

Gazzetta ufficiale

dell'Unione europea

C 85

Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

51° anno
4 aprile 2008

| <u>Numero d'informazione</u> | Sommar io | Pagina |
|------------------------------|--|--------|
| | I <i>Risoluzioni, raccomandazioni e pareri</i> | |
| | RACCOMANDAZIONI | |
| | Commissione | |
| 2008/C 85/01 | Raccomandazione della Commissione, del 31 marzo 2008, sul rafforzamento della cooperazione amministrativa nel contesto del distacco di lavoratori nell'ambito di una prestazione di servizi ⁽¹⁾ | 1 |
| | II <i>Comunicazioni</i> | |
| | COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI E DAGLI ORGANI DELL'UNIONE EUROPEA | |
| | Commissione | |
| 2008/C 85/02 | Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso COMP/M.5065 — AXA/CDC/Hotels ACCOR) ⁽¹⁾ | 5 |
| 2008/C 85/03 | Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso COMP/M.5073 — Scholz/TTC/GMPL/JV) ⁽¹⁾ | 5 |
| | IV <i>Informazioni</i> | |
| | INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI E DAGLI ORGANI DELL'UNIONE EUROPEA | |
| | Commissione | |
| 2008/C 85/04 | Tassi di cambio dell'euro | 6 |

IT

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

| | | |
|--------------|---|---|
| 2008/C 85/05 | Dichiarazione del governo di Malta ai sensi dell'articolo 5 del regolamento (CEE) n. 1408/71 del Consiglio relativo all'applicazione dei regimi di sicurezza sociale ai lavoratori subordinati, ai lavoratori autonomi e ai loro familiari che si spostano all'interno della Comunità | 7 |
|--------------|---|---|

V Avvisi

PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI

Commissione

| | | |
|--------------|--|----|
| 2008/C 85/06 | Invito a presentare proposte — «Azione preparatoria MEDIA International» | 8 |
| 2008/C 85/07 | Invito a presentare proposte nell'ambito del programma di lavoro «Persone» del 7° programma quadro CE di azioni comunitarie di ricerca, sviluppo tecnologico e dimostrazione | 10 |

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

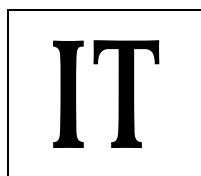
Commissione

| | | |
|--------------|---|----|
| 2008/C 85/08 | Notifica preventiva di una concentrazione (Caso COMP/M.4994 — Electrabel/Compagnie Nationale du Rhône) ⁽¹⁾ | 11 |
| 2008/C 85/09 | Notifica preventiva di una concentrazione (Caso COMP/M.5129 — Delta Lloyd/Swiss Life Belgium) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾ | 12 |

ALTRI ATTI

Commissione

| | | |
|--------------|--|----|
| 2008/C 85/10 | Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari | 13 |
| 2008/C 85/11 | Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari | 17 |



⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE

I

(Risoluzioni, raccomandazioni e pareri)

RACCOMANDAZIONI

COMMISSIONE

RACCOMANDAZIONE DELLA COMMISSIONE

del 31 marzo 2008

sul rafforzamento della cooperazione amministrativa nel contesto del distacco di lavoratori nell'ambito di una prestazione di servizi

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2008/C 85/01)

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea, in particolare l'articolo 211,

considerando quanto segue:

(1) La direttiva 96/71/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 1996, relativa al distacco di lavoratori nell'ambito di una prestazione di servizi ⁽¹⁾ impone chiari obblighi per quanto riguarda la cooperazione tra le amministrazioni nazionali e attribuisce agli Stati membri la responsabilità di creare le condizioni necessarie di tale cooperazione. Questo obbligo comprende la designazione, in conformità con la legislazione e/o prassi nazionale, di una o più autorità di vigilanza organizzate e attrezzate in modo da funzionare in modo efficace e da essere in grado di gestire tempestivamente le richieste di informazioni riguardanti le condizioni di lavoro e di occupazione disciplinate dalla direttiva 96/71/CE.

(2) La direttiva 96/71/CE impone inoltre un chiaro obbligo agli Stati membri di adottare misure adeguate al fine di rendere le informazioni sulle condizioni di lavoro e di occupazione generalmente disponibili non solo per i fornitori esteri di servizi ma anche per i lavoratori distaccati interessati.

(3) Nonostante i miglioramenti realizzati in termini di accesso alle informazioni, vi sono ancora giustificate preoccupazioni per quanto riguarda il modo in cui gli Stati membri hanno attuato e/o applicato in pratica le regole della cooperazione amministrativa secondo quanto stabilito dalla direttiva 96/71/CE ⁽²⁾. Una soddisfacente attuazione, un'applicazione corretta e l'effettivo e concreto rispetto della direttiva 96/71/CE non sembrano possibili a meno che questa situazione non sia corretta ⁽³⁾.

(4) L'esercizio di verifica lanciato dalla Commissione sulla base della sua comunicazione «Orientamenti relativi al distacco di lavoratori nell'ambito della prestazione di servizi» ⁽⁴⁾ ha evidenziato inoltre che molti Stati membri tendono a fare affidamento unicamente sui propri strumenti e misure nazionali per controllare la conformità con le condizioni di lavoro e di occupazione applicabili ai lavoratori distaccati da parte dei fornitori di servizi. Questa situazione è probabilmente connessa, se non addirittura causata dalla virtuale mancanza di cooperazione amministrativa, dall'accesso ancora insoddisfacente alle informazioni nonché dai problemi di applicazione transfrontaliera ⁽⁵⁾.

⁽²⁾ Documenti di lavoro dei servizi della Commissione SEC(2006) 439 e SEC(2007) 747, nonché la comunicazione «Distacco di lavoratori nell'ambito della prestazione di servizi: massimizzarne i vantaggi e le potenzialità garantendo la tutela dei lavoratori», in particolare parte 6, conclusioni, COM(2007) 304 def. del 13 giugno 2007, pag. 9.

⁽³⁾ Si veda in tale contesto anche la risoluzione del Parlamento europeo dell'11 luglio 2007, B6-0266/2007.

⁽⁴⁾ COM(2006) 159 def., del 4 aprile 2006.

⁽⁵⁾ Comunicazione «Distacco di lavoratori nell'ambito della prestazione di servizi — massimizzarne i vantaggi e le potenzialità garantendo la tutela dei lavoratori», in particolare la parte 6, conclusioni, COM(2007) 304 def. del 13 giugno 2007, nonché il documento di lavoro dei servizi della Commissione che la accompagna, SEC(2007) 747.

⁽¹⁾ GUL 18 del 21.1.1997, pag. 1.

- (5) Al fine di garantire la conformità delle condizioni di lavoro e di occupazione ⁽¹⁾, le autorità dello Stato membro nel quale i servizi vengono forniti applicano talune misure di controllo o formalità amministrative alle imprese che effettuano il distacco. È fuori dubbio la necessità di azioni preventive e di adeguate sanzioni volte a proteggere i lavoratori distaccati. L'analisi delle misure di controllo adottate dagli Stati membri mostra tuttavia una sorprendente diversità e fa supporre che alcune di esse non siano proporzionate e non siano quindi conformi all'articolo 49 del trattato, così come interpretato dalla Corte europea di giustizia, o alla direttiva 96/71/CE.
- (6) Le esigenze di una vigilanza legittima possono essere rispettate, in modo pienamente conforme al diritto comunitario, solo se gli Stati membri miglioreranno, e ove necessario rafforzeranno in modo efficace, i meccanismi di collaborazione reciproca e/o miglioreranno l'accesso alle informazioni secondo quanto stabilito nella direttiva 96/71/CE ⁽²⁾.
- (7) Un'adeguata ed efficace attuazione e applicazione sono elementi essenziali nella protezione dei diritti dei lavoratori distaccati, laddove un'applicazione insufficiente indebolisce l'efficacia delle regole comunitarie applicabili in questo settore. Una stretta cooperazione tra la Commissione e gli Stati membri è pertanto essenziale, pur senza dimenticare l'importante ruolo degli ispettorati del lavoro e delle parti sociali in materia.
- (8) Per quanto riguarda il distacco di lavoratori nell'ambito della prestazione di servizi, le differenti culture, strutture e linguaggi amministrativi, oltre alla mancanza di procedure chiaramente stabilite e di soggetti chiaramente identificati, costituiscono significativi ostacoli ad un'efficiente cooperazione tra gli Stati membri in questo ambito. L'utilizzazione di un sistema di informazione elettronica adeguato e ben funzionante, destinato ad agevolare la reciproca assistenza e gli scambi di informazioni tra gli Stati membri, costituisce uno strumento molto efficace per eliminare molti di questi ostacoli ed è pertanto essenziale se si vuole che gli Stati membri possano cooperare più strettamente. Tale sistema dovrebbe consentire alle autorità competenti e agli altri soggetti coinvolti, come ad esempio le parti sociali, di identificare chiaramente gli interlocutori pertinenti negli altri Stati membri e di comunicare in modo efficiente. Consentirebbe inoltre di creare un clima di reciproca fiducia, elemento fondamentale se si vuole che la cooperazione amministrativa funzioni in modo efficace.
- (9) Fornire informazioni facilmente accessibili, accurate e aggiornate alle imprese e ai lavoratori sulle condizioni di lavoro e di occupazione dei lavoratori distaccati nello Stato membro ospitante è una condizione fondamentale che contribuisce a prevenire l'emergere di conflitti, situazioni problematiche e abusi. È quindi opportuno adottare le misure necessarie a garantire un efficace accesso alle informazioni per i lavoratori distaccati e i loro datori di lavoro ⁽³⁾.
- (10) È necessario avviare un'azione urgente per porre rimedio alle carenze individuate nell'attuazione e nell'applicazione della legislazione riguardante il distacco di lavoratori, rafforzando la cooperazione amministrativa tra gli Stati membri, ricorrendo a sistemi di scambio di informazioni più efficaci, migliorando l'accesso alle informazioni e promuovendo lo scambio di informazioni e di migliori prassi.

RACCOMANDA QUANTO SEGUE:

1. Sistema di scambio di informazioni

Gli Stati membri dovrebbero adottare le misure necessarie e compiere gli sforzi richiesti per porre in essere un sistema elettronico di scambio di informazioni, come il sistema d'informazione del mercato interno («IMI») ⁽⁴⁾, e in particolare per sviluppare, in stretta collaborazione con i servizi della Commissione, prima di tutto una — specifica — applicazione volta a sostenere la cooperazione amministrativa necessaria per migliorare l'applicazione pratica della direttiva 96/71/CE.

Lo sviluppo di tale sistema elettronico di scambio di informazioni per la cooperazione amministrativa nel contesto della direttiva 96/71/CE implica che gli Stati membri:

- 1) identifichino i principali temi e questioni sui quali dovranno essere scambiate informazioni e che dovranno quindi essere inseriti nel sistema di scambio;
- 2) identifichino le autorità competenti e, se necessario, altri soggetti coinvolti nella sorveglianza e nel controllo delle condizioni di occupazione dei lavoratori distaccati che prenderanno parte al sistema di scambio;

⁽¹⁾ Idem risoluzione del Parlamento europeo sulla relazione Schroedter del 26 ottobre 2006.

⁽²⁾ La stessa questione è sottolineata nella risoluzione del Parlamento europeo, si vedano in particolare i punti 21 e 32 e seguenti. Dalle risposte ricevute nel contesto della consultazione pubblica lanciata sul tema della modernizzazione del diritto del lavoro, COM(2006) 708 del 22 novembre 2006, è risultato inoltre che l'esigenza di migliorare e sviluppare la cooperazione è stata ampiamente riconosciuta dagli Stati membri [si veda il documento COM(2007) 627 def. del 24 ottobre 2007 e il documento di lavoro dei servizi della Commissione che l'accompagna SEC(2007) 1373].

⁽³⁾ Lo stesso punto e invito a intraprendere azioni è stato sottolineato dal Parlamento europeo nella sua risoluzione dell'11 luglio 2007, si veda il punto 18.

⁽⁴⁾ IMI è un sistema d'informazione destinato ad agevolare l'assistenza reciproca e lo scambio di informazioni tra gli Stati membri. Costituisce uno strumento di scambio sicuro e rapido di dati tra le autorità europee che consente loro di collaborare in modo efficace malgrado le diversità linguistiche e le diverse procedure e strutture amministrative. Le prime applicazioni sviluppate saranno di sostegno alla direttiva sul riconoscimento delle qualifiche professionali modificata (2005/36/CE del Parlamento europeo e del Consiglio) e alla direttiva servizi (2006/123/CE del Parlamento europeo e del Consiglio).

- 3) chiarificano il ruolo degli uffici di collegamento;
- 4) esaminino la questione di un'adeguata salvaguardia per la tutela dei dati personali scambiati durante lo scambio di informazioni tra le autorità degli Stati membri e, se necessario, tra gli altri soggetti coinvolti ⁽¹⁾.

Sulla base dei risultati di queste analisi preliminari, gli Stati membri dovrebbero inoltre valutare e decidere, in cooperazione con i servizi della Commissione, se IMI costituisce il supporto più adeguato allo scambio di informazioni secondo quanto previsto all'articolo 4 della direttiva 96/71/CE.

La Commissione garantirà al riguardo sostegno e assistenza agli Stati membri e si impegna ad operare in stretta collaborazione con loro al fine di compiere i necessari progressi nei tempi previsti. In particolare faciliterà e coordinerà le attività di una task force operativa, da creare su base volontaria, e fornirà se opportuno un'assistenza tecnica esterna nel processo di sviluppo dell'applicazione specifica.

2. Accesso alle informazioni

Gli Stati membri dovrebbero incrementare i loro sforzi per migliorare l'accesso alle informazioni sulle condizioni di lavoro e di occupazione che devono essere applicate dai fornitori di servizi e per garantire che i loro uffici di collegamento siano in grado di svolgere in modo efficace i loro compiti.

