari di Singapore	1,7326
SEK	corone svedesi	8,9598	KRW	won sudcoreani	1 444,51
CHF	franchi svizzeri	1,2235	ZAR	rand sudafricani	14,5524
ISK	corone islandesi		CNY	renminbi Yuan cinese	8,5109
NOK	corone norvegesi	8,2125	HRK	kuna croata	7,6385
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	15 510,85
CZK	corone ceche	27,429	MYR	ringgit malese	4,4939
HUF	fiorini ungheresi	306,68	PHP	peso filippino	61,579
LTL	litas lituani	3,4528	RUB	rublo russo	48,4650
PLN	zloty polacchi	4,1650	THB	baht thailandese	44,598
RON	leu rumeni	4,4559	BRL	real brasiliano	3,1074
TRY	lire turche	2,9290	MXN	peso messicano	17,9586
AUD	dollari australiani	1,4810	INR	rupia indiana	82,4700

<sup>(1)</sup> Fonte: tassi di cambio di riferimento pubblicati dalla Banca centrale europea.

**Nomina di un nuovo membro del gruppo di esperti sugli appalti pubblici della Commissione  
a seguito delle dimissioni di un membro**

(2014/C 101/02)

Ai sensi dell'articolo 4 della decisione della Commissione, del 3 settembre 2011, che istituisce un gruppo di esperti della Commissione sugli appalti pubblici (GU C 291 del 4.10.2011, pag. 2) e conformemente all'invito a presentare candidature pubblicato nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* (GU C 301 del 17.10.2013, pag. 12), il direttore generale della DG Mercato interno e servizi ha nominato, in data 5 marzo 2014, il seguente membro del gruppo di esperti che rimarrà in carica fino allo scadere del mandato triennale:

— BACIU Ioan

I dati personali sono stati raccolti, trattati e pubblicati a norma del regolamento (CE) n. 45/2001.

---

**Orientamenti in materia di aiuti di Stato a finalità regionale 2014-2020: accettazione da parte di tutti gli Stati membri delle opportune misure proposte a norma dell'articolo 108, paragrafo 1, del trattato sul funzionamento dell'Unione europea**

(2014/C 101/03)

Conformemente al punto 191 degli orientamenti sugli aiuti di Stato a finalità regionale 2014-2020<sup>(1)</sup>, la Commissione ha proposto agli Stati membri di accettare come opportune misure la limitazione dell'applicazione di tutti i regimi di aiuti a finalità regionale esistenti che non rientrano in un regolamento di esenzione per categoria e di tutte le carte degli aiuti a finalità regionale agli aiuti destinati ad essere concessi il 30 giugno 2014 o entro tale data, nonché la modifica di ogni altro regime esistente di aiuti orizzontali che preveda un trattamento specifico per gli aiuti a progetti nelle regioni assistite, in modo da assicurare che, dopo il 30 giugno 2014, gli aiuti siano conformi alla carta degli aiuti a finalità regionale applicabile alla data di concessione dell'aiuto. Gli Stati membri sono stati invitati a confermare entro il 31 dicembre 2013 l'accettazione delle opportune misure proposte.

Ai sensi dell'articolo 19, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 659/1999 del Consiglio del 22 marzo 1999, recante modalità di applicazione dell'articolo 93<sup>(2)</sup> del trattato sul funzionamento dell'Unione europea, la Commissione prende atto dell'accordo esplicito e incondizionato degli Stati membri sulle misure opportune loro proposte.

---

<sup>(1)</sup> GU C 209 del 23.7.2013, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU L 83 del 27.3.1999, pag. 1.

## INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

**Informazioni comunicate dagli Stati membri riguardo alla chiusura delle attività di pesca**

(2014/C 101/04)

A norma dell'articolo 35, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1224/2009 del Consiglio, del 20 novembre 2009, che istituisce un regime di controllo comunitario per garantire il rispetto delle norme della politica comune della pesca<sup>(1)</sup>, è stata presa la decisione di chiudere le attività di pesca indicate nella seguente tabella:

Data e ora della chiusura	17.3.2014
Durata	Dal 17.3.2014 al 30.6.2014
Stato membro	Unione europea (tutti gli Stati membri)
Stock o gruppo di stock	RED/N3M
Specie	Scorfani ( <i>Sebastes</i> spp.)
Zona	NAFO 3M
Tipo(i) di pescherecci	—
Numero di riferimento	03/TQ43

<sup>(1)</sup> GUL 343 del 22.12.2009, pag. 1.

**Informazioni comunicate dagli Stati membri riguardo alla chiusura delle attività di pesca**

(2014/C 101/05)

A norma dell'articolo 35, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1224/2009 del Consiglio, del 20 novembre 2009, che istituisce un regime di controllo comunitario per garantire il rispetto delle norme della politica comune della pesca<sup>(1)</sup>, è stata presa la decisione di chiudere le attività di pesca indicate nella seguente tabella:

Data e ora della chiusura	18.3.2014
Durata	Dal 18.3.2014 al 31.12.2014
Stato membro	Spagna
Stock o gruppo di stock	BUM/ATLANT
Specie	Marlin azzurro ( <i>Makaira nigricans</i> )
Zona	Oceano Atlantico
Tipo(i) di pescherecci	—
Numero di riferimento	04/TQ43

<sup>(1)</sup> GUL 343 del 22.12.2009, pag. 1.

## V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA  
CONCORRENZA

## COMMISSIONE EUROPEA

**Notifica preventiva di concentrazione****(Caso COMP/M.7200 – Lenovo/IBM x86 server business)****Caso ammissibile alla procedura semplificata****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2014/C 101/06)

1. In data 28.3.2014 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio<sup>(1)</sup>. Con tale operazione l'impresa Lenovo Group Limited («Lenovo», Hong Kong) acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo esclusivo di parte dell'impresa International Business Machines Corporation («IBM», Stati Uniti d'America) mediante acquisto di elementi dell'attivo. La parte di IBM che Lenovo Group Limited intende acquisire è l'attività relativa al server x86 e relative risorse di rete.

2. Le attività svolte dalle imprese interessate sono:

— Lenovo: sviluppo, produzione e commercializzazione di desktop, notebook, stazioni di lavoro, server, unità di memorizzazione e software di gestione;

— attività di IBM relativa al server x86: sviluppo, produzione, commercializzazione e manutenzione della gamma di server x86 di IBM e prodotti connessi.

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nel campo d'applicazione del regolamento sulle concentrazioni. Tuttavia si riserva la decisione definitiva al riguardo. Si rileva che, ai sensi della comunicazione della Commissione concernente una procedura semplificata per l'esame di determinate concentrazioni a norma del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio<sup>(2)</sup>, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

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 europea per fax (fax n. +32 22964301), per e-mail all'indirizzo COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o per posta, indicando il riferimento M.7200 - Lenovo/IBM x86 Server Business, al seguente indirizzo:

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

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

<sup>(2)</sup> GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2014/C 101/07)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup>.

## 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 <sup>(2)</sup>

«ΣΤΑΦΙΔΑ ΣΟΥΛΤΑΝΙΝΑ ΚΡΗΤΗΣ» (STAFIDA SOULTANINA KRITIS)

n. CE: GR-PGI-0005-01058-16.11.2012

IGP ( X ) DOP ( )

**1. Denominazione**

«Σταφίδα Σουλτανίνα Κρήτης» (Stafida Soutlanina Kritis)

**2. Stato membro o paese terzo**

Grecia

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

Classe 1.6 – Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

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

La «Σταφίδα Σουλτανίνα Κρήτης» (Stafida Soutlanina Kritis) è un'uva secca (sultanina) che proviene esclusivamente dalla varietà *Vitis vinifera* L.

Il prodotto presenta le seguenti caratteristiche:

- colore da dorato a marrone, gusto dolce, consistenza tenera ma compatta;
- tenore di zucchero: minimo 75 %;
- tenore massimo di umidità: 16 %.

Le categorie della «ΣΤΑΦΙΔΑ ΣΟΥΛΤΑΝΙΝΑ ΚΡΗΤΗΣ» (Stafida Soutlanina Kritis) sono le seguenti:

- N. 0: sultanina superiore, a chicco grosso, circa 170 chicchi per 100 g ( $\pm 5$  %), pedicelli 2 % massimo, peduncoli staccati massimo 1 per scatola da 12,5 kg, peduncoli attaccati all'uva massimo 2 per scatola da 14 kg, colore omogeneo da dorato a ambrato, molto pulita e adatta al consumo immediato;
- N. 1 sultanina superiore, a chicco grosso, circa 200 chicchi per 100 g ( $\pm 5$  %), pedicelli 2 % massimo, peduncoli staccati massimo 1 per scatola da 12,5 kg, peduncoli attaccati all'uva massimo 2 per scatola da 12,5 kg, colore omogeneo da dorato a ambrato, molto pulita e adatta al consumo immediato;

<sup>(1)</sup> GUL 343, del 14.12.2012, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GUL 93, del 31.3.2006, pag. 12 sostituito dal Regolamento (UE) n. 1151/2012.

- N. 2: sultanina classica, dimensione del chicco corrispondente a circa 250 chicchi per 100 g ( $\pm 5\%$ ), pedicelli 4% massimo, peduncoli staccati massimo 2 per scatola da 12,5 kg, peduncoli attaccati all'uva massimo 2 per scatola da 12,5 kg, colore omogeneo da ambrato a castano, adatta al consumo immediato o all'uso nell'industria alimentare;
- N. 4: sultanina classica, dimensione del chicco corrispondente a circa 290 chicchi per 100 g ( $\pm 5\%$ ), pedicelli 4% massimo, peduncoli staccati massimo 4 per scatola da 12,5 kg, peduncoli attaccati all'uva massimo 4 per scatola da 12,5 kg, colore omogeneo da castano a marrone, adatta al consumo immediato o all'uso nell'industria alimentare.

### 3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Chicchi d'uva della varietà sultanina, della specie *Vitis vinifera* L., coltivata a Creta e raccolta a partire dalla metà di agosto fino a metà settembre. L'uva deve essere raccolta nell'isola di Creta, da un lato perché il clima secco e caldo e l'elevata insolazione determinano un'alta concentrazione di zuccheri nell'uva e quindi nelle uve secche e, dall'altro, per permettere che l'essiccazione abbia inizio immediatamente dopo la raccolta dell'uva evitandone il deterioramento a causa della separazione dei chicchi dal grappolo.

### 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

La coltivazione delle uve, la lavorazione e la trasformazione (per ottenere le uve secche) avvengono all'interno della zona geografica delimitata. È indispensabile che il processo di essiccazione inizi immediatamente dopo la raccolta per impedire il deterioramento della materia prima (acini): questo presuppone che l'essiccazione sia realizzata all'interno della zona geografica delimitata.

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

—

### 3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

—

## 4. Delimitazione concisa della zona geografica

Il prodotto deve essere ottenuto esclusivamente sull'isola di Creta.

## 5. Legame con la zona geografica

### 5.1. Specificità della zona geografica

L'isola di Creta è situata all'estremità più meridionale dell'Europa. La sua posizione geografica, il clima, la morfologia e la qualità del terreno sono i principali fattori che hanno contribuito allo sviluppo della viticoltura sull'isola. Le particolari caratteristiche della zona geografica sono le seguenti:

- il terreno a Creta è ricco di carbonato di calcio;
- la temperatura media del periodo di fioritura della vite è di 20-21 °C e può arrivare anche ai 25 °C, mentre nel periodo di sviluppo delle bacche le temperature medie sono comprese tra 24 e 29 °C e possono raggiungere picchi fino a 34 °C;
- l'umidità relativa è bassa, compresa tra 50 e 73% ca.;
- le precipitazioni si concentrano per il 90% nel periodo da ottobre a aprile e vi è un lungo periodo di 5-6 mesi in cui piove molto poco;
- il valore medio dell'insolazione supera le 7,5 ore al giorno e i valori massimi si raggiungono nei mesi di giugno, luglio e agosto.

Inoltre, il fattore umano concorre alle caratteristiche del prodotto finito che deve in larga misura il suo colore caratteristico all'immersione dell'uva in una soluzione alcalina durante il processo di essiccazione.

### 5.2. Specificità del prodotto

La «ΣΤΑΦΙΔΑ ΣΟΥΛΤΑΝΙΝΑ ΚΡΗΤΗΣ» (Stafida Sultantina Kritis) si distingue per il colore da dorato a marrone, l'elevato tenore di zuccheri e l'umidità bassa. Il tenore minimo di zuccheri è del 75% e l'umidità massima del 16%.

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)*

La «ΣΤΑΦΙΔΑ ΣΟΥΛΤΑΝΙΝΑ ΚΡΗΤΗΣ» (Stafida Soutlanina Kritis) costituisce un prodotto particolare che deve le sue proprietà alle condizioni pedoclimatiche di Creta. La richiesta di registrazione come indicazione geografica protetta si basa sulla qualità del prodotto (tenore di zuccheri e di umidità).

I terreni calcarei di Creta permettono un soddisfacente sviluppo della vegetazione, una produzione precoce e l'ottenimento di prodotti di qualità molto elevata grazie all'alto contenuto zuccherino dell'uva. Le piogge molto scarse e la forte insolazione dei mesi di luglio e agosto, periodo di maturazione dei grappoli, agiscono favorevolmente sulla concentrazione degli zuccheri. È noto infatti come la pioggia caduta in questo periodo possa diluire gli zuccheri nell'uva determinandone il deterioramento.

Il colore del prodotto va dal dorato al marrone ed è dovuto sia alla varietà Sultanina (uva a bacca bianca) che al tempo caldo e secco e al forte soleggiamento durante il processo di essiccazione. L'assunzione di un colore più scuro è dovuta all'inibizione dell'azione di determinati enzimi causata dalla concentrazione degli zuccheri. Le condizioni climatiche caldo-aride e la tecnica dell'immersione dell'uva in una soluzione alcalina durante il processo di essiccazione determinano una rapida perdita d'acqua nell'uva e contemporaneamente l'aumento della concentrazione degli zuccheri, cosicché i chicchi smettono di scurire e assumono il loro colore caratteristico.

La bassa umidità relativa nei mesi estivi (che non supera il 65 % in media) non favorisce lo sviluppo di attacchi fungini cosicché il prodotto finito è esente da ocratossine e micotossine. Sono particolarmente favorevoli anche le condizioni di umidità, soprattutto nel periodo della fioritura (60-70 %), che assicurano una produzione soddisfacente.

La varietà Sultanina iniziò ad acquistare importanza economica per l'isola di Creta dopo il 1922, quando arrivarono a Creta i profughi dell'Asia Minore portando con sé l'esperienza nella coltivazione di questa varietà che gradualmente soppiantò la varietà «Ταχτά» (tachtà) che fino ad allora veniva coltivata sull'isola. Con l'arrivo dei profughi iniziò sia la coltura della Sultanina che la produzione di uve secche di questa varietà. Da fonti storiche emerge che l'uva sultanina di Creta costituisce un prodotto di qualità fin dal primo dopoguerra. Il prodotto ha infatti ricevuto due premi per la qualità alla XII e alla XVI Fiera internazionale di Salonicco, rispettivamente nel 1937 e nel 1951, il che conferma l'eccellente qualità e la rinomanza del prodotto. Il forte sviluppo della viticoltura diede nascita, nel 1941, all'Associazione delle cooperative di produzione di sultanina (Κοινοπραξία Συνεταιριστικών Οργανώσεων Σουλτανίνας, ΚΣΟΣ). I motivi che condussero, tra l'altro, alla rapida espansione di questa coltura sono da imputare ai prezzi soddisfacenti spuntati da questa produzione prima e poco dopo la seconda guerra mondiale, alle condizioni pedoclimatiche ottimali che ne hanno favorito la coltivazione, all'eccellente qualità del prodotto e al sostegno del prezzo del prodotto erogato dallo Stato negli anni '60<sup>(3)</sup>.

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

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

[http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prodiagrafes\\_stafidaskritis151013.pdf](http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/prodiagrafes_stafidaskritis151013.pdf)

---

<sup>(3)</sup> Cfr. nota a piè di pagina n. 2.

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

(2014/C 101/08)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio<sup>(1)</sup>.

**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<sup>(2)</sup>**

**«JAMÓN DE SERÓN»**

**N° CE: ES-PGI-0005-01052 – 29.10.2012**

**IGP (X) DOP ( )**

**1. Denominazione**

«Jamón de Serón»

**2. Stato membro o paese terzo**

Spagna

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

**3.1. Tipo di prodotto**

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

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

Il prodotto è un prosciutto stagionato ottenuto a partire dalle cosce dei suini (maschi castrati e femmine) provenienti da alcune delle razze in appresso o da loro incroci: Duroc, Large White, Landrace, Blanco Belga, Pietrain e Chato Murciano, ed elaborato mediante un processo di essiccazione-stagionatura naturale; è di forma arrotondata, con la zampa, con o senza cotenna; in quest'ultimo caso la cotenna viene rimossa mediante un taglio a forma di «V». La carne, di color rosso e aspetto lucido al taglio, con grasso parzialmente infiltrato nella massa muscolare, è di sapore leggermente dolce, poco salato e dall'aroma da medio a intenso. Il grasso è di consistenza burrosa, brillante, di colore bianco tendente al giallo, di sapore dolce e aroma intenso.

Il prodotto è commercializzato in due categorie:

prosciutto di categoria «S-XVI», di peso minimo di 7 Kg, con un periodo di preparazione superiore a 16 mesi; o

prosciutto di categoria «S-XX» di peso minimo di 8 Kg, con un periodo di preparazione superiore a 20 mesi.

Per entrambe le categorie, il processo di essiccazione-stagionatura naturale, nelle condizioni ambientali di Serón, deve comprendere almeno 12 mesi.

Il tenore salino: 5 % al massimo (cloruro di sodio) sulla materia allo stato fresco o naturale, analizzato tramite un campione della parte trasversale del prosciutto, prelevato a 4 cm dal collo del femore e senza cotenna. Durante l'intero processo i prosciutti devono perdere il 35 % del peso; in caso contrario, la durata minima del periodo di stagionatura è prolungata di due mesi. I prosciutti sui quali è stato praticato il taglio a forma di «V» successivamente al ricevimento devono presentare un'ulteriore perdita di peso pari al 3 %.

Si può presentare il prodotto confezionato, disossato oppure a fette, purché se ne garantisca sempre la qualità e la tracciabilità.

<sup>(1)</sup> GUL 343, del 14.12.2012, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GUL 93, del 31.2006, pag. 12. Sostituita dal Regolamento (UE) n. 1151/2012.

### 3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Cosce: cosce di suini provenienti da una delle razze in appresso o da loro incroci: Duroc, Large White, Landrace, Blanco Belga, Pietrain e Chato Murciano.

Il peso minimo prima del dissanguamento deve essere di 11,00 Kg (inclusa la cotenna) per la lavorazione di prosciutti della categoria S-XVI, e di 12,50 Kg (inclusa la cotenna), per la lavorazione dei prosciutti della categoria S-XX. Le cosce devono provenire sia da maschi castrati sia da femmine.

Lo spessore del grasso dev'essere di 2,5 cm in un prosciutto con la cotenna e di 2 cm in un prosciutto tagliato a «V». Il grasso deve essere presente nel punto di intersezione tra il garretto e la punta «formando un triangolo equilatero».

Strutto. Si adopera strutto dello stesso maiale per preservare la qualità del prodotto durante il processo di lavorazione e consentirgli di mantenere una buona presentazione.

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

—

### 3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata

Le fasi del processo di lavorazione del «Jamón de Serón», che devono avere luogo nella zona geografica identificata, sono le seguenti, elencate in ordine temporale di realizzazione:

1. ricevimento delle cosce;
2. primo dissanguamento;
3. salagione;
4. risciacquo;
5. secondo dissanguamento;
6. post-salatura;
7. essiccazione-maturazione naturale;
8. sugnatura e stagionatura.

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

—

### 3.7. Norme specifiche relative all'etichettatura

La IGP deve essere munita di etichetta o di altro marchio distintivo da apporre sul prodotto finale, confezionato o meno.

Sulle etichette e confezioni commerciali utilizzate per i prosciutti che beneficiano dell'IGP deve figurare obbligatoriamente e in maniera leggibile la dicitura Indicazione Geografica Protetta «Jamón de Serón». Sulle etichette figura una numerazione sequenziale e unica, intesa esclusivamente a garantire la tracciabilità del prodotto certificato.



# Jamón de Serón

## Indicación Geográfica Protegida

#### 4. Definizione della zona geografica

La lavorazione del «Jamón de Serón» deve avvenire esclusivamente entro i confini del territorio del comune di Serón, che comprende una superficie di 167 km<sup>2</sup>.

#### 5. Legame con la zona geografica

Il legame del prodotto con la zona di lavorazione è dovuto sia al rapporto di causa ad effetto delle caratteristiche specifiche dell'ambiente sia alla sua reputazione.

##### 5.1. Specificità della zona geografica

###### Fattori naturali

Il bacino idrografico dell'Almanzora, in cui si trova il territorio comunale di «Serón» e nel quale predomina un clima di tipo desertico e steppico, può essere considerato il bacino più arido dell'intero continente europeo.

Serón si colloca nel bacino idrografico del fiume Almanzora (provincia di Almería), nella parte meridionale della regione costiera orientale della penisola iberica, regione subdesertica del Sud-Est della Spagna. La regione è caratterizzata da un indice di aridità compreso fra 0,2 e 0,5 nonché da un'eccedenza di energia solare, con una media di 3 000 ore di sole all'anno e scarsa pluviometria (inferiore a 400 mm in media all'anno). Questo clima arido è la diretta conseguenza dell'ubicazione della zona nel Sud-Est della Spagna e si spiega con il rilievo della Cordigliera Subbética dell'Andalusia orientale, che costituisce una vera e propria barriera contro le tempeste atlantiche responsabili delle precipitazioni che attraversano la penisola iberica da Ovest a Est.

D'altro canto, il carattere steppico del clima di Serón è dovuto alla sua particolare posizione geografica nella valle del fiume Almanzora, a monte della valle e sul versante nord della Sierra de los Filabres, ad un'altitudine compresa fra gli 800 e i 900 metri, e beneficia di un ambiente naturale costituito da vegetazione mediterranea di media montagna e di un microclima particolare, caratterizzato da un ambiente secco con scarsa umidità relativa dell'aria (umidità relativa media del 55 % d'estate e del 70 % d'inverno), basse temperature medie d'inverno (4,6-5,5 °C) ma senza gelate frequenti, ed estati fresche con temperature medie al di sotto dei 23 °C. In generale, questa zona è soggetta a forti variazioni termiche inter e intra-stagionali (18-19 °C). Infine, fattore molto importante per il processo di essiccazione-maturazione naturale cui la carne viene sottoposta, venti di Nordest costanti, miti e asciutti durante tutto l'anno, con una velocità da 5 a 7 m/s; a ciò si aggiunge un elevato livello di soleggiamento (3 000 ore/anno).

La combinazione di tutti questi fattori naturali dà origine a condizioni climatiche molto favorevoli per il processo di essiccazione-maturazione naturale del «Jamón de Serón».

#### Fattori umani

Le caratteristiche del «Jamón de Serón» tradizionale, ossia di grandi dimensioni e molto grasso, sono da attribuire alle pratiche di selezione e di allevamento di tipo domestico, stabilite nelle *Ordenanzas de Cría del Cerdo y de las Matanzas del Concejo de Serón* (decreti relativi all'allevamento suino e alla macellazione del Consiglio di Serón) risalenti al XVI secolo e perdurati fino al XX secolo. La selezione delle razze suine di grandi dimensioni e l'allevamento dei suini per oltre un anno prima della macellazione nella stessa azienda zootecnica hanno consentito di ottenere prosciutti tradizionalmente grandi e con infiltrazioni e strato di grasso davvero notevoli. La pratica di lavorazione tradizionale di questo prodotto caratterizzato da uno spesso strato di grasso, è perdurata fino ai giorni nostri e in tutti gli essiccatoi di Serón si selezionano tuttora i suini che presentano queste caratteristiche per produrre un «Jamón de Serón» genuino.

#### 5.2. Specificità del prodotto

Le caratteristiche specifiche del «Jamón de Serón», legate al processo di lavorazione, possono riassumersi come segue:

- il «Jamón de Serón» tradizionale è considerato di grandi dimensioni e grasso; la sua lavorazione comprende un lungo periodo di stagionatura, superiore a 16 mesi o a 20 mesi, a seconda del peso iniziale delle cosce, di cui almeno 12 devono essere dedicati al processo di essiccazione-maturazione naturale nelle condizioni ambientali di Serón;
- il «Jamón de Serón» è caratterizzato da un sapore dolce e dal basso tenore salino nonché da una grande intensità aromatica. Il grasso del prosciutto è particolarmente infiltrato nella massa muscolare, il che fa sì che gli aromi tipici si sprigionino durante il processo di essiccazione-maturazione naturale del prosciutto. Questa è una caratteristica precipua del prodotto che i produttori del prosciutto di Serón definiscono come «Jamón Caliente».

#### 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 altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

Il legame causale con la zona geografica si basa sulle caratteristiche specifiche del prodotto, sebbene la nota reputazione del prodotto corrobori tale legame.

Legame causale fra le caratteristiche specifiche del prodotto e la zona geografica.

Prosciutto grande e grasso, con un lungo periodo di stagionatura

Le caratteristiche del «Jamón de Serón», grande e grasso, sono da attribuire alle pratiche per così dire domestiche di allevamento suino e di macellazione nonché al metodo di stagionatura dei prosciutti in uso a Serón fin dal XVI secolo.

Come conseguenza delle grandi dimensioni del pezzo e dello spessore del grasso, il prosciutto richiede lunghi periodi di stagionatura, superiori ai 16 mesi e addirittura 20 per i pezzi particolarmente pesanti, al fine di ottenere una riduzione di peso pari almeno al 35 % del peso del prodotto. Questo lungo periodo di stagionatura garantisce che almeno 12 mesi di questo periodo siano dedicati al processo di essiccazione-maturazione naturale nelle condizioni ambientali di Serón, in modo che il prosciutto passi attraverso tutte le stagioni dell'anno, subendone tutte le oscillazioni termiche (temperatura media di 4,6°C nel mese di dicembre e di 23 °C nel mese di luglio) e le oscillazioni igrometriche possibili (umidità relativa del 55 % d'estate e del 70 % d'inverno); tale pratica garantisce inoltre il corretto svolgimento dei processi di liquefazione e di infiltrazione del grasso ed i processi biochimici associati alle parti magre del prosciutto, fondamentali per lo sviluppo dell'intensità aromatica tipica del «Jamón de Serón».

Questa caratteristica del prodotto, frutto dell'interazione di fattori naturali e umani, incide a sua volta su varie caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche specifiche: prosciutto di sapore dolce e basso tenore salino, dalla forte intensità aromatica.

Prosciutto di sapore dolce e basso tenore salino

La pratica tradizionale di salatura del «Jamón de Serón» è direttamente legata alla selezione delle materie prime ad alto tenore di grasso ed anche alle condizioni microclimatiche specifiche di Serón. Entrambi i fattori consentono di ridurre al minimo il dosaggio del sale necessario per ottenere la stabilità microbiologica ed enzimatica del prosciutto, necessaria al processo di stagionatura, il che si traduce in un prodotto finale dalle caratteristiche precipue: un prosciutto di sapore dolce e basso tenore salino.

Lo strato di grasso del prosciutto protegge le parti magre da alterazioni microbiche oltre ad apportare le molecole necessarie ai processi biochimici che hanno luogo tra la parte grassa e quella magra, che conferiscono un sapore dolce al prodotto finale.

Due sono i fattori ambientali di Serón che favoriscono il processo di disidratazione del prosciutto durante l'intero processo di stagionatura e specialmente durante la fase di essiccazione-maturazione in condizioni naturali, diminuendo l'attività dell'acqua e contribuendo così ad inibire la crescita batterica e l'attività enzimatica man mano che si sviluppa il processo:

- bassi livelli di umidità relativa media dell'ambiente nel corso dell'anno (umidità relativa media del 55 % d'estate e del 70 % d'inverno) che permettono di ottenere un gradiente di umidità elevato, il che favorisce la disidratazione naturale del prosciutto e provoca la diminuzione dell'attività dell'acqua (Aw);
- venti costanti, miti e asciutti durante tutto l'anno permettono il rinnovo continuo dell'aria, il che rimuove lo strato superficiale di umidità del prosciutto, facilitandone il processo di disidratazione naturale e la diminuzione dell'attività dell'acqua (Aw).

Prosciutto dalla forte intensità aromatica

La trasudazione del grasso dei prosciutti («essudatura») è una caratteristica peculiare del processo di essiccazione-maturazione naturale che si svolge nelle condizioni ambientali di Serón ed è una particolarità del processo di stagionatura determinante per l'ottenimento della qualità distintiva di questo prodotto. Le notevoli oscillazioni termiche inter e intra-stagionali esistenti a Serón permettono di raggiungere la soglia delle temperature minime (22-26 °C) per la liquefazione della parte grassa del prosciutto il che, unitamente ad una bassa umidità relativa dell'ambiente durante tutto l'anno, inferiore al 75 %, favorisce la trasudazione del grasso interno del prosciutto verso l'esterno del pezzo, provocando l'infiltrazione nella massa muscolare e, successivamente, un processo biochimico fra i grassi e le proteine. Questo processo, che si produce in maniera naturale durante l'essiccazione-maturazione del prosciutto, dà origine all'aroma intenso e peculiare del «Jamón de Serón». Questa è una caratteristica particolare del prosciutto che i produttori di prosciutti di Serón definiscono come «Jamón Caliente».

#### Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 <sup>(3)</sup>]

Il testo integrale del disciplinare della denominazione si può consultare al seguente indirizzo:

[http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego\\_Jamon\\_Seron.pdf](http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_Jamon_Seron.pdf)

oppure direttamente a partire dalla homepage del sito web della *Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural* (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>), come segue: «Industrias Agroalimentarias»/«Calidad y Promoción»/«Denominaciones de Calidad»/«Jamones y Paletas» (è possibile trovare il disciplinare sotto il nome della denominazione di qualità).

---

<sup>(3)</sup> Cfr. nota a piè di pagina n. 2.

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

(2014/C 101/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio<sup>(1)</sup>.

**DOMANDA DI REGISTRAZIONE DI UNA SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA (STG)**

**REGOLAMENTO (CE) N. 509/2006 DEL CONSIGLIO**

**relativo alle specialità tradizionali garantite<sup>(2)</sup> dei prodotti agricoli e alimentari**

**«РОЛЕ ТРАПЕЗИЦА» (ROLE TRAPEZITSA)**

**N. CE: BG-TSG-0007-01020 – 23.07.2012**

**1. Nome e indirizzo dell'associazione richiedente**

Nome dell'associazione o organizzazione (se pertinente): Associazione «Tradicionni surovo-susheni mesni produkti» STSSMP (Prodotti tradizionali a base di carne essiccata cruda)

Indirizzo: bul. Shipchenski prohod  
bl. 240, scala A, app. 6, III piano  
1111 Sofia  
BULGARIA

Tel.: +359 2-971-26-71

Fax: +359 2-973-30-69

Indirizzo e-mail: office@amb-bg.com

**2. Stato membro o paese terzo**

Bulgaria

**3. Specifica di prodotto**

3.1. *Nome (nomi) da registrare [articolo 2 del regolamento (CE) n. 1216/2007]*

«РОЛЕ ТРАПЕЗИЦА» (Role Trapezitsa)

3.2. *Indicare se il nome*

è specifico di per sé

indica la natura specifica del prodotto agricolo o alimentare

Il nome «Role Trapezitsa» deriva dal nome del colle storico di Veliko Tarnovo, l'antica capitale dell'epoca nobiliare. Il nome è entrato a far parte dell'uso comune senza che la regione geografica influenzi il processo di produzione del prodotto. Il nome è specifico in sé in quanto è utilizzato e rinomato in tutto il territorio della Bulgaria e gode di una storia e reputazione secolari. Il «Role Trapezitsa» si produce ed è popolare in tutto il paese ancora oggi.

<sup>(1)</sup> GUL 343, del 14.12.2012, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GUL 93, del 31.3.2006, pag. 1. Sostituita dal Regolamento (UE) n. 1151/2012.

3.3. *Indicare se è richiesta la riserva del nome a norma dell'articolo 13, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 509/2006*

- Registrazione con riserva 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 che reca il nome indicato al punto 3.1 [articolo 3, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1216/2007]*

Il «Role Trapezitsa» è un prodotto a base di carne essiccata cruda, preparato con collo di maiale refrigerato o surgelato e una miscela di sale e spezie naturali (pepe nero o bianco e aglio), insaccato in budello ricavato dall'intestino cieco di bovino o dal collagene e legato con uno spago. Il «Role Trapezitsa» è adatto al consumo diretto dopo essere stato privato della pelle.

#### Caratteristiche fisiche Forma e dimensioni

Forma cilindrica, appiattita e allungata con uno spessore minimo per ciascun pezzo di 3 cm.

#### Caratteristiche chimiche

- contenuto di acqua: non superiore al 38 % della massa totale;
- contenuto di sale da cucina: non superiore al 4,5 % della massa totale;
- nitriti (quantità residua nel prodotto finito): non superiore a 50 mg/kg;
- pH: non inferiore a 5,4.

#### Caratteristiche organolettiche

Aspetto esteriore e colore: superficie liscia con un sottile rivestimento di muffe bianche nobili.

Superficie di taglio: liscia e piatta, con una carne di color rosa rosso e pezzetti di grasso di colore da bianco a crema.

Consistenza: densa e elastica

Gusto e odore: caratteristico, piacevole, moderatamente salato, con un gusto pronunciato conferito dalle spezie aggiunte: aglio e pepe nero.

Il «Role Trapezitsa» può essere venduto intero, tagliato a pezzi o a fette, in un imballaggio sotto vuoto, avvolto nel cellophane oppure confezionato in atmosfera protettiva.

3.6. *Descrizione del metodo di ottenimento del prodotto agricolo o alimentare che reca il nome indicato al punto 3.1 [articolo 3, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1216/2007]*

Composizione per 100 kg. di materia prima

collo di maiale refrigerato o surgelato

— Spezie

— Pepe naturale nero o bianco — 400 gr.

— aglio — 100 gr.

— miscuglio di salatura: 4,50 kg. di sale da cucina, 40 gr. di antiossidante - acido ascorbico (E300), conservanti: 100 gr. di nitrato di potassio (E252) o 85 gr. di nitrato di sodio (E251), 500 gr. di zucchero cristallizzato raffinato.

— È consentito l'uso a fini alimentari dell'intestino cieco di bovini, di fogli di collagene, rete e spago.

#### Metodo di produzione

Per la produzione del «Role Trapezitsa» si utilizza collo di maiale refrigerato o surgelato con un pH compreso tra 5,6 e 6,2. I colli di maiale messi in forma sono collocati in appositi recipienti puliti per la salatura. Ai fini di una migliore distribuzione degli ingredienti si introducono nel miscuglio di salatura prima il sale da cucina e i nitrati e poi si aggiungono gli altri ingredienti. La salatura avviene a mano o a macchina. Per la maturazione i colli salati vengono collocati l'uno accanto all'altro in contenitori in plastica o acciaio inossidabile in celle frigorifere ad una temperatura compresa tra 0 e 4 ° C. Dopo 4 o 5 giorni, sono ricollocati in ordine inverso, scambiando i posti tra quelli che si trovavano sopra e quelli che si trovavano sotto, e sono lasciati per almeno altri 10-12 giorni nelle stesse condizioni fino a una completa e omogenea salatura. Dopo la salatura si procede all'insaccatura nell'intestino cieco di bovini o fogli di collagene. I pezzi sono legati con lo spago avvolto a spirale o insaccati in reti per poi essere agganciati a travi di legno o profilati di metallo collocati in carrelli per salumi di acciaio inossidabile. I singoli pezzi non possono entrare in contatto l'uno con l'altro. Dopo 24 ore trascorse nel carrello per l'essiccazione a una temperatura non superiore ai 12 °C, i pezzi vengono posti a essiccare in camere di stagionatura in condizioni naturali o con aria condizionata con la possibilità di regolare i parametri della temperatura e dell'umidità. La stagionatura avviene a una temperatura compresa tra i 12 e i 17 °C e a un'umidità pari al 70-85 %. Dopo 3-5 giorni di stagionatura il «Role Trapezitsa» viene pressato per 12-14 ore. La prima pressatura avviene quando i pezzi sono leggermente essiccati e al tatto si percepisce una crosta sottile in superficie. Prima di sottoporli a pressatura occorre dividere i pezzi sulla base del loro spessore. Di solito vengono effettuate 2-3 pressature. Il processo generale di stagionatura prosegue fino all'ottenimento di una consistenza densa e elastica.

#### 3.7. Specificità del prodotto agricolo o alimentare [articolo 3, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1216/2007]

La specificità del prodotto è dovuta alle sue particolari caratteristiche:

— il «Role Trapezitsa» è tenero e succoso - il collo di maiale da cui si ottiene è una carne marmorizzata di alta qualità. L'uso di questa materia prima e il rispetto del metodo tradizionale di preparazione (in particolare per quanto riguarda le fasi di stagionatura e pressatura) conferiscono al prodotto finito le sue caratteristiche specifiche rendendolo tenero e succoso.

— Gusto e odore - Il gusto e odore specifici del «Role Trapezitsa» sono dovuti anche alle spezie accuratamente selezionate e dosate, soprattutto l'aglio, che vengono aggiunte al collo di maiale. La specificità del gusto e dell'odore del prodotto è dovuta anche al processo prolungato di stagionatura nel budello.

— Forma - il prodotto è caratterizzato dalla forma appiattita acquisita con la pressatura. Il carattere distintivo del «Role Trapezitsa» deriva anche dal fatto che il prodotto viene insaccato in budelli di intestino cieco o fogli di collagene, fissati con una rete e dal fatto che acquisisce la tipica forma appiattita grazie alle pressature. Ciò lo rende diverso dalle altre specialità a base di carne cruda e stagionata non sminuzzata della stessa categoria.

#### 3.8. Carattere tradizionale del prodotto agricolo o alimentare [articolo 3, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1216/2007]

Le specialità a base di carne cruda e stagionata non sminuzzata sono prodotti tradizionali tipici della Bulgaria. Sono prodotti con filetti o collo di maiale. Uno di questi è il «Role Trapezitsa» che si produce in Bulgaria sulla base di una tecnica tradizionale da oltre 30 anni.

La ricetta è stata regolamentata per la prima volta dalla norma statale bulgara BDS 2984 -75 «Rollé di carne suina», Comitato nazionale per la normalizzazione, Sofia, 1975, BDS 2984 -84 «Rollé di carne suina». La ricetta per la produzione del «Role Trapezitsa» è contenuta in una raccolta pubblicata nel 1981, «Sbornik tehnologični instruksii za proizvodstvo na mesni proizvedenija» («Raccolta di istruzioni tecniche per la produzione di prodotti a base di carne») di DSO Rodopa e dell'Istituto dell'industria della carne (Institut po mesna promishlenost). Tale tecnica e la ricetta si sono conservate fino ai giorni nostri.

L'obiettivo principale di tali documenti di normalizzazione era preservare la ricetta tradizionale e stabilire una tecnologia unica con regole generali che garantissero la corretta maturazione durante la stagionatura, un aspetto fondamentale e tradizionale della produzione di questo tipo di prodotto. Tale processo comprende le trasformazioni di natura microbiologica, biochimica e chimico-fisica che permettono di ottenere, a partire dalla carne cruda, un prodotto pronto per il consumo diretto con determinate caratteristiche organolettiche, nutritive e biologiche. Un ruolo di primo piano in questo processo è svolto dalla microflora. Una condizione importante per la selezione naturale di questa particolare microflora è l'utilizzazione di presse tradizionali con pannelli in legno per la pressatura durante la stagionatura. La pressatura non serve soltanto a ottenere la forma appiattita del prodotto, ma influisce anche sul processo di maturazione e stagionatura nonché su alcune caratteristiche che determinano la qualità del prodotto finito evitando l'essiccazione irregolare, che deriverebbe da un trasferimento intensivo di massa verso gli strati più superficiali, e un ritardo nel trasferimento verso il centro, fattori che determinano la comparsa di difetti.

3.9. *Requisiti minimi e procedure di controllo della specificità del prodotto [articolo 4 del regolamento (CE) n. 1216/2007]*

I controlli effettuati durante e dopo il processo di produzione comprendono i seguenti aspetti:

- la conformità delle materie prime della carne utilizzate con il punto 3.6 del disciplinare;
- il rispetto delle proporzioni indicate nella ricetta per le materie prima della carne e il miscuglio di salatura. Il controllo viene effettuato durante la dosatura del miscuglio di salatura e il suo mescolamento con le materie prime della carne dal momento che la quantità delle materie prime e degli additivi deve essere conforme ai requisiti della ricetta;
- il rispetto del processo tecnologico di produzione durante la salatura dei pezzi di carne messi in forma, conformemente al punto 3.6;
- il rispetto del processo tecnologico di produzione durante l'insaccamento della carne dopo la salatura, conformemente al punto 3.6;
- il controllo della temperatura e dell'umidità durante il processo di essiccazione e stagionatura del prodotto e il controllo visivo del prodotto;
- la conformità con i requisiti relativi all'aspetto esteriore e al colore mediante un controllo visivo del prodotto al termine del processo di stagionatura;
- la conformità con i requisiti relativi alla superficie di taglio, alla consistenza, all'aroma e al sapore mediante un'analisi sensoriale del prodotto finito conformemente al punto 3.5;
- il rispetto dei parametri fisico-chimici richiesti per il prodotto finito, conformemente al punto 3.5 del disciplinare mediante metodi di laboratorio convalidati.

I parametri di cui sopra devono essere controllati una volta all'anno. Qualora venga constatato il mancato rispetto di una delle fasi, la frequenza dei controlli diventa semestrale.

**4. Organi o enti responsabili del controllo del disciplinare del prodotto**4.1. *Nome e indirizzo*

Nome: Q Certificazioni S.r.l.

Indirizzo: Villa Parigini, loc. Basciano,  
53035 Monteriggioni (SI)  
ITALIAul. Leonardo da Vinci n. 42<sup>o</sup>  
4000 Plovdiv  
BULGARIA

Tel./Fax: +359 32649228

Tel. cellulare: +359.897.901.680

E-mail: office@qci.bg

 Pubblico  privato4.2. *Compiti specifici dell'organo o ente*

L'organismo di controllo di cui al punto 4.1 effettua i controlli connessi alla verifica del rispetto di tutti i criteri stabiliti dal disciplinare.

---

## RETTIFICHE

**Rettifica della decisione della Commissione, del 9 dicembre 2013, recante modifica della decisione 2010/206/UE relativa alla nomina dei membri del gruppo di esperti chiamati a fornire consulenza tecnica sulla produzione biologica e alla compilazione di un elenco di riserva**

*(Gazzetta ufficiale dell'Unione europea C 360 del 10 dicembre 2013)*

(2014/C 101/10)

Nel titolo, nel sommario, a pagina 13, nei considerando 1, 2, 4 e 5, nell'articolo 1 e nella nota a piè di pagina 2:

*anziché:* «Decisione 2010/206/UE»,

*leggi:* «Decisione 2010/C 262/UE»

---



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



**Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea**  
2985 Lussemburgo  
LUSSEMBURGO

**IT**