

Gazzetta ufficiale

dell'Unione europea

C 127

Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

50° anno
8 giugno 2007

<u>Numero d'informazione</u>	Sommario	Pagina
	II <i>Comunicazioni</i>	
	COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI E DAGLI ORGANI DELL'UNIONE EUROPEA	
	Commissione	
2007/C 127/01	Autorizzazione degli aiuti di Stato sulla base degli articoli 87 e 88 del trattato CE — Casi contro i quali la Commissione non solleva obiezioni	1
2007/C 127/02	Comunicazione della Commissione nell'ambito dell'applicazione della direttiva 88/378/CEE del Consiglio relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti la sicurezza dei giocattoli ⁽¹⁾	5
2007/C 127/03	Comunicazione della Commissione ai sensi dell'articolo 12, paragrafo 5, lettera a) del regolamento (CEE) n. 2913/92 del Consiglio relativa alle informazioni fornite dalle autorità doganali degli Stati membri in materia di classificazione delle merci nella nomenclatura doganale	7
	IV <i>Informazioni</i>	
	INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI E DAGLI ORGANI DELL'UNIONE EUROPEA	
	Commissione	
2007/C 127/04	Tassi di cambio dell'euro	8
	V <i>Pareri</i>	
	PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA	
	Commissione	
2007/C 127/05	Notifica preventiva di una concentrazione (Caso n. COMP/M.4708 — Gerresheimer/Chase/JV) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	9

IT

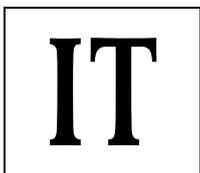
ALTRI ATTI

Commissione

2007/C 127/06

Pubblicazione di una domanda di modifica, a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari 10

Avviso



II

(Comunicazioni)

COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI E DAGLI ORGANI
DELL'UNIONE EUROPEA

COMMISSIONE

**Autorizzazione degli aiuti di Stato sulla base degli articoli 87 e 88 del trattato CE
Casi contro i quali la Commissione non solleva obiezioni**

(2007/C 127/01)

Data di adozione della decisione:	27.4.2007
Numero dell'aiuto	N 509/06
Stato membro	Italia
Regione	Campania
Titolo (e/o nome del beneficiario)	Interventi per la protezione e l'incremento dell'apicoltura Legge regionale n. 7 del 29 marzo 2006
Fondamento giuridico	Legge regionale n. 7 del 29 marzo 2006 — Interventi per la protezione e l'incremento dell'apicoltura
Tipo di misura	Regime degli aiuti
Obiettivo	Investimenti nel settore della produzione, della trasformazione e della commercializzazione di prodotti apistici e assistenza tecnica al fine di tutelare e sviluppare il settore apicolo nella regione Campania.
Forma di sostegno	Sovvenzione diretta
Stanziamiento	Spesa annua: 500 000 EUR Dotazione globale: 1 000 000 EUR
Intensità	Investimenti: a) fino ad un massimo del 50% delle spese ammissibili nelle zone svantaggiate; b) fino ad un massimo del 40% delle spese ammissibili nelle altre zone; c) fino ad un massimo del 60% delle spese ammissibili nelle zone svantaggiate e del 50% nelle altre zone se l'investimento è effettuato da giovani agricoltori entro cinque anni dal loro insediamento. Assistenza tecnica: Fino ad un massimo del 90% delle spese ammissibili.

Durata	Fino al 31.12.2008
Settore economico	Settore agricolo
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	Regione Campania AGC 11 Sviluppo Attività Settore Primario Centro direzionale Isola A/6 I-80143 Napoli
Altre informazioni:	—

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

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

Data di adozione della decisione:	27.4.2007
Numero dell'aiuto:	N 637/06
Stato membro:	Belgio
Regione:	Fiandra
Titolo (e/o nome del beneficiario):	«Steun aan investeringen in de agrovoedingssector» («Aiuto agli investimenti nel settore agroalimentare»)
Fondamento giuridico:	— Besluit van de Vlaamse Regering betreffende steun aan investeringen in de agrovoedingssector — Ministerieel besluit tot uitvoering van het besluit van de Vlaamse Regering betreffende steun aan investeringen in de agrovoedingssector — Arrêté du gouvernement flamand concernant l'aide aux investissements dans le secteur agroalimentaire — Arrêté ministériel d'application de l'arrêté du gouvernement flamand concernant l'aide aux investissements dans le secteur agroalimentaire
Tipo di misura:	Regime di aiuto
Obiettivo:	Facilitare lo sviluppo di imprese attive nel settore della trasformazione di prodotti agricoli
Forma di sostegno:	Sovvenzione
Stanziamiento:	15 000 000 EUR
Intensità:	Fino ad un massimo del 20% dei costi ammissibili
Durata:	2007-2009
Settore economico:	Settore agricolo
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto:	Vlaamse overheid, Agentschap voor Landbouw en Visserij Leuvenseplein 4 B-1000 Brussel
Altre informazioni	—

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

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

Data di adozione della decisione	27.4.2007
Numero dell'aiuto	N 756/06
Stato membro	Repubblica ceca
Regione	—
Titolo (e/o nome del beneficiario)	Risarcimento dei danni causati alle foreste nonché ai vivai e agli edifici forestali dalle alluvioni verificatesi nel periodo maggio-luglio 2006
Fondamento giuridico	Usnesení vlády České republiky ze dne 3. července 2006 č. 845 k povodňové situaci v České republice a následkům povodňových škod v období od 28. května do 2. července 2006 Usnesení vlády České republiky ze dne 1. listopadu 2006 č. 1246 o finančním řešení zmírnění škod způsobených na zemědělském majetku, vodohospodářské infrastruktuře, korytech vodních toků a rybnících v důsledku povodní v období od 28. května do 2. července 2006 Návrh zásad, kterými se stanovují podmínky pro poskytování dotací na zmírnění škod na lesním hospodářství způsobených povodněmi v období květen až červenec 2006
Tipo di misura	Regime di aiuti
Obiettivo	Risarcimento dei danni causati dalle calamità naturali
Forma di sostegno	Sovvenzione diretta
Stanziamiento	Bilancio complessivo di: 5 milioni di CZK
Intensità	Fino al 60%
Durata	Fino al 31 dicembre 2007
Settore economico	Settore agricolo (forestale)
Nome e indirizzo dell'autorità che concede l'aiuto	Ministerstvo zemědělství České republiky Těšnov 17 CZ-117 05 Praha 1
Altre informazioni	—

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

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

Data di adozione della decisione	4.4.2007
Numero dell'aiuto	N 85/07
Stato membro	Italia
Regione	Lombardia
Titolo (e/o nome del beneficiario)	Interventi nelle zone agricole colpite da calamità naturali (Siccità estate 2006 — Province di Como, Pavia e Varese)
Fondamento giuridico	Decreto legislativo n. 102/2004
Tipo di misura	Regime di aiuto

Obiettivo	Compensazione di danni alla produzione agricola causati da avversità atmosferiche
Forma di sostegno	Sovvenzione diretta
Stanziamiento	Si fa riferimento al regime approvato (NN 54/A/04)
Intensità	Fino all'80% dei danni alla produzione agricola
Durata	Fino al termine dei pagamenti
Settore economico	Agricoltura
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali Via XX Settembre, 20 I-00187 Roma
Altre informazioni	Provvedimento di applicazione del regime approvato dalla Commissione nell'ambito del fascicolo relativo all'aiuto di Stato NN 54/A/04 [Lettera della Commissione C(2005)1622 def., del 7 giugno 2005]

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

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

Comunicazione della Commissione nell'ambito dell'applicazione della direttiva 88/378/CEE del Consiglio relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti la sicurezza dei giocattoli

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2007/C 127/02)

(Pubblicazione di titoli e riferimenti di norme armonizzate ai sensi della direttiva)

OEN ⁽¹⁾	Riferimento e titolo della norma (Documento di riferimento)	Riferimento della norma sostituita	Data di cessazione della presunzione di conformità della norma sostituita Nota 1	Data della prima pubblicazione
CEN	EN 71-1:2005 ⁽²⁾ ⁽³⁾ ⁽⁴⁾ ⁽⁵⁾ Sicurezza dei giocattoli — Proprietà meccaniche e fisiche	EN 71-1:1998	La data di questa pubblicazione	Questa è la prima pubblicazione
	EN 71-1:2005/A3:2006	Nota 3	La data di questa pubblicazione	Questa è la prima pubblicazione
	EN 71-1:2005/AC:2006			
CEN	EN 71-2:2006 Sicurezza dei giocattoli — Infiammabilità	EN 71-2:2003	Data scaduta (31.7.2006)	31.5.2006
	EN 71-2:2006/AC:2006			31.5.2006
CEN	EN 71-3:1994 Sicurezza dei giocattoli — Migrazione di alcuni elementi	EN 71-3:1988	Data scaduta (30.6.1995)	12.10.1995
	EN 71-3:1994/A1:2000	Nota 3	Data scaduta (31.10.2000)	14.9.2001
	EN 71-3:1994/A1:2000/AC:2000			8.8.2002
	EN 71-3:1994/AC:2002			15.3.2003
CEN	EN 71-4:1990 Sicurezza dei giocattoli — Parte 4: Set sperimentali per chimica e attività connesse	—		9.2.1991
	EN 71-4:1990/A1:1998	Nota 3	Data scaduta (31.10.1998)	5.9.1998
	EN 71-4:1990/A2:2003	Nota 3	Data scaduta (31.1.2004)	9.12.2003
CEN	EN 71-5:1993 Sicurezza dei giocattoli — Giochi chimici (set), esclusi i set sperimentali per chimica	—		1.9.1993
	EN 71-5:1993/A1:2006	Nota 3	Data scaduta (31.7.2006)	31.5.2006
CEN	EN 71-6:1994 Sicurezza dei giocattoli — Simbolo grafico per l'etichettatura di avvertimento sull'età	—		22.6.1995

OEN ⁽¹⁾	Riferimento e titolo della norma (Documento di riferimento)	Riferimento della norma sostituita	Data di cessazione della presunzione di conformi- tà della norma sostituita Nota 1	Data della prima pubblicazione
CEN	EN 71-7:2002 Sicurezza dei giocattoli — Pitture a dito — Requisiti e metodi di prova	—		15.3.2003
CEN	EN 71-8:2003 Sicurezza dei giocattoli — Altalene, scivoli e giocattoli di attività similari ad uso familiare per interno ed esterno	—		9.12.2003
	EN 71-8:2003/A1:2006	Nota 3	30.11.2006	26.10.2006

⁽¹⁾ ESO: Organismo europeo di Normalizzazione:

— CEN: rue de Stassart 36, B-1050 Brussels, Tel.(32-2) 550 08 11; fax (32-2) 550 08 19 (<http://www.cen.eu>)

— CENELEC: rue de Stassart 35, B-1050 Brussels, Tel.(32-2) 519 68 71; fax (32-2) 519 69 19 (<http://www.cenelec.org>)

— ETSI: 650, route des Lucioles, F-06921 Sophia Antipolis, Tel.(33) 492 94 42 00; fax (33) 493 65 47 16 (<http://www.etsi.eu>)

⁽²⁾ Nota: Conformemente alla decisione 2001/579/CE della Commissione (GU L 205 del 31.7.2001, pag.39), la clausola 4.20(d) della norma EN 71-1:1998 concernente il livello ponderato (C) di pressione acustica del picco di emissione sonora, prodotto da un giocattolo che utilizza capsule a percussione, determina la presunzione di conformità soltanto a partire dal 1° agosto 2001.

⁽³⁾ Nota: La norma EN 71-1:1998/A8:2003 riguarda solo i rischi causati da «palline» (che la norma definisce «oggetti sferici, ovoidali o ellissoidali») destinate a essere lanciate, spinte, colpite con un calcio, lasciate cadere o fatte rimbalzare. I giocattoli contenenti palline che non rientrano nella norma devono aver ottenuto un attestato CE del tipo prima di essere immessi in commercio.

⁽⁴⁾ Nota: «I giocattoli in forma di tazza, ciotola o in forma di una metà d'uovo aventi un'apertura più o meno rotonda, ovale o ellittica destinati ad essere usati per bere, come ad esempio i servizi da tè giocattolo, possono presentare un rischio per la salute dei bambini. Tali giocattoli non sono coperti dalla norma, ragion per cui questi prodotti devono essere corredati di un certificato del tipo CE e la conformità col modello approvato dev'essere stata certificata dall'apposizione del marchio CE».

⁽⁵⁾ Nota: «Nel caso dei giocattoli a proiettile muniti di ventosa come area di impatto, il requisito di cui al punto 4.17.1 lettera b), in base al quale la prova di trazione viene eseguita conformemente al punto 8.4.2.3, non copre il rischio di asfissia che presentano tali giocattoli».

Nota 1 In genere la data di cessazione della presunzione di conformità coincide con la data di ritiro («dow»), fissata dall'organismo europeo di normalizzazione, ma è bene richiamare l'attenzione di coloro che utilizzano queste norme sul fatto che in alcuni casi eccezionali può avvenire diversamente.

Nota 3 In caso di modifiche, la Norma cui si fa riferimento è la EN CCCC:YYYY, comprensiva delle sue precedenti eventuali modifiche, e la nuova modifica citata. La norma sostituita (colonna 4) perciò consiste nella EN CCCC:YYYY e nelle sue precedenti eventuali modifiche, ma senza la nuova modifica citata. Alla data stabilita, la norma sostituita cessa di fornire la presunzione di conformità ai requisiti essenziali della direttiva.

Avvertimento:

— Ogni informazione relativa alla disponibilità delle norme può essere ottenuta o presso gli organismi europei di normalizzazione o presso gli organismi nazionali di normalizzazione il cui elenco figura in annesso alla direttiva 98/34/CE del Parlamento europeo e del Consiglio modificata dalla direttiva 98/48/CE.

— La pubblicazione dei riferimenti nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* non implica che le norme siano disponibili in tutte le lingue della Comunità.

Per ulteriori informazioni, consultare il sito Europa, al seguente indirizzo:

<http://ec.europa.eu/enterprise/newapproach/standardization/harmstds/>

Comunicazione della Commissione ai sensi dell'articolo 12, paragrafo 5, lettera a) del regolamento (CEE) n. 2913/92 del Consiglio relativa alle informazioni fornite dalle autorità doganali degli Stati membri in materia di classificazione delle merci nella nomenclatura doganale

(2007/C 127/03)

Un'informazione tariffaria vincolante cessa di essere valida dalla data odierna qualora divenga incompatibile con l'interpretazione della nomenclatura doganale a seguito delle seguenti misure tariffarie internazionali:

Modifiche alle note esplicative del sistema armonizzato e alla raccolta dei pareri di classificazione approvate dal Consiglio di cooperazione doganale (documento CCD NC1123 — relazione della 38ª riunione del Comitato SA):

EMENDAMENTI ALLE NOTE ESPLICATIVE AI SENSI DELLA PROCEDURA PREVISTA DALL'ARTICOLO 8 DELLA CONVENZIONE DEL SISTEMA ARMONIZZATO E PARERI DI CLASSIFICAZIONE APPROVATI DAL COMITATO SA DELL'ORGANIZZAZIONE MONDIALE DELLE DOGANE

(38ª RIUNIONE DEL CSA DI OTTOBRE 2006)

DOC. NC1123

Emendamenti alle note esplicative della nomenclatura allegata alla Convenzione SA

26.20	N/13
27.10	N/13
Capitolo 29 — Allegato	N/6
38.25	N/13
49.11	N/3
85.08	N/14
85.13	N/2
85.43	N/3
Capitolo 90 — Principi generali	N/14
90.10	N/15
95.04	N/5

Pareri di classificazione approvati dal comitato SA

4418.72/4	N/7
8424.81/1	N/8
8462.21/2	N/9
8473.40/1	N/16
8513.10/1	N/10
8517.11/1	N/11
8517.62/12	N/12
8528.12/4	N/16

Le informazioni relative al contenuto di queste disposizioni possono essere richieste presso la direzione Principi generali e Fiscalità e unione doganale della Commissione delle Comunità europee, Rue de la Loi/Wetstraat 200, B-1049 Bruxelles oppure consultando il sito Internet di questa direzione Principi generali al seguente indirizzo:

http://europa.eu.int/comm/taxation_customs/customs/customs_duties/tariff_aspects/harmonised_system/index_en.htm

IV

(Informazioni)

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI E
DAGLI ORGANI DELL'UNIONE EUROPEA

COMMISSIONE

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾**7 giugno 2007**

(2007/C 127/04)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,3470	RON	leu rumeni	3,2679
JPY	yen giapponesi	163,43	SKK	corone slovacche	34,268
DKK	corone danesi	7,4466	TRY	lire turche	1,7883
GBP	sterline inglesi	0,67900	AUD	dollari australiani	1,5926
SEK	corone svedesi	9,3205	CAD	dollari canadesi	1,4267
CHF	franchi svizzeri	1,6477	HKD	dollari di Hong Kong	10,5256
ISK	corone islandesi	84,64	NZD	dollari neozelandesi	1,7842
NOK	corone norvegesi	8,0820	SGD	dollari di Singapore	2,0669
BGN	lev bulgari	1,9558	KRW	won sudcoreani	1 248,33
CYP	sterline cipriote	0,5833	ZAR	rand sudafricani	9,6950
CZK	corone ceche	28,412	CNY	renminbi Yuan cinese	10,3028
EEK	corone estoni	15,6466	HRK	kuna croata	7,3534
HUF	fiorini ungheresi	253,15	IDR	rupia indonesiana	11 954,63
LTL	litas lituani	3,4528	MYR	ringgit malese	4,6135
LVL	lats lettoni	0,6964	PHP	peso filippino	61,969
MTL	lire maltesi	0,4293	RUB	rublo russo	34,8460
PLN	zloty polacchi	3,8355	THB	baht thailandese	43,977

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

V

(Pareri)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA
CONCORRENZA

COMMISSIONE

Notifica preventiva di una concentrazione**(Caso n. COMP/M.4708 — Gerresheimer/Chase/JV)****Caso ammissibile alla procedura semplificata****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2007/C 127/05)

1. In data 1.6.2007 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 le imprese Gerresheimer Glass Inc («Gerresheimer», Stati Uniti), appartenente al gruppo Gerresheimer group e controllata da Blackstone investment und Group (Stati Uniti) e Chase Scientific Glass, Inc («Chase», Stati Uniti), appartenente al gruppo Thermo Fisher Scientific Inc (Stati Uniti) acquisiscono ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento del Consiglio il controllo in comune di Kimble Chase Life Science and Research Products LLC («Kimble/Chase», Stati Uniti), mediante acquisto di quote o azioni in una società di nuova costituzione che si configura come impresa comune.

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

- per Gerresheimer: prodotti in vetro per uso farmaceutico e applicazioni scientifiche,
- per Chase: prodotti in vetro per uso scientifico, industriale e ricerca medica,
- per Kimble/Chase: sviluppo e produzione di prodotti in vetro gettabili e riutilizzabili per uso scientifico.

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la transazione notificata possa rientrare nel campo d'applicazione del regolamento (CE) n. 139/2004. Tuttavia si riserva la decisione finale 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 ⁽²⁾ del Consiglio, 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 le loro eventuali osservazioni sulla concentrazione proposta.

Le osservazioni debbono pervenire alla Commissione non oltre dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per fax [fax n. (32-2) 296 43 01 o 296 72 44] o per posta, indicando il riferimento COMP/M.4708 — Gerresheimer/Chase/JV, al seguente indirizzo:

Commissione europea
Direzione generale Concorrenza
Protocollo Concentrazioni
J-70
B-1049 Bruxelles/Brussel

⁽¹⁾ GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

⁽²⁾ GUC 56 del 5.3.2005, pag. 32.

COMMISSIONE

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

(2007/C 127/06)

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

DOMANDA DI MODIFICA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

Domanda di modifica a norma dell'articolo 9 e dell'articolo 17, paragrafo 2

«QUEIJO SERRA DA ESTRELA»

N. CE: PT/PDO/117/0213/16.05.2002

DOP (X) IGP ()

Modifica/Modifiche richieste

Voce(i) del disciplinare

- Nome del prodotto
- X Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- X Metodo di ottenimento
- Legame
- X Etichettatura
- Condizioni nazionali

Modifica/Modifiche:

Descrizione: Da tempi immemorabili la produzione di «Queijo Serra da Estrela» segue due modelli distinti: la fabbricazione di formaggio destinato al consumo immediato, comunemente noto con il nome «Serra da Estrela», e la fabbricazione di formaggio destinato al consumo in un tempo successivo: il «Serra da Estrela Velho». Quest'ultimo, in tutto e per tutto identico al primo per quanto riguarda le razze da latte, il tipo di allevamento e l'alimentazione degli animali, l'ottenimento e il trasporto del latte, la lavorazione del formaggio, ecc., si differenzia soltanto relativamente per le condizioni di stagionatura, che esigono tempi più lunghi. È evidente che il «Serra da Estrela Velho» presenta caratteristiche organolettiche distinte, dal momento che è di dimensioni più ridotte, di colore più scuro e di sapore più pronunciato rispetto al «Serra da Estrela».

⁽¹⁾ GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12.

I produttori desiderano commercializzare anche il «Serra da Estrela Velho», ritenendo fra l'altro opportuno reintrodurre la produzione di formaggi di dimensioni più ridotte — circa 0,7 kg — conformemente alle antiche pratiche tradizionali.

Metodo di ottenimento: La produzione del «Queijo Serra da Estrela», come accade per la maggior parte dei formaggi tradizionali portoghesi, è un'attività spiccatamente stagionale. Per questa ragione e per adeguarsi alle nuove abitudini di consumo (caratterizzate da punte massime di domanda nei mesi estivi e nel periodo natalizio) e permettere che i consumatori abituali ma meno abbienti possano continuare a consumare questo formaggio — il cui prezzo è elevato — i produttori desiderano poter elaborare un «Serra da Estrela» a lunga conservazione in condizioni tali da impedirne sia il deterioramento sia la maturazione. D'altra parte, essi desiderano commercializzare i due tipi di formaggio — normale e stagionato — sotto forma di porzioni.

Il formaggio «Serra da Estrela» è un prodotto vivo la cui evoluzione prosegue anche dopo le operazioni di conservazione, di taglio e di condizionamento. Tali operazioni possono quindi essere eseguite solo nella regione di origine, tenuto conto della necessità di:

- garantire la genuinità e le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche che definiscono la qualità particolare di questi formaggi — attributi che solo i produttori, gli abitanti locali ed i consumatori abituali sono in grado di riconoscere;
- valutare le caratteristiche qualitative di ciascun formaggio, singolarmente, prima di sottoporlo alle operazioni di cui sopra;
- far sì che il formaggio, anche dopo essere stato tagliato, mantenga la burrosità tipica; a tal fine è decisivo selezionare i formaggi che presentano un grado di maturazione adeguato al momento di effettuare l'operazione;
- far sì che, nel caso del formaggio stagionato, le fette presentino la consistenza desiderata, senza sbriciolarsi; a tal fine è determinante la scelta dei formaggi che presentano le caratteristiche appropriate di sapore e di consistenza nel momento esatto della fase di maturazione in cui è opportuno procedere al taglio;
- garantire il mantenimento della reputazione secolare del prodotto e fare in modo che essa non sia usurpata e che il consumatore non venga indotto in errore;
- garantire il mantenimento delle condizioni igienico-sanitarie del prodotto nel tempo e nel corso delle diverse operazioni;
- garantire un controllo adeguato delle operazioni, conformemente agli obblighi regolamentari;
- assicurare la tracciabilità fra ciascuna forma o porzione di formaggio, gli impianti di produzione e le aziende agricole, in modo da garantire l'origine geografica del prodotto.

Etichettatura: Le modifiche relative all'etichettatura consistono precisamente nella menzione obbligatoria dell'aggettivo «velho» per contraddistinguere i formaggi stagionati per oltre 120 giorni.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«QUEIJO SERRA DA ESTRELA»

N. CE: PT/PDO/117/0213/16.05.2002

DOP (X) IGP ()

La presente scheda riepilogativa presenta a fini informativi gli elementi principali del disciplinare.

1. Servizio competente dello Stato membro

Denominazione: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica
Indirizzo: Av. Afonso Costa, 3
P-1949-002 Lisboa
Tel.: (351-21) 844 22 00
Fax: (351-21) 844 22 02
E-mail: idrha@idrha.min-agricultura.pt

2. Associazione

Denominazione: Estrelacoop — Coop. Produtores de Queijo Serra da Estrela, CRL

Indirizzo: R. Miguel Bombarda, 20
P-6360-344 Celorico da Beira

Tel.: (351-271) 74 13 21

Fax: (351-271) 74 13 21

E-mail: estrelacoopqse@oninet.pt

Composizione: Produttori/trasformatori (X) altro ()

3. Tipo di prodotto

Classe 1.3: Formaggi

4. Disciplinare

(riepilogo delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2)

4.1 Nome: «Queijo Serra da Estrela»

4.2. Descrizione: Formaggio ottenuto per sgocciolamento lento della cagliata, previa coagulazione con cardo selvatico (*Cynara cardunculus*, L.) del latte di pecora puro crudo, ottenuto dalla mungitura di pecore di razza Bordaleira Serra da Estrela o di razza Churra Mondegueira. La durata minima di maturazione del formaggio «Serra da Estrela» è di 30 giorni. Allorché la maturazione viene effettuata per almeno 120 giorni, il formaggio viene denominato «Serra da Estrela Velho».

Le principali caratteristiche del prodotto sono le seguenti:

	Queijo Serra da Estrela	Queijo Serra da Estrela Velho
Forma e consistenza	Cilindro appiattito (piatto), di forma regolare, con rigonfiamento laterale e lieve rigonfiamento sulla faccia superiore, senza bordi definiti	Cilindro appiattito (piatto), di forma regolare, con rigonfiamento laterale non pronunciato o inesistente e assenza di spigoli
Crosta	Liscia e semi-molle	Da liscia a leggermente rugosa e di consistenza da dura ad extra dura
Peso	Da 0,7 a 1,7 kg	Da 0,7 a 1,2 kg
Diametro	Da 11 a 20 cm	Da 11 a 20 cm
Altezza	Da 3 a 6 cm	Da 3 a 6 cm
Struttura	Chiusa, mediamente burrosa, deformabile al taglio, ben compatta, cremosa e fondente, con occhiatura scarsa o assente	Chiusa o con pochi occhi, pasta leggermente friabile e secca, fondente
Colore	Bianco o giallino	Da giallino ad arancio/marrone chiaro, con una colorazione che va accentuandosi dai bordi verso il centro
Caratteristiche organolettiche	Sapore dolce, netto e leggermente acidulo	Sapore gradevole e persistente, netto, da forte a leggermente forte e appena piccante/salato
Proteine	Fra il 26 e il 33%	Fra il 36 e il 43%
Grassi	Fra il 45 e il 60%	> 60%
Umidità	Fra il 61 e il 69%	Fra il 49 e il 56%
Ceneri	Fra il 5 e il 6,5%	Fra il 7 e il 8%

- 4.3 Zona geografica: Tenendo conto dell'ecosistema integrato della regione, delle tecniche di allevamento tramandate nei secoli, delle condizioni climatiche richieste per la trasformazione e la maturazione del formaggio, del microclima particolare, delle competenze secolari comprovate, dell'esistenza di metodi locali, leali e costanti, dell'obbligo di difendere il consumatore dalle frodi e dagli abusi, della necessità di procedere al controllo di tutte le operazioni e dell'obbligo di garantire la tracciabilità del prodotto nell'arco dell'intero ciclo di produzione, la zona geografica di produzione e di trasformazione delle materie prime e di maturazione, di immagazzinamento prolungato, di taglio e di condizionamento del formaggio, è circoscritta ai comuni di Carregal do Sal, Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Gouveia, Mangualde, Manteigas, Nelas, Oliveira do Hospital, Penalva do Castelo e Seia e alle *freguesias* di Carapito, Cortiçada, Dornelas, Eirado, Forninhos, Penaverde e Valverde, del comune di Aguiar da Beira, alle *freguesias* di Anceriz, Barril do Alva, Cerdeira, Coja, Pomares e Vila Cova do Alva, del comune di Arganil, alle *freguesias* di Aldeia de Carvalho, Cortes do Meio, Erada, Paul, Sarzedo, Unhais da Serra e Verdelhos, del comune di Covilhã, alle *freguesias* di Aldeia Viçosa, Cavadoude, Corujeira, Fala, Famalicão, Fernão Joanes, Maçainhas de Baixo, Mizarela, Pero Soares, Porto da Carne, São Vicente, Sé Seixo Amarelo, Trinta, Vale de Estrelas, Valhelhas, Videmonte, Vila Cortez do Mondego e Vila Soeiro, del comune di Guarda, alle *freguesias* di Midões, Póvoa de Midões e Vila Nova de Oliveirinha, del comune di Tábua, alle *freguesias* di Canas de Santa Maria, Ferreirós do Dão, Lobão Beira, Molelos, Mosteiro de Fráguas, Nandufe, Parada de Gonta, Sabugosa, São Miguel do Outeiro, Tonda e Tondela, del comune di Tondela, alle *freguesias* di Aldeia Nova, Carnicães, Feital, Fiães, Freches, Santa Maria, São Pedro, Tamanho, Torres, Vila Franca das Naves e Vilares, del comune di Trancoso e alle *freguesias* di Fragosela, Loureiro de Silgueiros, Povolide e São João de Lourosa, del comune di Viseu.
- 4.4 Prova dell'origine: Il latte di pecora delle razze sopra indicate può provenire soltanto da aziende ubicate in questa zona geografica, previamente iscritte presso l'associazione di produttori e soggette a controllo. Gli animali sono iscritti nei rispettivi registri. Gli impianti di ottenimento, maturazione, taglio e condizionamento del formaggio devono essere opportunamente autorizzati ed iscritti presso l'associazione nonché soggetti a controllo. Sulle singole forme o porzioni, oltre all'etichetta, è apposto un marchio di certificazione numerato, il quale permette la rintracciabilità completa del prodotto. L'intero circuito produttivo è controllato dall'ente appositamente riconosciuto, segnatamente per quanto attiene all'ubicazione delle aziende e delle unità di trasformazione, alimentazione e allevamento delle greggi, mungitura e circuito del latte ed alla sua trasformazione fino alla commercializzazione.
- 4.5 Metodo di ottenimento: Gli animali sono allevati in regime estensivo o semi-estensivo. È ammesso unicamente il latte che presenti perfette condizioni igienico-sanitarie. Il formaggio è ottenuto mediante l'aggiunta di latte, crudo e puro, di sale e di fiore di cardo, seguita da moderato rimescolamento e da coagulazione. La cagliata è tagliata mediante lo spino od altro strumento adeguato, quindi è collocata su un panno bianco e spremuta per estrarne il siero; il panno con la cagliata è collocato in stampi aperti. La cagliata è divisa e spremuta, quindi rivoltata una prima volta, poi sottoposta a spremitura per estrarne il massimo di siero. Lo stampo è aperto e la pasta viene divisa, adagiata in un altro panno bianco e pulito, quindi ricollocata nello stampo, in cui è sottoposta a spremitura fino a raggiungere il diametro definitivo e rivoltata una seconda volta; la spremitura può essere eseguita manualmente o meccanicamente. È consentito salare la superficie del formaggio prima di passare alla fase della maturazione. Quest'ultima può essere effettuata in impianti naturali o in atmosfera controllata. La maturazione si articola in due fasi decisive: durante la prima i formaggi, avvolti in un panno bianco e pulito, sono collocati in condizioni di umidità e di temperatura che consentano la fermentazione lattica, al termine della quale essi sono lavati e vengono quindi lasciati ad asciugare, in condizioni di temperatura e di umidità diverse dalle prime. La durata della maturazione è determinante per qualificare il formaggio come «Serra da Estrela» o «Serra da Estrela Velho».

Il formaggio «Serra da Estrela» è un prodotto vivo la cui evoluzione prosegue anche dopo le operazioni di conservazione, di taglio e di condizionamento. Tali operazioni possono quindi essere eseguite solo nella regione di origine, tenuto conto della necessità di:

- garantire la genuinità e le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche che definiscono la qualità particolare di questi formaggi — attributi che solo i produttori, gli abitanti locali ed i consumatori abituali sono in grado di riconoscere;
- valutare le caratteristiche qualitative di ciascun formaggio, singolarmente, prima di sottoporlo alle operazioni di cui sopra;
- far sì che il formaggio, anche dopo essere stato tagliato, mantenga la burrosità tipica; a tal fine è decisivo selezionare i formaggi che presentano un grado di maturazione adeguato al momento di effettuare l'operazione;

- far sì che, nel caso del formaggio stagionato, le fette presentino la consistenza desiderata, senza sbriciolarsi; a tal fine è determinante la scelta dei formaggi che presentano le caratteristiche appropriate di sapore e di consistenza nel momento esatto della fase di maturazione in cui è opportuno procedere al taglio;
 - garantire il mantenimento della reputazione secolare del prodotto e fare in modo che essa non sia usurpata e che il consumatore non venga indotto in errore;
 - garantire il mantenimento delle condizioni igienico-sanitarie del prodotto nel tempo e nel corso delle diverse operazioni;
 - garantire un controllo adeguato delle operazioni, conformemente agli obblighi regolamentari;
 - assicurare la tracciabilità fra ciascuna forma o porzione di formaggio, gli impianti di produzione e le aziende agricole, in modo da garantire l'origine geografica del prodotto.
- 4.6 **Legame:** Tutta la regione del grande altipiano della Beira, le cui condizioni climatiche si traducono in inverni rigidi, piovosi e prolungati, accompagnati talvolta da precipitazioni nevose, ed in estati calde e asciutte. I pascoli naturali sono costituiti da graminacee vivaci spontanee e da pascoli seminati a trifoglio bianco e a trifoglio sotterraneo che conferiscono al latte di pecora e, di conseguenza, al formaggio, le sue caratteristiche uniche. La regione ed i formaggi ivi prodotti erano già citati in testi scritti da autori romani. I formaggi erano citati anche come alimenti di prim'ordine a bordo delle caravelle delle grandi scoperte o nelle commedie teatrali del secolo XVI. Il legame con l'origine è ulteriormente rafforzato dal fatto che il latte proviene esclusivamente da pecore di razze locali (Bordaleira Serra da Estrela e Churra Mondegueira).
- 4.7 **Struttura di controllo:**
- Denominazione: Beira Tradição — Certificação de Produtos da Beira, L.DA
- Indirizzo: Urbanização Auto Mecânica, 8 r/c
P-6000 Castelo Branco
- Telefono: (351-272) 32 98 43
- Fax: (351-272) 32 98 43
- E-mail: celestino.almeida@netvisao.pt
- L'organismo «Beira Tradição — Certificação de Produtos da Beira, Lda» è stato riconosciuto conforme ai requisiti della norma 45011:2001
- 4.8 **Etichettatura:** Oltre alle diciture rese obbligatorie dalla legislazione generale, è obbligatorio l'uso
- della dicitura «Queijo Serra da Estrela — Denominação de Origem Protegida» o «Queijo Serra da Estrela Velho — Denominação de Origem Protegida»;
 - del logo comunitario delle DOP;
 - del marchio di certificazione, su cui figurano il nome del prodotto, il nome dell'organismo di controllo e certificazione e un numero di serie che consente la tracciabilità del prodotto.
-

AVVISO

L'8 giugno 2007 sarà pubblicato nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* C 127 A il «Catalogo comune delle varietà delle specie di ortaggi — Quarto complemento alla venticinquesima edizione integrale».

Gli abbonati possono ottenere gratuitamente la suddetta Gazzetta ufficiale nei limiti del numero e della(e) versione(i) linguistica(che) del(dei) loro abbonamento(i). Gli abbonati sono pregati di rispedire la cedola di ordinazione che si trova in calce, debitamente compilata, specificando il numero di matricola dell'abbonamento (il codice che figura a sinistra di ogni etichetta e che comincia per O/.....). La gratuità e la disponibilità sono assicurate per un anno a decorrere dalla data d'uscita della Gazzetta ufficiale in questione.

Gli interessati non abbonati possono ordinare a pagamento questa Gazzetta ufficiale presso uno dei nostri uffici di vendita (cfr. http://publications.europa.eu/others/sales_agents_it.html).

Questa Gazzetta ufficiale — come tutte le Gazzette ufficiali (serie L, C, C A, C E) — può essere consultata gratuitamente sul sito Internet <http://eur-lex.europa.eu>.

ORDINATIVO

**Ufficio delle pubblicazioni ufficiali
delle Comunità europee**

Servizio «Abbonamenti»

2, rue Mercier

L-2985 Lussemburgo

Fax (352) 29 29-42752

Il mio numero di matricola è il seguente: O/.....

Vogliate farmi pervenire la(le) ... copia(e) gratuita(e) della ***Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*** C 127 A/2007 a cui dà(danno) diritto il(i) mio(miei) abbonamento(i).

Nome:

Indirizzo:

.....

Data: Firma: