Gazzetta ufficiale dell'Unione europea

C 93

Edizione in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

61° anno

12 marzo 2018

Sommario

II *Comunicazioni*

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

Commissione europea

2018/C 93/01 Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso M.8818 — Brookfield/Westinghouse) ([1]) 1

III *Atti preparatori*

Banca centrale europea

2018/C 93/02 Parere del Consiglio direttivo della Banca centrale europea, del 7 marzo 2018, su una raccomandazione del Consiglio relativa alla nomina del vicepresidente della Banca centrale europea (CON/2018/14) 2

IV *Informazioni*

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

Commissione europea

2018/C 93/03 Tassi di cambio dell'euro 3

IT

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

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

2018/C 93/04 Aggiornamento degli importi di riferimento per l'attraversamento delle frontiere esterne, a norma dell'articolo 6, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2016/399 del Parlamento europeo e del Consiglio che istituisce un codice unionale relativo al regime di attraversamento delle frontiere da parte delle persone (codice frontiere Schengen) 4

V *Avvisi*

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea

2018/C 93/05 Notifica preventiva di concentrazione (Caso M.8841 — Equistone Partners Europe/FRAM/Karavel) — Caso ammissibile alla procedura semplificata [1] 6

ALTRI ATTI

Commissione europea

2018/C 93/06 Domanda di approvazione di una modifica minore resa pubblica ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, quinto comma, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione 8

[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 M.8818 — Brookfield/Westinghouse)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2018/C 93/01)

Il 5 marzo 2018 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato interno. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio [1]. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

— sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,

— in formato elettronico sul sito EUR-Lex (http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it) con il numero di riferimento 32018M8818. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

---

[1] GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1.

III

(Atti preparatori)

BANCA CENTRALE EUROPEA

PARERE DEL CONSIGLIO DIRETTIVO DELLA BANCA CENTRALE EUROPEA

del 7 marzo 2018

su una raccomandazione del Consiglio relativa alla nomina del vicepresidente della Banca centrale europea

(CON/2018/14)

(2018/C 93/02)

Introduzione e base giuridica

Il 23 febbraio 2018 la Banca centrale europea (BCE) ha ricevuto dal presidente del Consiglio europeo una richiesta di parere sulla raccomandazione del Consiglio del 20 febbraio 2018 [1] relativa alla nomina del vicepresidente della Banca centrale europea.

Il Consiglio direttivo della BCE è competente a formulare un parere in virtù dell'articolo 283, paragrafo 2, del trattato sul funzionamento dell'Unione europea.

Osservazioni di carattere generale

1. La raccomandazione del Consiglio, presentata al Consiglio europeo e sulla quale il Parlamento europeo e il Consiglio direttivo della BCE sono consultati, raccomanda la nomina di Luis DE GUINDOS JURADO alla carica di vicepresidente della BCE per un mandato di otto anni decorrente dal 1º giugno 2018.

2. Il Consiglio direttivo della BCE ritiene che il candidato proposto sia persona di riconosciuta levatura ed esperienza professionale nel settore monetario o bancario, come richiesto dall'articolo 283, paragrafo 2, del trattato.

3. Il Consiglio direttivo della BCE non ha obiezioni da formulare sulla raccomandazione del Consiglio di nominare Luis DE GUINDOS JURADO vicepresidente della BCE.

Fatto a Francoforte sul Meno, il 7 marzo 2018.

Il presidente della BCE

Mario DRAGHI

[1] GU C 67 del 22.2.2018, pag. 1.

IV

(Informazioni)

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

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro [1]

9 marzo 2018

(2018/C 93/03)

1 euro =

	Moneta	Tasso di cambio		Moneta	Tasso di cambio
USD	dollari USA	1,2291	CAD	dollari canadesi	1,5848
JPY	yen giapponesi	131,31	HKD	dollari di Hong Kong	9,6370
DKK	corone danesi	7,4494	NZD	dollari neozelandesi	1,6931
GBP	sterline inglesi	0,88893	SGD	dollari di Singapore	1,6204
SEK	corone svedesi	10,1648	KRW	won sudcoreani	1 315,51
CHF	franchi svizzeri	1,1695	ZAR	rand sudafricani	14,6257
ISK	corone islandesi	122,90	CNY	renminbi Yuan cinese	7,7895
NOK	corone norvegesi	9,5948	HRK	kuna croata	7,4355
BGN	lev bulgari	1,9558	IDR	rupia indonesiana	16 976,78
CZK	corone ceche	25,454	MYR	ringgit malese	4,8105
HUF	fiorini ungheresi	311,93	PHP	peso filippino	64,102
PLN	zloty polacchi	4,2018	RUB	rublo russo	70,1112
RON	leu rumeni	4,6570	THB	baht thailandese	38,538
TRY	lire turche	4,6939	BRL	real brasiliano	4,0100
AUD	dollari australiani	1,5772	MXN	peso messicano	22,8810
			INR	rupia indiana	80,1315