Al fine di realizzare ulteriori miglioramenti per quanto riguarda l'accesso all'informazione, gli Stati membri dovrebbero:

- 1) evitare di riferirsi o di fornire informazioni generali unicamente sul diritto del lavoro, ma dovrebbero invece indicare chiaramente quali condizioni di lavoro e di occupazione e/o quale parte della loro legislazione (nazionale e/o regionale) deve essere applicata ai lavoratori distaccati nel loro territorio;
- 2) adottare le misure necessarie per rendere universalmente disponibili informazioni su quali accordi collettivi sono applicabili (e a chi) e su quali condizioni di lavoro e di occupazione devono essere applicate dai fornitori esteri di servizi; se possibile, dovrebbero essere forniti collegamenti a siti internet esistenti e ad altri punti di contatto, in particolare alle parti sociali interessate;

- 3) rendere disponibili tali informazioni per i lavoratori e fornitori di servizi in lingue diverse dalla lingua o dalle lingue nazionali del paese nel quale i servizi vengono forniti; se possibile, sotto forma di un opuscolo sintetico che indichi le principali condizioni di lavoro applicabili;
- 4) utilizzare al meglio le possibilità offerte da internet e migliorare l'accessibilità e la chiarezza delle informazioni fornite sui siti web nazionali ⁽²⁾.

Gli stati membri dovrebbero inoltre:

- 5) fare in modo che gli uffici di collegamento dispongano di una struttura organizzata in modo efficiente e di personale adeguato e di altre risorse che consentano loro di svolgere i loro compiti in materia di informazione;
- 6) indicare, se possibile, una persona di contatto con l'ufficio di collegamento incaricato di trattare le richieste di informazioni.

La Commissione continuerà a sostenere gli Stati membri in questo settore, specialmente attraverso il portale esistente sul sito web EUROPA con collegamenti ai siti web nazionali sul distacco di lavoratori.

3. Scambio di buone prassi

Gli Stati membri dovrebbero partecipare attivamente ad un processo sistematico e formale di identificazione e di scambio di buone prassi nel settore del distacco di lavoratori partecipando a tutte le istanze di cooperazione varate dalla Commissione a tal fine, come il previsto comitato di alto livello (per ulteriori particolari si veda l'allegato).

Fatto a Bruxelles, addì 31 marzo 2008.

Per la Commissione

Vladimír ŠPIDLA

Membro della Commissione

⁽¹⁾ Si veda in tale contesto anche la decisione della Commissione, del 12 dicembre 2007, relativa alla protezione dei dati personali nell'ambito del sistema di informazione del mercato interno (IMI) (GU L 13, del 16.1.2008, pag. 18).

⁽²⁾ I siti web nazionali dispongono di collegamenti nell'ambito del sito web della Commissione sul distacco di lavoratori: http://europa.eu.int/comm/employment_social/labour_law/postingof-workers_en.htm

ALLEGATO

Comitato di alto livello nel settore del distacco di lavoratori (da creare): ruolo previsto, compiti e responsabilità

Gli scambi di informazioni che hanno avuto luogo sino ad ora su base volontaria nell'ambito del gruppo informale di esperti governativi sul distacco di lavoratori hanno dimostrato che il gruppo era uno strumento efficace per migliorare i mezzi disponibili di scambio di informazioni sulle condizioni di lavoro e di occupazione dei lavoratori distaccati. Esso ha inoltre fornito utili informazioni alla Commissione per quanto riguarda l'attuazione e l'applicazione della direttiva 96/71/CE.

Il rafforzamento della cooperazione amministrativa rende anche necessario lo sviluppo di mezzi efficaci per identificare e scambiare le buone prassi in tutte le questioni riguardanti la corretta applicazione e l'attuazione pratica della direttiva 96/71/CE. Sarà quindi possibile aumentare notevolmente la cooperazione amministrativa, prevenendo l'emergere di conflitti e un ricorso troppo frequente al regolamento giurisdizionale delle controversie.

Come già annunciato nella comunicazione del 13 giugno 2007, pertanto, la Commissione prevede di creare un comitato di alto livello con i seguenti compiti e obiettivi:

- 1) identificare e promuovere lo scambio di esperienze e di buone prassi;
- 2) promuovere lo scambio di informazioni pertinenti, comprese le informazioni sulle forme esistenti di cooperazione amministrativa (bilaterale) tra gli Stati membri e/o le parti sociali;
- 3) esaminare le questioni (amministrative), le difficoltà e i temi specifici riguardanti l'attuazione, l'applicazione e l'effettivo rispetto della direttiva 96/71/CE e delle misure di attuazione nazionali, pertinenti nel settore del distacco di lavoratori;
- 4) esaminare le eventuali difficoltà che potrebbero sorgere nell'applicazione dell'articolo 3, paragrafo 10, della direttiva 96/71/CE;
- 5) controllare i progressi compiuti nel migliorare la cooperazione amministrativa, in particolare lo sviluppo dell'applicazione — specifica — a sostegno della cooperazione amministrativa e l'adeguamento e l'attuazione dell'IMI, nonché il miglioramento dell'accesso alle informazioni, suggerendo eventualmente i passi da compiere o le azioni da adottare;
- 6) esaminare le possibilità di migliorare il rispetto e l'attuazione dei diritti dei lavoratori ed eventualmente della protezione della loro posizione;
- 7) avviare un esame approfondito dei problemi pratici di applicazione transfrontaliera.

Al fine di perseguire tali obiettivi, il comitato di alto livello dovrebbe coinvolgere sistematicamente gli enti pubblici responsabili per il controllo della legislazione degli Stati membri che si applica ai lavoratori distaccati, come gli ispettorati del lavoro. Dovrebbe inoltre, conformemente al diritto e/o alle prassi nazionali, coinvolgere regolarmente in modo formale le parti sociali, in particolare i rappresentanti delle parti sociali settoriali in ambiti che hanno un elevato tasso di ricorso a lavoratori distaccati.

La Commissione è pronta a creare tale comitato di alto livello adottando quanto prima una decisione che ne definisca la composizione, gli obiettivi e i metodi di lavoro. A tal fine, terrà conto dei risultati delle discussioni nell'ambito del Consiglio sulla base della presente raccomandazione.

II

*(Comunicazioni)*COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI E DAGLI ORGANI
DELL'UNIONE EUROPEA

COMMISSIONE

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso COMP/M.5065 — AXA/CDC/Hotels ACCOR)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2008/C 85/02)

Il 27 marzo 2008 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato comune. La decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua francese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti commerciali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet di Europa nella sezione dedicata alla concorrenza (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per società, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex, al documento 32008M5065. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario (<http://eur-lex.europa.eu>).

Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata**(Caso COMP/M.5073 — Scholz/TTC/GMPL/JV)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2008/C 85/03)

Il 31 marzo 2008 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato comune. La decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti commerciali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet di Europa nella sezione dedicata alla concorrenza (<http://ec.europa.eu/comm/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per società, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex, al documento 32008M5073. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario (<http://eur-lex.europa.eu>).

IV

(Informazioni)

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI E
DAGLI ORGANI DELL'UNIONE EUROPEA

COMMISSIONE

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾**3 aprile 2008**

(2008/C 85/04)

1 euro =

| Moneta | Tasso di cambio | Moneta | Tasso di cambio | | |
|--------|-------------------|---------|-----------------|----------------------|-----------|
| USD | dollari USA | 1,5526 | TRY | lire turche | 1,9933 |
| JPY | yen giapponesi | 159,75 | AUD | dollari australiani | 1,7065 |
| DKK | corone danesi | 7,4586 | CAD | dollari canadesi | 1,5722 |
| GBP | sterline inglesi | 0,7832 | HKD | dollari di Hong Kong | 12,0975 |
| SEK | corone svedesi | 9,342 | NZD | dollari neozelandesi | 1,9821 |
| CHF | franchi svizzeri | 1,5845 | SGD | dollari di Singapore | 2,1532 |
| ISK | corone islandesi | 116,66 | KRW | won sudcoreani | 1 521,55 |
| NOK | corone norvegesi | 8,003 | ZAR | rand sudafricani | 12,087 |
| BGN | lev bulgari | 1,9558 | CNY | renminbi Yuan cinese | 10,8927 |
| CZK | corone ceche | 24,938 | HRK | kuna croata | 7,2754 |
| EEK | corone estoni | 15,6466 | IDR | rupia indonesiana | 14 361,55 |
| HUF | fiorini ungheresi | 257,44 | MYR | ringgit malese | 4,9644 |
| LTL | litas lituani | 3,4528 | PHP | peso filippino | 64,355 |
| LVL | lats lettone | 0,6973 | RUB | rublo russo | 36,817 |
| PLN | zloty polacchi | 3,4833 | THB | baht thailandese | 49,093 |
| RON | leu rumeni | 3,7103 | BRL | real brasiliano | 2,6798 |
| SKK | corone slovacche | 32,403 | MXN | peso messicano | 16,411 |

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

INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

Dichiarazione del governo di Malta ai sensi dell'articolo 5 del regolamento (CEE) n. 1408/71 del Consiglio relativo all'applicazione dei regimi di sicurezza sociale ai lavoratori subordinati, ai lavoratori autonomi e ai loro familiari che si spostano all'interno della Comunità

(2008/C 85/05)

Legislazioni e regimi di cui all'articolo 4, paragrafi 1 e 2, del regolamento

Unicamente ai fini specifici dell'applicazione dell'articolo 43 *bis* e 51 *bis*, del regolamento (CEE) n. 1408/71, le pensioni da pagare ai sensi delle normative seguenti:

- 1) l'ordinanza sulle pensioni (Cap. 393);
- 2) la legge sulla polizia (Cap. 164);
- 3) la legge sui penitenziari (Cap. 260);
- 4) la legge sulle forze armate di Malta (Cap. 220),

vanno considerate «regimi speciali per i dipendenti pubblici» ai sensi dell'articolo 1, lettera *j bis*) del regolamento in oggetto.

L'inclusione delle pensioni succitate nel campo di applicazione del regolamento non pregiudica la definizione di tali regimi come «pensioni di servizio» ai fini dell'applicazione della legge sulla sicurezza sociale (Cap. 318)

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI

COMMISSIONE

Invito a presentare proposte — «Azione preparatoria MEDIA International»

(2008/C 85/06)

1. Obiettivi e descrizione

L'«azione preparatoria MEDIA International» mira a esaminare e testare le attività di cooperazione tra i professionisti del cinema europei e i professionisti dei paesi terzi, in particolare in materia di:

- sostegno alla formazione,
- sostegno alla promozione,
- sostegno allo sviluppo di reti di sale cinematografiche.

Nell'ambito del programma di lavoro per l'«azione preparatoria MEDIA International» per il 2008, la Commissione invita i consorzi a presentare proposte.

2. Candidati ammissibili

L'invito è aperto alle proposte provenienti da soggetti giuridici dei 27 Stati membri dell'UE e dei paesi terzi.

3. Stanziamenti di bilancio

L'importo massimo disponibile nell'ambito del presente invito a presentare proposte ammonta a 1,98 Mio EUR.

Il sostegno finanziario della Commissione non può superare il 50 %, 75 % o 80 % dei costi ammissibili totali, in funzione della natura dell'attività.

Il contributo finanziario sarà assegnato sotto forma di una sovvenzione.

La durata massima del progetto è di 12 mesi.

4. Valutazione e selezione

La Commissione procede alla valutazione delle proposte con l'assistenza di esperti indipendenti. I criteri utilizzati nella valutazione sono definiti nel programma di lavoro «MEDIA International». Le proposte che superano la procedura di valutazione saranno classificate in base alla qualità. Il processo di valutazione delle richieste di sovvenzioni concesse dalla Commissione è descritto nel regolamento finanziario applicabile al bilancio generale delle Comunità europee ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ Regolamento (CE, Euratom) n. 1605/2002 del Consiglio (GU L 248 del 16.9.2002, pag. 1), modificato dal regolamento (CE, Euratom) n. 1995/2006 del Consiglio (GU L 390 del 30.12.2006, pag. 1).

5. Termine ultimo per l'invio delle candidature

Le candidature vanno inviate entro il **13 giugno 2008** a:

Sig.ra Aviva Silver

Commissione europea

Direzione generale della Società dell'informazione e dei media

Direzione A — Audiovisivo, media, Internet

Unità A2 — Programma MEDIA sull'alfabetizzazione mediatica

Ufficio BU33 02/005

B-1049 Bruxelles

6. Informazioni complete

Il testo integrale dell'invito a presentare proposte, insieme al programma di lavoro, nonché i moduli di domanda e una guida per i candidati, possono essere ottenuti al seguente indirizzo:

Internet: <http://ec.europa.eu/media>

Le candidature devono soddisfare tutte le condizioni figuranti nel testo integrale ed essere presentate utilizzando i moduli forniti.

Invito a presentare proposte nell'ambito del programma di lavoro «Persone» del 7° programma quadro CE di azioni comunitarie di ricerca, sviluppo tecnologico e dimostrazione

(2008/C 85/07)

Si avvertono gli interessati della pubblicazione di un invito a presentare proposte, nell'ambito del programma di lavoro «Persone» del 7° programma quadro CE di azioni comunitarie di ricerca, sviluppo tecnologico e dimostrazione (2007-2013).

Si sollecita la presentazione di proposte per il seguente invito. I termini ultimi per l'invio delle proposte e lo stanziamento di bilancio sono riportati nel testo del bando, che è pubblicato sul sito web CORDIS.

Programma specifico «Persone»:

Codice identificativo dell'invito: FP7-PEOPLE-ITN-2008

Questo invito a presentare proposte riguarda il programma di lavoro adottato dalla Commissione con decisione C(2007) 5740 del 28 novembre 2007.

Le informazioni sul bando ed il programma di lavoro nonché le indicazioni destinate ai proponenti sulle modalità per la presentazione delle proposte sono disponibili sul sito web CORDIS: <http://cordis.europa.eu/fp7/calls/>

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

COMMISSIONE

Notifica preventiva di una concentrazione

(Caso COMP/M.4994 — Electrabel/Compagnie Nationale du Rhône)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2008/C 85/08)

1. In data 26 marzo 2008 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 Electrabel («Electrabel», Belgio), controllata dal gruppo Suez («Suez», Francia), acquisisce ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento del Consiglio il controllo della Compagnie Nationale du Rhône SA («CNR», Francia), mediante acquisto di azioni o quote.

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

- Electrabel: produzione di elettricità, commercializzazione e vendita di gas e di elettricità, gestione di infrastrutture nei settori del gas e dell'elettricità,
- Suez: gestione di servizi di pubblica utilità (elettricità, gas, servizi energetici, acqua, rifiuti),
- CNR: produzione, commercializzazione e vendita di elettricità e ingegneria fluviale.

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nel campo d'applicazione del regolamento (CE) n. 139/2004. Tuttavia si riserva la decisione finale al riguardo.

4. La Commissione invita i terzi interessati a presentare le loro eventuali osservazioni sulla concentrazione proposta.

Le osservazioni debbono pervenire alla Commissione on oltre dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per fax [(32-2) 296 43 01 o 296 72 44] o per posta, indicando il riferimento COMP/M.4994 — Electrabel/Compagnie Nationale du Rhône, al seguente indirizzo:

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

(1) GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

Notifica preventiva di una concentrazione
(Caso COMP/M.5129 — Delta Lloyd/Swiss Life Belgium)

Caso ammissibile alla procedura semplificata

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2008/C 85/09)

1. In data 26 marzo 2008 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità all'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Con tale operazione l'impresa Delta Lloyd N.V. («Delta Lloyd», Paesi Bassi), appartenente al gruppo Aviva, acquisisce ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento del Consiglio il controllo dell'insieme dell'impresa Swiss Life Belgium N.V. («Swiss Life Belgium», Belgio) mediante acquisto di quote.

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

— per Delta Lloyd: servizi finanziari. Le sue attività principali sono la sottoscrizione e la distribuzione di prodotti assicurativi,

— per Swiss Life Belgium: assicurazione vita, con preminenza dei prodotti pensionistici.

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione 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 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 le loro eventuali osservazioni sulla concentrazione proposta.

Le osservazioni debbono pervenire alla Commissione on oltre dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per fax [(32-2) 296 43 01 o 296 72 44] o per posta, indicando il riferimento COMP/M.5129 — Delta Lloyd/Swiss Life Belgium, al seguente indirizzo:

Commissione europea
Direzione generale della 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.

ALTRI ATTI

COMMISSIONE

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

(2008/C 85/10)

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

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**«SAN SIMÓN DA COSTA»****N. CE: ES/PDO/005/19.08.2004****DOP (X) IGP ()**

Nella presente scheda riepilogativa sono contenuti a fini informativi i principali elementi del disciplinare.

1. Servizio competente dello Stato membro:

Nome: Subdirección General de Calidad y Promoción Agroalimentaria — Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación — Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. España

Indirizzo: Paseo Infanta Isabel, 1
E-28071 Madrid

Tel. (34) 913 47 53 94

Fax (34) 913 47 54 10

E-mail: —

2. Associazione richiedente:

Nome: D. Javier Piñeiro López (Quesería AS Fontelas) y otros productores

Indirizzo: Lobán, 3
E-San Simón da Costa, Vilalba (Lugo)

Tel. (34) 982 52 57 88

Fax (34) 982 52 57 88

E-mail: as_fontelas@wanadoo.es

Composizione: Produttori/trasformatori (X) altro ()

3. Tipo di prodotto:

Classe 1.3: Formaggio

(¹) GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12.

4. **Disciplinare:**

[riepilogo delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006]

4.1. *Nome:* «San Simón da Costa»

4.2. *Descrizione:* Formaggio prodotto a partire da latte vaccino, che presenta le seguenti caratteristiche:

a) Caratteristiche organolettiche:

- Forma: intermedia fra una trottola e una palla; la parte superiore termina a punta.
- Crosta: affumicata, dura e non elastica, di spessore da 1 a 3 mm, di colore giallo-ocra e alquanto grassa.
- Pasta: grana fina, grassa, semi-dura, semi elastica e densa, di colore da bianco a giallo, morbida al taglio, con un aroma e un sapore caratteristici.
- Buchi: presenti in numero non molto elevato, di forma arrotondata oppure irregolare, di dimensioni variabili ma inferiori a quelle di un mezzo pisello.

b) Caratteristiche analitiche

- Estratto secco: 55 % come minimo.
- Materie grasse: 45 % come minimo e 60 % come massimo, su estratto secco.
- pH: fra 5,0 e 5,6.

Il formaggio che beneficia di questa denominazione d'origine si può presentare in due formati diversi:

- formato grande, con una maturazione minima di 45 giorni, un peso finale che può arrivare a 0,8-1,5 kg ed uno spessore che può variare fra 13 e 18 cm;
- formato piccolo o «bufón», con una maturazione minima di 30 giorni, un peso finale che può arrivare a 0,4-0,8 kg ed uno spessore che può variare fra 10 e 13 cm.

4.3. *Zona geografica:* La zona di produzione del latte e della fabbricazione dei formaggi tutelati dalla denominazione d'origine protetta «San Simón da Costa» è costituita dalla zona geografica che include la comarca di Terra Chá, composta dai seguenti comuni, tutti facenti parte della provincia di Lugo: Vilalba, Muras, Xermade, Abadín, Guitiriz, Begonte, Castro de Rei, Cospeito e A Pastoriza.

4.4. *Prova dell'origine:* Solamente il latte proveniente dalle aziende zootecniche iscritte nel corrispondente registro potrà essere adoperato per l'elaborazione dei formaggi tutelati dalla denominazione d'origine protetta «San Simón da Costa».

Analogamente, potranno ottenere la tutela della denominazione d'origine protetta «San Simón da Costa» soltanto i formaggi prodotti, maturati e affumicati nei caseifici e nei locali di maturazione e di affumicatura regolarmente iscritti nei registri dell'organismo di controllo.

Al fine di accertare il rispetto delle condizioni previste nel disciplinare, l'organismo di controllo dispone di registri di controllo delle aziende zootecniche, dei caseifici e dei locali di maturazione. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, proprietarie di beni iscritti in tali registri nonché gli impianti e i prodotti ottenuti saranno assoggettati a questo controllo, effettuato per verificare se i prodotti recanti la denominazione d'origine protetta «San Simón da Costa» siano rispondenti ai requisiti previsti dal disciplinare.

I controlli consisteranno in ispezioni degli allevamenti e degli impianti, nell'esame di documenti ed in un'analisi della materia prima e dei formaggi. Qualora si accerti che la materia prima o i formaggi prodotti non sono stati ottenuti conformemente alle condizioni del disciplinare o che i formaggi presentano difetti o alterazioni notevoli, detti formaggi non potranno essere immessi sul mercato con la denominazione d'origine protetta «San Simón da Costa».

I formaggi protetti da questa denominazione d'origine devono essere provvisti di una controetichetta numerata, controllata e rilasciata dall'organismo di controllo.

- 4.5. *Metodo di ottenimento:* Ai fini dell'elaborazione di questi formaggi si utilizza latte crudo o pastorizzato, naturale e intero, proveniente da vacche delle razze rubia gallega, bruna alpina, frisona o dei relativi incroci, appartenenti ad aziende iscritte nei registri della denominazione d'origine. Non deve contenere colostro né conservanti e, in generale, deve rispondere ai criteri stabiliti dalla normativa in vigore.

Questo latte, che non può essere sottoposto ad alcun processo di normalizzazione, deve essere conservato in condizioni adeguate onde evitare la proliferazione di microrganismi e in modo tale che la temperatura non sia superiore a 4 °C. L'intervallo massimo fra la mungitura e l'inizio della lavorazione è fissato a 48 ore. Il processo di elaborazione del formaggio richiede la realizzazione delle seguenti tappe:

Coagulazione: sarà provocata con caglio il cui componente attivo è costituito dagli enzimi chimosina e pepsina. I fermenti lattici utilizzati sono il *Lactococcus lactis*, nelle sue diverse varietà, lo *Streptococcus cremoris* e lo *Streptococcus lactis*. Si favoriscono il recupero e l'uso di ceppi autoctoni. Il processo di cagliatura si realizza ad una temperatura di 31-33 °C per 30-40 minuti tranne quando l'elaborazione avviene con latte crudo, nel qual caso la temperatura sarà compresa fra 28 e 32 °C per 30-35 minuti.

Rottura della cagliata: si procederà ai tagli necessari per ottenere grani il cui diametro oscilla fra i 5 e i 12 mm.

Formatura: l'impasto viene versato in stampi di forme e dimensioni adeguate per ottenere formaggi con le caratteristiche proprie del prodotto certificato.

Pressatura: si effettua mediante stampi adeguati; il formaggio vi resta il tempo necessario, a seconda della pressione esercitata e della dimensione dei pezzi. Per facilitare l'eliminazione del siero e la lisciviazione della crosta i formaggi vengono avvolti in panni di cotone.

Salagione: si effettua in una salamoia che presenta una concentrazione compresa fra il 14 % e il 17 %, per una durata massima di immersione di ventiquattro ore.

Stagionatura: il periodo minimo di stagionatura sarà di quarantacinque giorni per il formato grande e di trenta giorni per il formato piccolo (Bufón), a decorrere dalla fine della fase di salagione. Durante il periodo di stagionatura, i formaggi vengono regolarmente girati e puliti per garantire il mantenimento delle loro caratteristiche particolari.

Immersione in bagno antimuffe: pratica facoltativa consistente nell'immergere i formaggi in un bagno a base di olio di oliva od altro prodotto autorizzato che impedisca lo sviluppo di muffe.

Affumicatura: si effettua durante il tempo necessario per conferire al formaggio il colore caratteristico, evitando qualsiasi contatto diretto con il fuoco; sarà sempre realizzato con legno di betulla senza corteccia.

Al fine di salvaguardare la qualità del prodotto e di garantirne la tracciabilità, i formaggi tutelati dalla denominazione d'origine protetta devono essere commercializzati, in linea di massima, in pezzi interi e in confezioni autorizzate dall'organismo di controllo. Detto organismo può tuttavia autorizzare la commercializzazione in porzioni ed anche la porzionatura presso il punto di vendita, a condizione che sia messo a punto, a tale scopo, un adeguato sistema di controllo tale da garantire ai consumatori la provenienza del prodotto, la sua origine e qualità nonché il suo perfetto stato di conservazione e la sua corretta presentazione al consumatore, evitando qualsiasi possibilità di confusione.

- 4.6. *Legame:*

Storico:

Le origini del formaggio «San Simón da Costa» risalgono, secondo la leggenda, alle popolazioni della civiltà *castreña* che, discendendo probabilmente dalle tribù celtiche, si insediarono nelle montagne della Sierra de A Carba e del Xistral. Sempre secondo la tradizione, all'epoca romana, il formaggio era inviato a Roma dove se ne apprezzavano le caratteristiche così particolari dal punto di vista del sapore e della conservazione. Più tardi, esso fu utilizzato come strumento di pagamento dei tributi e delle decime ai signori feudali ed alla Chiesa.

Naturale:

La *Comarca* di Terra Cha si presenta come una delle più estese e meglio definite della Galizia, con un alto grado di uniformità conferito dai suoi dolci rilievi, interrotti soltanto dalle montagne che li circondano.

Rapporto causale tra l'ambiente geografico e le caratteristiche specifiche del prodotto:

Esistono numerosi fattori legati alla zona geografica che influiscono sulle caratteristiche distintive del formaggio «San Simón da Costa»:

- a) In primo luogo, l'ambiente geografico è propizio alla crescita di abbondante erba di pascolo di prima qualità, composta di flora autoctona di graminacee (fleolo, olco, festuca e loglio) e leguminose (ginestrino, trifoglio e erba medica) adattata alle condizioni temperate ed umide della zona.
- b) La produzione di latte è basata su piccole aziende a conduzione familiare che praticano un allevamento di tipo tradizionale, tuttora comprendente un gran numero di esemplari di razze autoctone, il che conferisce al latte caratteristiche specifiche ed una qualità superiore. A ciò si aggiunge un'alimentazione composta essenzialmente di foraggi prodotti dall'azienda stessa o dell'erba dei pascoli quando le condizioni climatiche lo permettono.

Gli alimenti concentrati, acquistati al di fuori dell'azienda, sono adoperati solo in situazioni di carenza alimentare come complemento per coprire il fabbisogno energetico del bestiame. Nella misura del possibile gli alimenti per animali devono provenire dalla zona delimitata. Questo modello tradizionale, nel quale l'acquisto di mezzi di produzione al di fuori dell'azienda è limitato al massimo, migliora la redditività economica di queste piccole aziende a conduzione familiare.

Le caratteristiche di queste aziende fanno sì che il latte prodotto offra condizioni di qualità ottimale per la fabbricazione dei formaggi. È scientificamente provato che tali sistemi più naturali di produzione e di alimentazione del bestiame conferiscono al latte proprietà nutritive superiori, a causa della maggiore concentrazione di CLA (acido linoleico coniugato) e di acidi grassi omega-3 nel suo profilo lipidico; infatti, quanto maggiore è la quantità di erba mangiata dagli animali tanto maggiore è il tasso di materie grasse benefiche dal punto di vista dietetico, il che si riflette anche sulle caratteristiche dei formaggi prodotti.

- c) Un ambiente naturale nel quale abbondano le betulle, il cui legno è utilizzato nel processo di affumicatura, il che conferisce al prodotto un colore ed un aroma inconfondibili.
- d) Infine, i produttori della regione fanno tesoro di una lunga tradizione nella fabbricazione di questo tipo di formaggi dalle caratteristiche del tutto singolari — segnatamente la particolare forma tradizionale e il colore tradizionale che consentono di riconoscerli a prima vista — in quanto sono riusciti ad ottenere prodotti che si sono guadagnati prestigio e fama ben meritati presso i consumatori.

4.7. *Struttura di controllo:*

Nome: Dirección General de Producción, Industrias y Calidad Agroalimentaria
Indirizzo: Edificio Administrativo San Caetano, Santiago de Compostela
Tel. (34) 981 54 47 77
Fax (34) 981 54 57 35
E-mail: —

- 4.8. *Etichettatura:* I formaggi immessi sul mercato con la denominazione d'origine protetta «San Simón da Costa», dopo essere stati certificati idonei conformemente alle disposizioni del disciplinare e del regolamento, devono essere provvisti di un sigillo, di un'etichetta o di una controetichetta di codificazione alfanumerica con numerazione corrispondente, autorizzata e rilasciata dall'organismo di controllo e che comporta il logo ufficiale della denominazione d'origine protetta.

Sia sull'etichetta commerciale che sulla controetichetta deve figurare obbligatoriamente la dicitura «Denominación de Origen Protegida San Simón da Costa».

L'etichettatura preciserà inoltre se si tratti di un formaggio fabbricato a base di latte crudo o pastorizzato.

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

(2008/C 85/11)

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

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006

«MELTON MOWBRAY PORK PIE»

N. CE: UK/PGI/005/0335/13.02.2004

DOP () IGP (X)

Nella presente scheda riepilogativa sono contenuti a fini informativi i principali elementi del disciplinare.

1. Servizio competente dello Stato membro:

Nome: Department for the Environment, Food and Rural Affairs
Indirizzo: Food Chain Marketing and Competitiveness Division Food Exports and
Regional Food Branch Area 4C
Nobel House
17 Smith Square
London SW1P 3JR
United Kingdom
Tel. (44-207) 238 66 87
Fax (44-207) 238 57 28
E-mail: simon.johnson@defra.gsi.gov.uk

2. Associazione richiedente:

Nome: The Melton Mowbray Pork Pie Association
Indirizzo: P.O. Box 5540 Melton Mowbray
Leicestershire LE13 1YU
United Kingdom
Tel. (44-166) 456 93 88
Fax —
E-mail: mocalaghan@tiscali.co.uk
Composizione: Produttori/trasformatori (X) altro ()

3. Tipo di prodotto:

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

4. Disciplinare:

[riepilogo delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006]

4.1. *Nome:* «Melton Mowbray Pork Pie»

4.2. *Descrizione:* I «Melton Mowbray Pork Pies» (pasticcini di maiale di Melton Mowbray) sono rivestiti di un involucri di pasta arrotondato che conferisce loro la caratteristica forma bombata. La pasta è di color marrone dorato e di consistenza ricca. La carne di maiale, che costituisce il ripieno, non è stagionata e, pertanto, tende al grigio — che è il colore del maiale arrosto. Il ripieno è umido e macinato grossolanamente. Il quantitativo di carne del prodotto deve essere pari almeno al 30 %. Tra il ripieno e la crosta di pasta vi è uno strato di gelatina.

⁽¹⁾ GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12.

La pasta ha un pronunciato sapore di pasta cotta al forno mentre il ripieno ha uno spiccato sapore di carne ed è condito principalmente con pepe.

I pasticci di maiale non devono contenere coloranti artificiali, aromi o conservanti. Questi prodotti, di dimensioni e peso molto variabili, possono essere commercializzati in diversi punti vendita quali le macellerie tradizionali, i supermercati, i negozi di gastronomia e quelli di generi alimentari.

4.3. *Zona geografica:* La città di Melton Mowbray e la regione circostante, delimitate come segue:

- a nord, dalla A52, fra la M1 e la A1, compresa la città di Nottingham,
- ad est, dalla A1, fra la A52 e la A605, comprese le città di Grantham e di Stamford,
- ad ovest, dalla M1, fra la A52 e la A45,
- a sud, dalla A45 e dalla A605, fra la M1 e la A1, compresa la città di Northampton.

Approfondite ricerche svolte da uno storico locale hanno dimostrato che, agli inizi ed alla metà del XIX secolo, quando ebbe inizio la produzione dei pasticci di maiale a livello commerciale, barriere geografiche ed economiche limitavano la produzione dei «Melton Mowbray Pork Pie» alla città di Melton Mowbray ed ai suoi dintorni immediati.

La zona geografica sopra descritta è oggi più vasta della zona di produzione iniziale; in effetti, col trascorrere del tempo le barriere geografiche hanno perso via via importanza e da un centinaio d'anni a questa parte il «Melton Mowbray Pork Pie» viene prodotto, secondo il metodo di produzione descritto in appresso, in un'area più ampia della zona attorno a Melton Mowbray.

4.4. *Prova dell'origine:* I registri tenuti dai produttori ed i sistemi di tracciabilità esistenti comprovano che il prodotto di cui trattasi è elaborato nella zona designata. L'organismo di controllo effettua ispezioni annue presso i singoli produttori per garantire che essi si attengano al disciplinare.

Ogni singolo membro riceve il proprio numero di certificazione, rilasciato dall'organismo di controllo, numero che deve essere apposto sulle singole confezioni e su ogni altro materiale utilizzato per la vendita dei «Melton Mowbray Pork Pies». Questo numero unico consente, per ogni singolo pasticcio venduto, di risalire fino al produttore. Se sono fabbricati da piccoli produttori, i pasticci sono spesso venduti nel punto di vendita al dettaglio del produttore; altri produttori più importanti, invece, vendono i loro prodotti attraverso la grande distribuzione.

La *Food Standards Agency* rilascia ai produttori un bollo sanitario che, unitamente all'impiego di un codice con la data di fabbricazione, consente l'assoluta tracciabilità di ogni prodotto, permettendo di risalire dal punto vendita al lotto di produzione, attraverso il fornitore riconosciuto di ognuno degli ingredienti adoperati.

La *Melton Mowbray Pork Pie Association* sorveglierà l'utilizzazione del proprio timbro di autenticazione concesso ai singoli membri. Il timbro deve figurare su tutte le confezioni e su tutti i materiali adoperati per la vendita.

4.5. *Metodo di ottenimento:* Nell'elaborazione dei «Melton Mowbray Pork Pies» devono essere impiegate solamente le seguenti materie prime:

Carni suine fresche

Sale Strutto e/o grasso

Farina di frumento Gelatina di maiale e/o brodo a base di ossa di suini

Acqua Spezie

Il metodo di produzione è il seguente:

- Si mescolano gli ingredienti necessari alla preparazione della pasta, quindi la pasta viene lavorata in modo da ottenere dei tronchetti con i relativi coperchi, che vengono poi lasciati riposare prima di preparare i pasticci veri e propri.
- La carne di suino è tagliata a dadi oppure tritata e mescolata agli ingredienti del ripieno.
- I tronchetti di pasta vengono «bloccati» mediante appositi stampi a forma di anelli oppure lavorati attorno ad un tronco di cono o ad altro supporto simile.
- Il ripieno viene diviso in porzioni cilindriche e messo sulla pasta che costituisce il fondo dei pasticci, mentre sul pasticcio sono posti i coperchi di pasta pretagliata o di pasta sfoglia, premendo i bordi in modo che aderiscano ai lati. Alcuni pasticci vengono modellati manualmente, ad altri si conferisce il tocco finale con un fregio decorativo fatto a mano che corre lungo il bordo.

- A questo punto i pasticci vengono estratti dai loro stampi e collocati, privi di supporto, su un'apposita teglia. In questa fase alcuni pasticci possono essere congelati e conservati per essere infornati successivamente oppure possono essere venduti congelati ed essere poi cotti a casa.
- I pasticci vengono cotti al forno sino a quando la pasta diventa di colore marrone-dorato; una volta usciti dal forno vengono lasciati raffreddare, quindi si procede all'aggiunta di gelatina.
- I pasticci sono poi lasciati raffreddare ad una temperatura inferiore agli 8 °C.

I pasticci possono allora essere confezionati e muniti di un codice con la data per la vendita al dettaglio oppure possono essere lasciati così come sono, senza confezione; possono essere collocati in banchi frigoriferi in attesa di acquirenti; alcuni vengono venduti caldi entro le quattro ore successive all'aggiunta di gelatina.

Questi pasticci sono venduti in un'ampia gamma di punti vendita che vanno dai grandi supermercati ai negozi appartenenti agli stessi produttori.

- 4.6. *Legame*: Dal sedicesimo secolo in poi le recinzioni dei terreni (enclosures) si andarono largamente diffondendo attorno alla città di Melton Mowbray. Dal paesaggio scomparvero così i campi aperti per lasciar posto ad appezzamenti recintati, tipici dei terreni agricoli dell'East Midland. A quella che fino ad allora era stata la principale attività agricola, e cioè l'allevamento degli ovini, lasciati pascolare liberamente sui campi aperti, si sostituì l'allevamento controllato dei bovini. L'eccedenza di latte vaccino fu utilizzata per produrre formaggio, in particolare il Blue Stilton. Un prodotto secondario della lavorazione del formaggio è il siero il quale, mescolato alla crusca, costituisce un eccellente alimento per i suini. I produttori di latte allestirono quindi dei porcili e cominciarono ad allevare animali che alimentavano per l'appunto con l'eccedenza di siero proveniente dalla lavorazione del formaggio.

Nel Leicestershire per delimitare le parcelle si piantano arbusti di biancospino lungo le capezzagne (confini degli appezzamenti). La siepe, una volta che ha raggiunto circa due metri di altezza, viene potata in modo da formare una barriera impenetrabile lungo il margine dei fossati che delimitano le parcelle e che costituiscono sentieri ideali per le volpi. Ciò ha portato a sua volta ad un aumento del numero di questi animali. Per tenere sotto controllo l'incremento della popolazione delle volpi si faceva ricorso a mute di cani da caccia impiegate appositamente nella caccia alla volpe. Questi cani venivano guidati da uomini a cavallo e la caccia alla volpe si trasformò così in uno sport praticato in autunno ed in inverno. Verso la metà del XVIII secolo i cacciatori stagionali di volpi incominciarono a concentrare la loro attività venatoria nella città di Melton Mowbray. Durante i mesi autunnali e invernali si macellavano i maiali e si preparavano i *pork pies*. Di questi pasticci si riempiva le tasche il personale addetto alla caccia che li mangiava a mo' di spuntino mentre spostava i cavalli nei villaggi secondo le esigenze dei ricchi cacciatori. Ben presto questi pasticci contadini, semplici e deliziosi, attirarono l'attenzione dei cacciatori i quali — provati dall'attività venatoria — iniziarono, a loro volta, a portarli con sé in tasca oppure in apposite bisacce per mangiarli durante la caccia.

I ricchi cacciatori stagionali apprezzavano questi succulenti *pies*, che venivano loro serviti a colazione, a tal punto che vollero gustarli anche nei circoli londinesi che erano soliti frequentare. Nel 1831, Edward Adcock iniziò ad «esportare» i pasticci di maiale da Melton Mowbray a Londra servendosi della diligenza che faceva servizio giornaliero da Leeds alla capitale. Fu così che ebbe inizio la commercializzazione e la promozione dei «Melton Mowbray pork pies».

L'arrivo della ferrovia trasformò l'industria. Anziché servirsi delle diligenze giornalieri tirate da cavalli per trasportare i pasticci di maiale a Londra e ad altre grandi città, si utilizzarono speciali vagoni sulla rete ferroviaria. Nelle vicinanze della stazione di Melton Mowbray furono costruite varie panetterie ed i *pies* vennero trasportati in tutto il Regno Unito e persino esportati in Australia, Nuova Zelanda e Sud Africa nelle stive refrigerate delle navi da carico che facevano ritorno in quei paesi. La fama dei pasticci di maiale andò diffondendosi e, a partire dal 1870 fino agli inizi del novecento, l'industria di questo prodotto registrò un vero e proprio *boom*. A causa della crescente reputazione del prodotto alcuni dei principali produttori tentarono, invano, di tutelarne il nome contro le imitazioni.

La prima guerra mondiale mise fine alle esportazioni e segnò l'inizio del declino di quest'attività. Tuttavia, nel corso degli ultimi vent'anni, essa ha iniziato a rifiorire ricominciando ad espandersi per poter soddisfare la crescente domanda di questo prodotto alimentare così versatile. I «Melton Mowbray pork pies» prodotti nella zona designata sono oramai in vendita nella maggior parte dei grandi supermercati e ricominciano anche ad essere esportati.

In tempi più recenti, i «Melton Mowbray Pork Pies» hanno richiamato l'attenzione di vari settori. La guida turistica internazionale «Lonely Planet» cita la città di Melton Mowbray descrivendola come la città che ha dato al mondo i migliori pasticci di maiale in assoluto («*which gave the world the best pork pies under the sun*»). La riconquistata popolarità del prodotto è stata comprovata nel 1996 quando il duca di Gloucester ne fece una certa pubblicità durante una visita presso il negozio di un produttore; in quest'occasione fu infatti fotografato per un articolo di giornale dedicato, per l'appunto, ai «Melton Mowbray pork pies». Anche la BBC ha realizzato un servizio sui «Melton Mowbray pork pies», andato in onda durante il popolare programma televisivo, trasmesso in prima serata, «Food and Drink».

I «Melton Mowbray Pork Pies» si distinguono nettamente dagli altri *pork pies* per quanto riguarda la confezione, la presentazione e la commercializzazione nei vari punti vendita. Essi sono più cari degli altri *pork pies* esistenti sul mercato (10-15 % in più); ciò è dovuto alla particolare fama che li contraddistingue e che giustifica un prezzo più alto. La «Melton Mowbray Pork Pie Association» è stata fondata nel 1998 allo scopo di riunire tutti i produttori nella zona designata onde assicurare la tutela dell'autentico «Melton Mowbray Pork Pie» e diffondere la conoscenza dell'origine del prodotto.

4.7. *Struttura di controllo:*

Nome: Product Authentication Inspectorate Limited
Indirizzo: Rowland House
65 High Street Worthing
W. Sussex BN11 1DN
United Kingdom
Tel. (44-190) 323 77 99
Fax (44-190) 320 44 45
E-mail: paul.wright@food-standards.com

4.8. *Etichettatura:* Dopo la registrazione di questo prodotto, accanto al nome registrato sarà apposto un simbolo IGP (indicazione geografica protetta).