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

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

Aggiornamento degli importi di riferimento per l'attraversamento delle frontiere esterne, a norma dell'articolo 6, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2016/399 del Parlamento europeo e del Consiglio che istituisce un codice unionale relativo al regime di attraversamento delle frontiere da parte delle persone (codice frontiere Schengen)

(2018/C 93/04)

La pubblicazione degli importi di riferimento per l'attraversamento delle frontiere esterne, a norma dell'articolo 6, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2016/399 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 marzo 2016, che istituisce un codice unionale relativo al regime di attraversamento delle frontiere da parte delle persone (codice frontiere Schengen) ([1]) si basa sulle informazioni comunicate dagli Stati membri alla Commissione in conformità con l'articolo 39 del codice frontiere Schengen (codificazione).

Oltre alle pubblicazioni nella Gazzetta ufficiale, sul sito web della direzione generale Affari interni è possibile consultare un aggiornamento mensile.

UNGHERIA

Sostituisce l'elenco pubblicato nella GU C 247 del 13.10.2006.

Ai sensi dell'articolo 25 del decreto n. 25 del 2007 del ministro della Giustizia e dell'ordine pubblico, che dà attuazione alla Legge I del 2007 sull'ammissione e la residenza di persone titolari del diritto di libera circolazione e di soggiorno e alla Legge II del 2007 sull'ammissione e sul diritto di residenza di cittadini di paesi terzi, l'importo di riferimento per i mezzi di sussistenza è pari a 10 000 HUF per ciascun ingresso di cittadini di paesi terzi e familiari di cittadini SEE o di cittadini ungheresi che siano cittadini di paesi terzi e soggetti all'obbligo del visto.

A norma dell'articolo 5 della legge sugli stranieri (legge XXXIX del 2001 sull'ingresso e il soggiorno degli stranieri), i mezzi di sussistenza richiesti per l'ingresso e il soggiorno possono essere certificati dietro presentazione:

— di valuta ungherese o straniera oppure di mezzi di pagamento non contanti (p.es. assegno, carta di credito ecc.),

— di una valida lettera di invito da parte di un cittadino ungherese, di uno straniero titolare di un permesso di soggiorno o di insediamento oppure di una persona giuridica se chi invita lo straniero dichiara di coprire le spese di vitto, alloggio, assistenza sanitaria e rientro (rimpatrio). La lettera di invito deve recare il consenso ufficiale dell'autorità preposta al controllo degli stranieri,

— della conferma della prenotazione e del pagamento anticipato di vitto e alloggio tramite un'agenzia di viaggio (voucher),

— di ogni altra prova attendibile.

Elenco delle precedenti pubblicazioni

GU C 247 del 13.10.2006, pag. 19.

GU C 153 del 6.7.2007, pag. 22.

GU C 182 del 4.8.2007, pag. 18;

GU C 57 dell'1.3.2008, pag. 38.

GU C 134 del 31.5.2008, pag. 19.

GU C 37 del 14.2.2009, pag. 8.

GU C 35 del 12.2.2010, pag. 7;

GU C 304 del 10.11.2010, pag. 5.

GU C 24 del 26.1.2011, pag. 6.

GU C 157 del 27.5.2011, pag. 8.

GU C 203 del 9.7.2011, pag. 16.

GU C 11 del 13.1.2012, pag. 13.

GU C 72 del 10.3.2012, pag. 44.

GU C 199 del 7.7.2012, pag. 8.

GU C 298 del 4.10.2012, pag. 3.

GU C 56 del 26.2.2013, pag. 13.

([1]) Cfr. l'elenco delle pubblicazioni precedenti alla fine di tale aggiornamento.

GU C 98 del 5.4.2013, pag. 3.

GU C 269 del 18.9.2013, pag. 2.

GU C 57 del 28.2.2014, pag. 1.

GU C 152 del 20.5.2014, pag. 25.

GU C 224 del 15.7.2014, pag. 31.

GU C 434 del 4.12.2014, pag. 3.

GU C 447 del 13.12.2014, pag. 32.

GU C 38 del 4.2.2015, pag. 20.

GU C 96 dell'11.3.2016, pag. 7.

GU C 146 del 26.4.2016, pag. 12.

GU C 248 dell'8.7.2016, pag. 12.

GU C 111 dell'8.4.2017, pag. 11.

GU C 21 del 20.1.2018, pag. 3.

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

Notifica preventiva di concentrazione

(Caso M.8841 — Equistone Partners Europe/FRAM/Karavel)

Caso ammissibile alla procedura semplificata

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2018/C 93/05)

1. In data 2 marzo 2018 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ([1]).

La notifica riguarda le seguenti imprese:

— Equistone Partners Europe SAS (Francia), appartenente a Equistone LLP (Regno Unito),

— gruppo FRAM (Francia),

— gruppo Karavel-Promovacances («Karavel», Francia).

Equistone Partners Europe acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo dell'insieme di FRAM e Karavel.

La concentrazione è effettuata mediante acquisto di quote/azioni.

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

— Equistone Partners Europe: gestione di fondi professionali di private equity;

— Karavel e FRAM: servizi relativi a viaggi di piacere destinati prevalentemente a una clientela francese.

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione europea ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nel campo d'applicazione del regolamento sulle concentrazioni.

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 ([2]), 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, con indicazione del seguente riferimento:

M.8841 — Equistone Partners Europe/FRAM/Karavel

([1]) GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1 (il «regolamento sulle concentrazioni»).
([2]) GU C 366 del 14.12.2013, pag. 5.

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

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax: +32 22964301

Indirizzo postale:

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

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Domanda di approvazione di una modifica minore resa pubblica ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, quinto comma, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione

(2018/C 93/06)

La Commissione europea ha approvato la presente modifica minore ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, terzo comma, del suddetto regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione [1]

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA MINORE

Domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio [2]

«CHAROLAIS DE BOURGOGNE»

N. UE: PGI-FR-02099-AM01 – 31.10.2017

DOP ( ) IGP (X) STG ( )

1. **Gruppo richiedente e interesse legittimo**

Association Charolais de Bourgogne
Maison de l'Agriculture
1 rue des Coulots
21110 Bretenière
FRANCE
Tel. (33) (0)3 80 48 43 00
Fax (33) (0)3 80 48 43 43

E-mail: charolaisdebourgogne@bourgogne.chambagri.fr

Gruppo composto da tutti gli operatori della filiera: allevatori indipendenti o raggruppati, macelli, macellatori, laboratori di sezionamento e stabilimenti di surgelazione.

È pertanto legittimo proporre una modifica del disciplinare.

2. **Stato membro o paese terzo**

Francia

3. **Voce del disciplinare interessata dalla modifica (dalle modifiche)**

— ☐ Descrizione del prodotto

— ☐ Prova dell'origine

— ☒ Metodo di produzione

— ☐ Legame

— ☐ Etichettatura

— ☐ Altro [precisare]

4. **Tipo di modifica (modifiche)**

— ☒ Modifica del disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, che non comporta modifiche al documento unico pubblicato.

[1] GU L 179 del 19.6.2014, pag. 17.
[2] GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

— ☐ Modifica del disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, che comporta una modifica al documento unico pubblicato.

— ☐ Modifica del disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato.

— ☐ Modifica del disciplinare di una STG registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, quarto comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5. **Modifica (modifiche)**

Nel disciplinare, al capitolo 5.4 «Alimentazione degli animali», il paragrafo:

«In media, nell'anno, gli alimenti concentrati completi o complementari sono limitati a 2 kg di materia grezza al giorno e per animale, e costituiti esclusivamente a partire dalle materie prime seguenti:

— semi di cereali e prodotti derivati,

— semi oleosi, frutti oleosi e prodotti derivati,

— semi di leguminose e prodotti derivati,

— tuberi, radici e loro prodotti derivati,

— altri semi e frutti e prodotti derivati,

— foraggi, foraggi grossolani e prodotti derivati,

— altri vegetali, alghe e prodotti derivati,

— prodotti lattiero-caseari e prodotti derivati,

— vinacce,

— minerali e prodotti derivati.»

è sostituito dal paragrafo seguente:

«In media, nell'anno, gli alimenti concentrati completi o complementari sono limitati a 2 kg di materia grezza al giorno e per animale, e costituiti esclusivamente a partire dalle materie prime seguenti:

— semi di cereali e prodotti derivati,

— semi oleosi, frutti oleosi e prodotti derivati,

— semi di leguminose e prodotti derivati,

— tuberi, radici e loro prodotti derivati,

— altri semi e frutti e prodotti derivati,

— foraggi, foraggi grossolani e prodotti derivati,

— altri vegetali, alghe e prodotti derivati,

— prodotti lattiero-caseari e prodotti derivati,

— vinacce CMS e vinacce di cicoria,

— minerali e prodotti derivati.

— proteina ottenuta da methylophilus methylotrophus,

— proteina ottenuta da methylococcus capsulatus (Bath), alca ligenes acidovorans, bacillus brevis e bacillus firmus,

— lieviti e parti dei lieviti (lieviti di birra),

— insilato di micelio ottenuto dalla produzione di penicillina,

— sottoprodotti della produzione di acido L-glutammico,

— sottoprodotti della produzione del monocloridrato di L-lisina mediante brevibacterium lactofermentum,

— amido,

— amido pregelatinizzato,

— mono-, di- e trigliceridi di acidi grassi,

— propano-1,2-diolo (glicole propilenico).»

Il disciplinare in vigore prevede un elenco positivo degli alimenti citati in precedenza e «per tutta la durata dell'allevamento, gli additivi previsti dalla normativa sono autorizzati ad eccezione dell'urea, che è vietata». Alcuni additivi previsti dalla normativa in vigore al momento della prima redazione del presente testo hanno cambiato categoria nel 2013 allorché la domanda di IGP era ancora in corso d'esame a livello nazionale. In ragione dell'elenco positivo degli alimenti autorizzati riportato nel disciplinare, un certo numero di ex additivi sono ora considerati materie prime, e non sono più utilizzabili per gli operatori; occorre quindi inserirli nell'elenco positivo degli alimenti autorizzati. Nella nuova nomenclatura sono ormai considerati materie prime i seguenti additivi precedentemente autorizzati:

— proteina ottenuta da methylophilus methylotrophus,

— proteina ottenuta da methylococcus capsulatus (Bath), alca ligenes acidovorans, bacillus brevis e bacillus firmus,

— lieviti e parti dei lieviti (lieviti di birra),

— insilato di micelio ottenuto dalla produzione di penicillina,

— sottoprodotti della produzione di acido L-glutammico,

— sottoprodotti della produzione del monocloridrato di L-lisina mediante brevibacterium lactofermentum,

— amido,

— amido pregelatinizzato,

— mono-, di- e trigliceridi di acidi grassi,

— propano-1,2-diolo (glicole propilenico).

L'elenco è aggiunto all'elenco delle materie prime autorizzate nella composizione degli alimenti concentrati completi o complementari. L'elenco non modifica la composizione possibile degli alimenti concentrati. Si tratta solo di una messa in conformità con la nomenclatura attuale dei prodotti.

6. **Versione aggiornata del disciplinare (solo per le DOP e le IGP)**

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-b223bbde-6b0b-4277-8068-0f231a63348e

DOCUMENTO UNICO

«CHAROLAIS DE BOURGOGNE»

N. UE: PGI-FR-02099-AM01 – 31.10.2017

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denominazione (denominazioni)**

«Charolais de Bourgogne»

2. **Stato membro o paese terzo**

Francia

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

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.1 Carni fresche (e frattaglie)

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

«Charolais de Bourgogne»: carne bovina ottenuta da animali di tipo razziale charolais (nati da padri e madri di tipo razziale charolais), corrispondenti alle caratteristiche seguenti:

Categoria e età minima e massima	Peso minimo della carcassa	Conformazione	Stato di ingrassamento
Bovino tra 14 e 24 mesi	320 kg	E, U, R	2-3-4
Giovenca di minimo 24 mesi	280 kg	E, U, R	2-3-4
Vacca di massimo 10 anni	330 kg	U, R	2-3-4

La carne del «Charolais de Bourgogne» è di colore rosso intenso, finemente marezzata, poco grassa, poco nervosa, tenera e succosa.

È presentata fresca o surgelata. La carne non può essere commercializzata in forma refrigerata una volta scongelata.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Gli animali sono allevati nel rispetto dei cicli tradizionali di alternanza tra pascolo (minimo 6 mesi all'anno) e stalla per tutta la durata dell'allevamento, ossia un ciclo per i bovini tra i 14 e i 24 mesi e almeno due cicli per le femmine.

La superficie erbacea nell'azienda rappresenta almeno il 70 % della superficie foraggera principale (SFP).

L'alimentazione di tutti gli animali è a base di erba e foraggi grossolani. I foraggi grossolani, ad eccezione della paglia, provengono esclusivamente dalla zona geografica; in effetti, tradizionalmente si sfrutta la cospicua presenza nella zona geografica di pascoli naturali caratterizzati dalla diversità e dalla qualità della flora.

In media, nell'anno, gli alimenti concentrati completi o complementari sono limitati a 2 kg di materia grezza al giorno e per animale, tranne durante la fase di finissaggio.

Per tutta la durata dell'allevamento, l'urea è vietata.

La fase di finissaggio degli animali è effettuata al pascolo o alla mangiatoia.

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

La nascita, l'allevamento e l'ingrasso si svolgono nella zona geografica.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

L'etichettatura del «Charolais de Bourgogne» comprende in particolare:

— il nome dell'indicazione geografica protetta;

— il numero nazionale di identificazione degli animali o il numero di lotto;

— la categoria dell'animale da cui è ottenuta la carne;

— la data di macellazione;

— nel caso: la dicitura «tempo di maturazione minimo di 7 giorni per le carni destinate ad essere cotte alla griglia o arrosto, ad eccezione del diaframma, dei muscoli del diaframma e del filetto» oppure «tempo di maturazione minimo di 7 giorni per le carni presentate sotto vuoto».

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica dell'IGP «Charolais de Bourgogne» comprende i seguenti comuni:

Nel dipartimento dell'Ain:

Arbigny, Asnières-sur-Saône, Bagé-le-Châtel, Beaupont, Beny, Bey, Boz, Chavannes-sur-Reyssouze, Chevroux, Coligny, Cormoranche-sur-Saône, Cormoz, Courtes, Crottet, Curciat-Dongalon, Domsure, Feillens, Garnerans, Genouilleux, Gorrevod, Grièges, Guereins, Lescheroux, Mantenay-Montlin, Manziat, Marboz, Mogneneins, Montmerle-sur-Saône, Ozan, Peyzieux-sur-Saône, Pirajoux, Pont-de-Vaux, Pont-de-Veyle, Replonges, Reyssouze, Saint-André-de-Bagé, Saint-Bénigne, Saint-Didier-sur-Chalaronne, Saint-Etienne-sur-Reyssouze, Saint-Jean-sur-Reyssouze, Saint-Julien-sur-Reyssouze, Saint-Laurent-sur-Saône, Saint-Nizier-le-Bouchoux, Saint-Trivier-de-Courtes, Salavre, Sermoyer, Servignat, Thoissey, Valeins, Verjon, Vernoux, Vescours, Vesines, Villemotier.

Nel dipartimento del Cher:

Apremont-sur-Allier, Argenvières, Bannay, Beffes, Belleville-sur-Loire, Boulleret, Bué, La Chapelle-Hugon, La Chapelle-Montlinard, Charentonnay, Le Chautay, Couargues, Cours-les-Barres, Couy, Crézancy-en-Sancerre, Cuffy, Feux, Gardefort, Garigny, Germigny-l'Exempt, Groises, La Guerche-sur-l'Aubois, Herry, Jalognes, Jouet-sur-l'Aubois, Jussy-le-Chaudrier, Lère, Lugny-Champagne, Marseilles-les-Aubigny, Ménetou-Ratel, Ménétréol-sous-Sancerre, Précy, Saint-Bouize, Sainte-Gemme-en-Sancerrois, Saint-Léger-le-Petit, Saint-Martin-des-Champs, Saint-Satur, Sancergues, Sancerre, Savigny-en-Sancerre, Sens-Beaujeu, Sevry, Sury-près-Lère, Sury-en-Vaux, Thauvenay, Torteron, Veaugues, Verdigny, Vinon.

Nel dipartimento della Côte d'Or:

I cantoni di Arnay-le-Duc, Beaune, Ladoix-Serrigny, Semur-en-Auxois.

Nonché i seguenti comuni:

Agencourt, Agey, Alise-Sainte-Reine, Ancey, Argilly, Athié, Aubigny-en-Plaine, Aubigny-les-Sombernon, Auvillars-sur-Saône, Bagnot, Barbirey-sur-Ouche, Baulme-la-Roche, Benoisey, Bessey-les-Cîteaux, Blaisy-Bas, Blaisy-Haut, Bligny-le-sec, Bonnencontre, Boux-sous-Salmaise, Brazey-en-Plaine, Broin, Buffon, Bure-les-Templiers, Bussy-la-Pesle, Bussy-le-Grand, Chamblanc, Champagny, Champ-d'Oiseau, Chanceaux, Charencey, Charrey-sur-Saône, Chaugey, Chaume-les-Baigneux, Chivres, Comblanchien, Corcelles-lès-Cîteaux, Corgoloin, Corpoyer-la-Chapelle, Courcelles-les-Montbard, Crépand, Darcey, Detain-et-Bruant, Drée, Echalot, Echannay, Epernay-sous-Gevrey, Eringes, Esbarres, Etormay, Fain-les-Montbard, Fain-les-Moutiers, Flavigny-sur-Ozerain, Fresnes, Frôlois, Fussey, Gerland, Gissey-sous-Flavigny, Glanon, Grenant-lès-Sombernon, Grésigny-Sainte-Reine, Grignon, Grosbois-en-Montagne, Hauteroche, Izeure, Jailly-les-Moulins, Jallanges, Jours-les-Baigneux, Labergement-les-Seurre, Labruyère, Lanthes, Lechâtelet, Magny-les-Aubigny, Magny-les-Villers, Mâlain, Marigny-le-Cahoüet, Menesble, Ménetreux-le-Pitois, Mesmont, Minot, Moitron, Montigny-Montfort, Montmain, Montoillot, Montot, Moutiers-Saint-Jean, Mussy-la-Fosse, Nogent-les-Montbard, Pagny-la-Ville, Panges, Pellerey, Poiseul-la-Grange, Poncey-sur-l'Ignon, Pouillenay, Pouilly-sur-Saône, Prâlon, Quincerot, Quincey, Quincy-le-Vicomte, Recey-sur-Ource, Remilly-en-Montagne, La Roche-Vanneau, Saint-Anthot, Saint-Bernard, Saint-Broing-les-Moines, Saint-Germain-les-Senailly, Saint-Jean-de-Bœuf, Saint-Nicolas-les-Cîteaux, Saint-Rémy, Saint-Seine-l'Abbaye, Saint-Victor-sur-Ouche, Salmaise, Savigny-sous-Mâlain, Savouges, Seigny, Senailly, Seurre, Sombernon, Source-Seine, Terrefondrée, Thénissey, Trouhaut, Trugny, Turcey, Vaux-Saules, Venarey-les-Laumes, Verrey-sous-Drée, Verrey-sous-Salmaise, Vieilmoulin, Villaines-les-Prévôtes, Villebichot, La Villeneuve-les-Convers, Villotte-Saint-Seine, Villy-le-Moutier, Viserny.

Nel dipartimento della Loire:

Ambierle, Arcinges, Arçon, Belleroche, Belmont-de-la-Loire, La Bénisson-Dieu, Boyer, Briennon, Le Cergne, Chandon, Changy, Charlieu, Le Crozet, Cuinzier, Ecoche, La Gresle, Jarnosse, Mably, Maizilly, Mars, Nandax, Noailly, Les Nöés, La Pacaudière, Pouilly-sous-Charlieu, Renaison, Sail-les-Bains, Saint-Alban-les-Eaux, Saint-André-d'Apchon, Saint-Bonnet-des-Quarts, Saint-Denis-de-Cabanne, Saint-Forgeux-Lespinasse, Saint-Germain-la-Montagne, Saint-Germain-Lespinasse, Saint-Haon-le-Châtel, Saint-Haon-le-Vieux, Saint-Hilaire-sous-Charlieu, Saint-Martin-d'Estreaux, Saint-Nizier-sous-Charlieu, Saint-Pierre-la-Noaille, Saint-Rirand, Saint-Romain-la-Motte, Sevelinges, Urbise, Villers, Vivans.

Nel dipartimento della Nièvre:

tutti i comuni tranne Annay, Dornecy et Neuvy-sur-Loire.

Nel dipartimento del Rhône:

il cantone di Belleville.

Nonché i seguenti comuni:

Aigueperse, Azolette, Monsols, Ouroux, Propières, Saint-Bonnet-des-Bruyères, Saint-Christophe, Saint-Clément-de-Vers, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Igny-de-Vers, Saint-Jacques-des-Arrêts, Saint-Mamert, Trades.

Nel dipartimento della Saône-et-Loire:

tutti i comuni tranne Beauvernois, Bosjean, Champagnat, Cuiseaux.

Nel dipartimento dell'Yonne:

il cantone di Avallon.

Nonché i seguenti comuni:

Andryes, Angely, Asquins, Bierry-les-Belles-Fontaines, Blacy, Chamoux, Cisery, Coutarnoux, Diges, Dissangis, Domecy-sur-Cure, Dracy, Foissy-les-Vézelay, Fontaines, Fontenay-près-Vézelay, Fontenoy, Givry, Guillon, L'Isle-sur-Serein, Joux-la-Ville, Lalande, Lavau, Leugny, Levis, Marmeaux, Merry-la-Vallée, Mézilles, Montréal, Moulins-sur-Ouanne, Moutiers-en-Puisaye, Parly, Pierre-Perthuis, Pisy, Sainpuits, Saint-André-en-Terre-Plaine, Sainte-Colombe-sur-Loing, Saint-Fargeau, Saint-Martin-des-Champs, Saint-Martin-sur-Ocre, Saint-Père, Saints-en-Puisaye, Saint-Sauveur-en-Puisaye, Santigny, Sauvigny-le-Beuréal, Savigny-en-Terre-Plaine, Sceaux, Talcy, Tannerre-en-Puisaye, Tharoiseau, Thizy, Toucy, Treigny, Trévilly, Vassy-sous-Pisy, Vézelay, Vignes.

5. **Legame con la zona geografica**

La zona geografica del «Charolais de Bourgogne» è costituita da un insieme di piccole regioni agricole tra le più fertili d'Europa, in cui si è sviluppato un sistema di allevamento estensivo. Quasi quattro quinti delle superfici agricole sono a foraggio. In questa zona, i pascoli naturali, caratterizzati dalla diversità e dalla qualità della flora, costituiscono la stragrande maggioranza delle superfici foraggere (media del 73 %).

Il clima di tipo oceanico, a influenze continentali o meridionali secondo i settori della zona, assicura una piovosità ben distribuita nell'arco dell'anno. Gli aumenti di temperatura in primavera consentono un rapido riscaldamento e favoriscono la crescita uniforme dell'erba dei pascoli, la pratica della fienagione e, in alcuni settori, la raccolta del ricaccio.

Il «bocage» borgognone, caratteristico paesaggio di campi recintati da siepi, è nato nel XIX secolo con la specializzazione della regione nell'allevamento bovino, in particolare la produzione di «Charolais de Bourgogne». È un paesaggio geometrico, con siepi di arbusti spinosi (rose canine, prugnoli…), di sambuchi, salici ecc.; le siepi sono costituite a partire da recinti di paletti di Acacia e di filo spinato, la cui base è disseminata dalle deiezioni degli uccelli. La manutenzione (con potatura regolare) di queste siepi vive a cura degli allevatori genera un circolo virtuoso tra flora e fauna selvatiche (l'una produce la siepe l'altra se ne serve), contribuisce al benessere del bestiame (spesso al pascolo) e alla caratterizzazione del paesaggio.

Zona di transizione tra i suoli calcarei del bacino parigino e quelli cristallini del Massiccio centrale, la zona geografica è riuscita a trarre profitto dalla varietà pedologica che ha permesso di sviluppare una complementarità di pratiche: gli allevatori fanno nascere e allevano gli animali sui suoli cristallini (poveri) e gli ingrassatori provvedono al finissaggio sui terreni argillosi-calcarei (fertili).

Il sistema di produzione del «Charolais de Bourgogne» è caratterizzato dallo sfruttamento estensivo dei terreni e dall'allevamento estensivo del bestiame nel rispetto dell'alternanza dei cicli di pascolo e di svernamento. Nella regione, il potenziale dell'animale charolais, come quello del pascolo, è sfruttato secondo una tradizione secolare.

Gli allevatori sono alla base del processo di selezione degli animali: perseguono il miglioramento di un modello di allevamento trasmesso di generazione in generazione; la conoscenza specialistica passa tra gli allevatori (valutazione visiva delle qualità degli animali, concorsi ecc.) e tra le generazioni (allevamento di origine).

Durante l'inverno, il bestiame riceve un'alimentazione a base di fieno, proveniente per la maggior parte dall'azienda e integralmente dalla zona geografica, di paglia, integrata con cereali, e di panelli in quantità limitata che consentono di equilibrare la razione. Il principale obiettivo dell'allevatore è ridurre al minimo il tempo di svernamento. Il rientro nella stalla ha luogo spesso al limite estremo del potenziale del prato e la stagione di pascolo ricomincia non appena spuntano i primi germogli di primavera. La coppia vacca-vitello è messa al pascolo sin dai primi germogli ai fini della valorizzazione ottimale dell'erba.

L'allevatore gestisce in modo rigoroso le superfici per ottimizzare la crescita dell'erba: carico e scarico dei pascoli e realizzazione degli stock da foraggio. Queste pratiche permettono di preservare il potenziale qualitativo e quantitativo dei pascoli e di rendere le parcelle accessibili agli animali durante la maggior parte dell'anno. La mandria, composta delle vacche coi loro vitelli, passa così una lunga stagione al pascolo che si conclude con la selezione delle bestie giovani.

In questa regione il «bocage», propizio alla produzione foraggera, e l'allevamento al pascolo si sono sviluppati congiuntamente. La razza charolaise è particolarmente adatta a queste condizioni. Il mantenimento nella zona di un sistema di allevamento caratterizzato da uno sfruttamento estensivo dei terreni e del bestiame consente la gestione di grandi superfici mantenendo ampi spazi.

Il «Charolais de Bourgogne» è caratterizzato da una carcassa che ha mantenuto uno scheletro solido e ha sviluppato notevoli qualità nelle carni.

La resa in carne di una carcassa «Charolais de Bourgogne», superiore al 70 %, è eccellente: con una percentuale alta di muscolo e bassa di grasso di copertura, supera nettamente la resa degli animali comparabili e produce un quantitativo di circa 50 % di carne disponibile alla grigliata. La classificazione della qualità al macello è tra le migliori della categoria, con una percentuale di circa il 95 % di animali classificati da buono (R) a eccellente (E).

La carne del «Charolais de Bourgogne» è di un colore rosso vivo e brillante. Il grasso, sottile e leggero, è ripartito nella carne in sottili striature, da cui il termine di carne marezzata, particolarmente saporita. La carne è riconosciuta per le qualità nutrizionali, in particolare il tenore di proteine, ferro e vitamine, sostanze nutritive preziose. Alla cottura la carne presenta la particolarità di avere una buona ritenzione idrica, quindi una debole perdita di succhi; da un punto di vista organolettico, caratteristica principale è di essere una carne tenera e solo moderatamente grassa, pur conservando sapore e succosità.

La carne del «Charolais de Bourgogne» è il risultato delle competenze degli allevatori: le pratiche di allevamento, trasmesse nel corso del tempo, hanno contribuito a plasmare il «bocage» borgognone, in cui gli animali si sviluppano fino alla maturità fisiologica su terreni che conferiscono alla carne le qualità distintive.

La produzione del «Charolais de Bourgogne» si è sviluppata grazie alla qualità dei suoli, all'abbondanza di pascoli, al clima e all'idrografia favorevoli nonché alla diversità pedogeologica.

L'allattamento sotto la madre favorisce la produzione di animali giovani e sani. La messa al pascolo precoce e la durata massima del pascolo stesso, combinate a periodi di siccità, impongono agli animali dei periodi di calo della disponibilità alimentare; di conseguenza, l'animale attinge alle proprie riserve di grasso. Queste logiche di produzione portano ad una carne marezzata il cui sapore è esaltato dalla ripartizione del grasso nei pezzi di carne.

La natura dell'alimentazione (compresa l'importanza del pascolo), gli spostamenti sui pascoli, favoriscono la fibra fine e la consistenza tenera della carne. La cospicua percentuale di erba nell'alimentazione è all'origine del colore rosso della carne ma apporta anche degli antiossidanti naturali (vitamina E) che ne stabilizzano il colore fino alla commercializzazione. Il finissaggio completa il deposito adiposo intramuscolare (marezzatura) con uno strato di grasso sulla carcassa che favorisce la maturazione e quindi lo sviluppo del gusto e la morbidezza.

Il legame con la zona geografica del «Charolais de Bourgogne» si basa sulla reputazione.

Il «Charolais de Bourgogne» occupa da tempo un posto importante nella gastronomia e nelle festività locali, è citato in tutte le guide turistiche come «caratteristico» della Borgogna. Questa reputazione è sostenuta, nella gastronomia, dalle ricette e dai commenti di grandi chef. Tra questi, Thierry e Damien BROIN propongono come specialità il manzo di «Charolais de Bourgogne» ottenuto da una filiera corta. Nel suo ristorante, raccomandato da numerose guide e citato in varie riviste, lo chef Yannick VAILLANT riconosce che «la carne di manzo del Charolais de Bourgogne è rinomata per le sue qualità gustative».

Pietanze di qualità a base di «Charolais de Bourgogne» sono presenti in occasione di pranzi prestigiosi, come attesta un «Carpaccio di Charolais de Bourgogne» nel menù di una grande cena-degustazione organizzata dalle Camere dell'agricoltura francesi al castello di Savigny-les-Beaune l'8 luglio 1997.

Il «Charolais de Bourgogne» si distingue regolarmente nei concorsi ufficiali della razza charolaise: al concorso nazionale del Congresso mondiale charolais nell'agosto 2014, per citarne uno, tra i 750 animali presentati, più del 50 % dei vincitori provenivano dalla Borgogna.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-b223bbde-6b0b-4277-8068-0f231a63348e

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

Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea
2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT