

# Gazzetta ufficiale

## dell'Unione europea

# C 255

51° anno

Edizione  
in lingua italiana

## Comunicazioni e informazioni

8 ottobre 2008

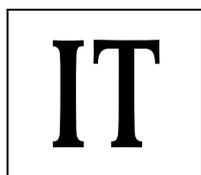
<u>Numero d'informazione</u>	Sommario	Pagina
II <i>Comunicazioni</i>		
COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI E DAGLI ORGANI DELL'UNIONE EUROPEA		
<b>Commissione</b>		
2008/C 255/01	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso COMP/M.5292 — Tata/Mubadala/Lochmore/Piaggio) <sup>(1)</sup> .....	1
2008/C 255/02	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso COMP/M.5249 — Edison/Hellenic Petroleum/JV) <sup>(1)</sup> .....	1
2008/C 255/03	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso COMP/M.5290 — Phoenix/CERP Lorraine — Répartition France) <sup>(1)</sup> .....	2
2008/C 255/04	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso COMP/M.5255 — TDK/Epcos) <sup>(1)</sup> .....	2
IV <i>Informazioni</i>		
INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI E DAGLI ORGANI DELL'UNIONE EUROPEA		
<b>Commissione</b>		
2008/C 255/05	Tassi di cambio dell'euro .....	3
2008/C 255/06	Comunicazione della Commissione relativa al quantitativo disponibile per il primo semestre del 2009 per taluni prodotti nel settore del latte e dei prodotti lattiero-caseari nell'ambito di taluni contingenti aperti dalla Comunità .....	4

**IT**

<u>Numero d'informazione</u>	Sommar <span>io</span> ( <i>segue</i> )	<i>Pagina</i>
V	Avvisi	
	PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI	
	<b>Commissione</b>	
2008/C 255/07	Programma di apprendimento permanente — Invito a presentare proposte 2009 — DG EAC/31/08	6
	PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA COMMERCIALE COMUNE	
	<b>Commissione</b>	
2008/C 255/08	Avviso di imminente scadenza di alcune misure antidumping .....	8
	PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA	
	<b>Commissione</b>	
2008/C 255/09	Notifica preventiva di una concentrazione (Caso COMP/M.5340 — King/Capvis III/KVT) — Caso ammissibile alla procedura semplificata <sup>(1)</sup> .....	9
	ALTRI ATTI	
	<b>Commissione</b>	
2008/C 255/10	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 .....	10

---

**Nota per il lettore** (vedi terza pagina di copertina)



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

## II

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

## COMMISSIONE

**Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata****(Caso COMP/M.5292 — Tata/Mubadala/Lochmore/Piaggio)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2008/C 255/01)

Il 30 settembre 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 32008M5292. 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.5249 — Edison/Hellenic Petroleum/JV)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2008/C 255/02)

Il 27 agosto 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 32008M5249. 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.5290 — Phoenix/CERP Lorraine — Répartition France)**

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2008/C 255/03)

Il 30 settembre 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 n.32008M5290. 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.5255 — TDK/Epcos)**

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2008/C 255/04)

Il 15 settembre 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 32008M5255. 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 <sup>(1)</sup>****7 ottobre 2008**

(2008/C 255/05)

**1 euro =**

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,3632	TRY	lire turche	1,854
JPY	yen giapponesi	139,51	AUD	dollari australiani	1,8785
DKK	corone danesi	7,4623	CAD	dollari canadesi	1,4991
GBP	sterline inglesi	0,77725	HKD	dollari di Hong Kong	10,5871
SEK	corone svedesi	9,6586	NZD	dollari neozelandesi	2,1437
CHF	franchi svizzeri	1,5526	SGD	dollari di Singapore	1,9948
ISK	corone islandesi	197	KRW	won sudcoreani	1 793,63
NOK	corone norvegesi	8,381	ZAR	rand sudafricani	12,0043
BGN	lev bulgari	1,9558	CNY	renminbi Yuan cinese	9,2928
CZK	corone ceche	24,48	HRK	kuna croata	7,1404
EEK	corone estoni	15,6466	IDR	rupia indonesiana	13 018,56
HUF	fiorini ungheresi	249,13	MYR	ringgit malese	4,761
LTL	litas lituani	3,4528	PHP	peso filippino	64,48
LVL	lats lettoni	0,7093	RUB	rublo russo	35,6045
PLN	zloty polacchi	3,433	THB	baht thailandese	47,058
RON	leu rumeni	3,9223	BRL	real brasiliano	2,9602
SKK	corone slovacche	30,395	MXN	peso messicano	16,2084

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

**Comunicazione della Commissione relativa al quantitativo disponibile per il primo semestre del 2009 per taluni prodotti nel settore del latte e dei prodotti lattiero-caseari nell'ambito di taluni contingenti aperti dalla Comunità**

(2008/C 255/06)

Al momento dell'assegnazione dei titoli di importazione per il secondo semestre 2008 per taluni contingenti di cui al regolamento (CE) n. 2535/2001 della Commissione <sup>(1)</sup>, le domande di titoli vertevano su quantitativi inferiori a quelli disponibili per i prodotti interessati. Occorre pertanto calcolare per ciascun contingente interessato il quantitativo disponibile per il periodo dal 1° gennaio al 30 giugno 2009, prendendo in considerazione i quantitativi non assegnati conformemente al regolamento (CE) n. 578/2008 della Commissione, del 19 giugno 2008, che stabilisce in quale misura possano essere accettate le domande di titoli di importazione presentate nel mese di giugno 2008 per determinati prodotti lattiero-caseari nell'ambito di taluni contingenti tariffari aperti dal regolamento (CE) n. 2535/2001 <sup>(2)</sup>.

I quantitativi disponibili per il periodo dal 1° gennaio al 30 giugno 2009 per il secondo semestre dell'anno d'importazione di taluni contingenti di cui al regolamento della Commissione (CE) n. 2535/2001 sono indicati in allegato.

ALLEGATO

ALLEGATO IA

Numero di contingente	Quantitativo (kg)
09.4590	68 537 000
09.4599	11 360 000
09.4591	5 360 000
09.4592	18 438 000
09.4593	5 413 000
09.4594	20 007 000
09.4595	7 502 502
09.4596	19 417 492

ALLEGATO IF

Prodotti originari della Svizzera	
Numero di contingente	Quantitativo (kg)
09.4155	1 500 000

ALLEGATO IH

Prodotti originari della Norvegia	
Numero di contingente	Quantitativo (kg)
09.4179	2 594 850

<sup>(1)</sup> GUL 341 del 22.12.2001, pag. 29.

<sup>(2)</sup> GUL 161 del 20.6.2008, pag. 20.

## ALLEGATO I.I

Prodotti originari dell'Islanda	
Numero di contingente	Quantitativo (kg)
09.4205	175 000
09.4206	360 000

V

(Avvisi)

## PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI

## COMMISSIONE

**Programma di apprendimento permanente — Invito a presentare proposte 2009 — DG EAC/31/08**

(2008/C 255/07)

**1. Obiettivi e descrizione**

Il presente invito a presentare proposte si fonda sulla decisione che istituisce il programma di apprendimento permanente, adottata il 15 novembre 2006 dal Parlamento europeo e dal Consiglio (decisione n. 1720/2006/CE) <sup>(1)</sup>. Il programma riguarda il periodo 2007-2013. All'articolo 1, paragrafo 3, della decisione figurano gli obiettivi specifici del programma di apprendimento permanente.

**2. Candidati ammissibili**

Il programma di apprendimento permanente si applica a tutti i tipi e livelli di istruzione e di formazione professionale ed è accessibile a tutti i soggetti di cui all'articolo 4 della decisione.

I candidati devono essere stabiliti in uno dei seguenti paesi <sup>(2)</sup>:

- i 27 Stati membri dell'Unione europea (situazione al 1° gennaio 2007),
- i paesi EFTA e SEE: Islanda, Liechtenstein, Norvegia,
- i paesi candidati: Turchia.

**3. Bilancio e durata dei progetti**

Il bilancio totale destinato al presente invito è stimato a 961 Mio EUR.

L'entità delle sovvenzioni concesse nonché la durata dei progetti varieranno a seconda di fattori quali il tipo di progetto e il numero di paesi partecipanti.

**4. Termine per la presentazione delle candidature**

I termini principali sono elencati di seguito:

<b>Carta universitaria</b> Erasmus	28 novembre 2008
Comenius, Grundtvig: <b>Formazione in servizio</b>	
— primo termine	16 gennaio 2009
— termini successivi	30 aprile 2009
	15 settembre 2009
<b>Assistentati</b> Comenius	30 gennaio 2009

<sup>(1)</sup> <http://europa.eu.int/eur-lex/lex/jOhtml.do?uri=OJ:L:2006:327:SOM:IT:HTML>

<sup>(2)</sup> Ad eccezione del programma Jean Monnet, aperto agli istituti di istruzione superiore di tutto il mondo.

Leonardo da Vinci: <b>Mobilità</b> (incluso il certificato di mobilità Leonardo da Vinci)	6 febbraio 2009
<b>Corsi di lingue intensivi</b> Erasmus	
<b>Programma Jean Monnet</b>	13 febbraio 2009
Comenius, Leonardo da Vinci, Grundtvig: <b>Partenariati</b>	20 febbraio 2009
Comenius: <b>Partenariati Comenius-Regio</b>	
Grundtvig: <b>Workshop</b>	
Comenius, Erasmus, Leonardo da Vinci, Grundtvig:	27 febbraio 2009
<b>Progetti multilaterali, Reti e misure di accompagnamento</b>	
Leonardo da Vinci: <b>Progetti multilaterali di trasferimento delle innovazioni</b>	27 febbraio 2009
Erasmus: <b>Programmi intensivi, Mobilità degli studenti presso scuole o imprese</b> (incluso il certificato di tirocinio consorzio Erasmus) e <b>Mobilità del personale dell'istruzione</b> (incarichi di docenza e formazione del personale)	13 marzo 2009
Grundtvig: <b>Assistentato, Progetti per volontari senior</b>	31 marzo 2009
<b>Programma trasversale</b>	31 marzo 2009
Programma trasversale: <b>Attività chiave 1 — Visite di studio</b>	9 aprile 2009

##### 5. Informazioni complete

Il testo integrale dell'«Invito generale a presentare proposte 2008-2010 relativamente al programma di apprendimento permanente: aggiornamento 2009 — Priorità strategiche», nonché la «Guida del programma di apprendimento permanente» e i moduli di domanda possono essere ottenuti al seguente indirizzo Internet: <http://ec.europa.eu/lfp>

Le candidature devono soddisfare tutte le condizioni figuranti nel testo integrale dell'invito e vanno presentate utilizzando gli appositi moduli.

---

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA  
COMMERCIALE COMUNE

COMMISSIONE

**Avviso di imminente scadenza di alcune misure antidumping**

(2008/C 255/08)

1. Conformemente a quanto disposto dall'articolo 11, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 384/96 del Consiglio, del 22 dicembre 1995, relativo alla difesa contro le importazioni oggetto di dumping da parte di paesi non membri della Comunità europea <sup>(1)</sup>, la Commissione informa che, salvo avvio di un riesame secondo la procedura che segue, le misure antidumping sottoindicate scadranno alla data specificata nella tabella.

**2. Procedura**

I produttori comunitari possono presentare una domanda di riesame per iscritto. La domanda deve contenere sufficienti elementi di prova del rischio del persistere o della reiterazione del dumping o del pregiudizio, in assenza di misure.

Se la Commissione dovesse decidere di riesaminare le misure in questione, gli importatori, gli esportatori, i rappresentanti del paese esportatore e i produttori comunitari avranno la possibilità di sviluppare o di confutare le questioni esposte nella domanda di riesame oppure di presentare le loro osservazioni in merito.

**3. Termine**

I produttori comunitari possono presentare per iscritto una domanda di riesame sulla base di quanto precede, da far pervenire alla Commissione europea, direzione generale del Commercio (unità H-1), J-79 4/23, B-1049 Bruxelles <sup>(2)</sup> in qualsiasi momento dopo la data di pubblicazione del presente avviso, ma non oltre tre mesi prima della data indicata nella tabella.

4. Il presente avviso è pubblicato in conformità all'articolo 11, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 384/96.

Prodotto	Paese(i) d'origine o d'esportazione	Misure	Riferimento	Data di scadenza
Biancheria da letto (cotone)	Pakistan	Dazio antidumping	Regolamento (CE) n. 397/2004 del Consiglio (GU L 66 del 4.3.2004, pag. 1) modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 695/2006 del Consiglio (GU L 121 del 6.5.2006, pag. 14)	5.3.2009

<sup>(1)</sup> GUL 56 del 6.3.1996, pag. 1.

<sup>(2)</sup> Fax (32-2) 295 65 05.

## PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

### COMMISSIONE

**Notifica preventiva di una concentrazione**  
**(Caso COMP/M.5340 — King/Capvis III/KVT)**  
**Caso ammissibile alla procedura semplificata**

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2008/C 255/09)

1. In data 26 settembre 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 <sup>(1)</sup>. Con tale operazione le imprese King Luxemburg SARL («King», Lussemburgo) e Capvis General Partner III Ltd («Capvis III», Regno Unito) acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del succitato regolamento, il controllo congiunto dell'impresa Koenig Verbindungstechnik AG («KVT», Svizzera) mediante acquisto di quote.

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

- per King: fondo di private equity,
- per Capvis III: fondo di private equity,
- per KVT: sistemi di fissaggio e tappi a tenuta per uso industriale.

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 definitiva al riguardo. Si rileva che, ai sensi della comunicazione della Commissione concernente una procedura semplificata per l'esame di determinate concentrazioni a norma del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(2)</sup>, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

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

Le osservazioni debbono pervenire alla Commissione entro 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.5340 — King/Capvis III/KVT, al seguente indirizzo:

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

---

<sup>(1)</sup> GUL 24 del 29.1.2004, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GUC 56 del 5.3.2005, pag. 32.

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE

**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 255/10)

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

## «QUESO MANCHEGO»

N. CE: ES/PDO/117/0087/06.11.2006

IGP  DOP 1. **Voci del disciplinare interessate dalla modifica**

- Nome del prodotto
- X Descrizione del prodotto
- X Zona geografica
- X Prova dell'origine
- Metodo di ottenimento
- Legame
- X Etichettatura
- X Condizioni nazionali
- X Altro (struttura di controllo)

2. **Tipo di modifica**

- Modifica del documento unico o della scheda riassuntiva
- X Modifica del disciplinare della DOP o dell'IGP registrata per la quale non sono stati pubblicati né il documento unico né la scheda riassuntiva

(<sup>1</sup>) GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12.

- Modifica del disciplinare che non comporta modifiche del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 510/2006]
- Modifica temporanea del disciplinare risultante dall'imposizione di misure obbligatorie di carattere sanitario o fitosanitario da parte delle pubbliche autorità [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006]

### 3. Modifiche

#### 3.1. Descrizione del prodotto

I progressi tecnologici compiuti negli ultimi anni e l'aggiornamento normativo hanno permesso di migliorare le tecniche di analisi, rendendole più flessibili e precise, e pertanto sono stati apportati cambiamenti ai parametri che caratterizzavano il «Queso Manchego».

Le caratteristiche organolettiche tipiche della struttura del «Queso manchego» si ottengono con un adeguato periodo di maturazione e, di conseguenza, viene ridotto il periodo di maturazione per i formaggi di peso inferiore a 1,5 kg e viene previsto un periodo massimo di maturazione di due anni per preservare le caratteristiche organolettiche proprie di questo tipo di formaggio.

Viene aumentato il tenore minimo di materie grasse da 6 % a 6,5 %. Dalle innumerevoli analisi realizzate in caseificio e dal laboratorio del *Consejo Regulador* è emerso che la percentuale media di materie grasse supera il 7 %.

L'individuazione di impurità macroscopiche e la prova della riduttasi con il blu di metilene sono ormai diventate tecniche analitiche obsolete.

L'espressione «Estratto secco totale» viene sostituita da «Estratto secco utile», più adatta a valutare l'idoneità del latte alla trasformazione in formaggio.

Viene aggiunto un nuovo parametro di controllo alle caratteristiche analitiche del latte: la densità. Nel caso del latte, la densità è strettamente collegata alla composizione fisico-chimica dello stesso.

Vengono modificate le dimensioni del prodotto perché, in questi anni di attività, si è constatata la tendenza di un settore importante del mercato a chiedere formaggi di minori dimensioni.

È stato abbassato a 4,8 il pH minimo per i formaggi sulla base di studi scientifici che dimostrano che si tratta di un valore abituale nell'analitica applicata a questo tipo di formaggi.

Attualmente il laboratorio dell'organismo di controllo per analizzare la miscela di latte e formaggio utilizza la tecnica dell'elettroforesi. Nel corso degli anni ne sono state constatate l'affidabilità e la rapidità e, inoltre, si tratta di una tecnica ufficialmente riconosciuta.

Viene eliminato il «Limite di colesterolo: 98 % sulla frazione sterolica dell'insaponificabile». Oggigiorno i metodi utilizzati sono più sofisticati e affidabili e, pertanto, non ha senso mantenere questo metodo di analisi.

Con il passare degli anni, e dopo avere elaborato e sviluppato il «Foglio di profilo del Queso Manchego», si è provveduto a una riorganizzazione delle caratteristiche del prodotto tutelato dalla denominazione d'origine, che risulta più rigorosa riguardo alle caratteristiche organolettiche presentate nel disciplinare originale.

Quattro anni fa è stato introdotto il metodo di classificazione mediante punteggio. Le modifiche apportate alle varie descrizioni dei parametri organolettici sono ascrivibili all'evoluzione subita dal vocabolario di analisi sensoriale negli ultimi anni.

#### 3.2. Zona geografica

Si è proceduto a un aggiornamento della zona di produzione a seguito della modifica terminologica in virtù della quale i comuni sono diventati enti locali.

Con questa modifica sono sorti nuovi enti locali che precedentemente erano frazioni di alcuni comuni e che, all'interno di questi, erano già inclusi nella zona di produzione.

Ora, se con il nuovo riconoscimento venissero esclusi, questi enti locali rimarrebbero fuori dalla zona di produzione quando invece sono sempre stati riconosciuti all'interno del loro comune di appartenenza, avendo sempre rispettato le condizioni stabilite.

### 3.3. Elementi comprovanti che il prodotto è originario della zona

È stata introdotta la prassi di «apporre la placca di caseina sulla crosta del formaggio», che costituisce uno degli elementi principali di identificazione e controllo.

Questo elemento di controllo è la cosiddetta «impronta digitale» del «Queso Manchego». Non esistono due forme di formaggio identiche per numero e serie di placca di caseina. È inoltre impossibile trasferire una placca da un formaggio a un altro, poiché una volta staccata da una forma di formaggio diventa impossibile apporla su un'altra.

### 3.4. Struttura di controllo

È stata modificata la struttura di controllo, conformemente a quanto disposto dall'articolo 10 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari.

### 3.5. Etichettatura

L'immagine del prodotto si è evoluta nel tempo, adattandosi a esigenze e suggerimenti diversi. Nel logo attuale spiccano i segni caratteristici presenti sulla superficie del formaggio ed è raffigurato un gregge di pecore, produttrici della materia prima con cui si fabbrica il prodotto.

### 3.6. Requisiti legislativi nazionali

L'aggiornamento della legislazione in vigore, riguardante le denominazioni d'origine e le indicazioni geografiche protette, abroga la precedente normativa indicata nel fascicolo della domanda di registrazione e, di conseguenza, è necessario modificare questa sezione conformemente agli aggiornamenti apportati.

## DOCUMENTO UNICO

### REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

#### «QUESO MANCHEGO»

N. CE: ES/PDO/117/0087/06.11.2006

IGP  DOP

#### 1. Nome

«Queso Manchego»

#### 2. Stato membro

Spagna

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

##### 3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.3 — Formaggi

##### 3.2. Descrizione del prodotto designato dal nome di cui al punto 1

Formaggio a pasta pressata prodotto con latte di pecora di razza Manchega, con una maturazione minima di 30 giorni, per forme di peso pari o inferiore a 1,5 kg, di 60 giorni per gli altri pesi, e massima di 2 anni.

Il «Queso Manchego» può essere ottenuto dalla lavorazione del latte pastorizzato o del latte crudo; in quest'ultimo caso l'etichetta potrà recare la dicitura «Artesano».

Il «Queso Manchego» è un formaggio grasso; le caratteristiche fisiche del formaggio al termine della maturazione sono le seguenti:

- forma: cilindrica con facce relativamente piane,
- altezza massima: 12 cm,
- diametro massimo: 22 cm,
- rapporto diametro/altezza compreso tra: 1,5 e 2,2,
- peso minimo: 0,4 kg,
- peso massimo: 4,0 kg.

Le caratteristiche fisico-chimiche del formaggio sono le seguenti:

- pH: compreso tra 4,8 e 5,8,
- estratto secco: minimo 55 %,
- grassi su estratto secco: minimo 50 %,
- proteina totale su estratto secco: minimo 30 %,
- cloruro di sodio: massimo 2,3 %.

Caratteristiche della pasta:

- consistenza: soda e compatta,
- colore: variabile dal bianco all'avorio tendente al giallo,
- odore: lattico, acidificato intenso e persistente che assume sfumature piccanti nei formaggi più stagionati, con una persistenza globale di lunga durata,
- sapore: leggermente acido, forte e saporito, che diventa piccante nei formaggi molto stagionati. Gusto residuo piacevole e peculiare conferitogli dal latte di pecora Manchega,
- aspetto: presenza di un'occhiatura piccola, irregolarmente distribuita e talvolta assente,
- struttura: bassa elasticità, con sensazione burrosa e leggermente farinosa, che può risultare granulosa nei formaggi molto stagionati.

I limiti microbiologici sono i seguenti:

- *Escherichia coli*: massimo 1 000 colonie/grammo,
- *Staphylococcus aureus*: massimo 100 colonie/grammo,
- salmonella: assenza in 25 grammi,
- listeria: assenza in 25 grammi.

È un formaggio dal sapore leggermente acido, forte e saporito, che diventa piccante nei formaggi molto stagionati. Gusto residuo piacevole e peculiare conferitogli dal latte di pecora Manchega.

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

Il «Queso Manchego» viene prodotto con latte di pecora della razza Manchega, caglio naturale o altri enzimi coagulanti autorizzati e cloruro di sodio.

Il latte dovrà essere privo di colostri, prodotti medicamentosi e altre impurità in grado di incidere negativamente sulla produzione, maturazione e conservazione del formaggio, nonché sulle condizioni igieniche e sanitarie dello stesso.

Il «Queso Manchego» può essere ottenuto dalla lavorazione del latte pastorizzato o del latte crudo; in quest'ultimo caso l'etichetta potrà recare la dicitura «Artesano».

Le caratteristiche analitiche del latte sono le seguenti:

- materie grasse: 6,5 % minimo,
- lattosio: 4 % minimo,
- proteine: 4,5 % minimo,
- estratto secco utile: 11 % minimo,
- acidità (DORNIC) massima: 30°,
- densità: 1,034-1,040 kg/l,
- punto crioscopico = a - 0,550 °C

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

La pecora Manchega viene allevata a pascolo durante tutto l'anno, approfittando delle risorse naturali; in ovile viene alimentata con razioni di concentrati, fieni e sottoprodotti.

Dal punto di vista dell'allevamento rivestono particolare importanza i prati presenti nelle radure della macchia mediterranea, che costituiscono i pascoli annuali. Le piante che crescono su questi pascoli sono le seguenti: *Medicago minima*, *Scorpiurus subvillosa*, *Astragalus stella*, *Astragalus sesamus*, eccetera.

Tra gli arbusti della macchia mediterranea, che rappresentano la fonte di foraggio più interessante per l'ovino, figura la *Poa bulbosa*, accompagnata dal suo importante gruppo di leguminose, quali: *Medicago rigidula*, *Medicago lupulina*, *Medicago truncatula*, *Trigonella polycerata*, *Coronilla scorpioides*, eccetera.

Su terreni profondi e freschi possono crescere vere e proprie «riserve di foraggio», costituite da pascoli densi con prevalenza di piante vivaci e biennali, di cui è caratteristica, in particolare, la graminacea *Brachypodium phoenicoides*.

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

—

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

I formaggi tutelati dalla denominazione d'origine «Queso Manchego» possono circolare ed essere spediti esclusivamente dai caseifici e dagli impianti registrati in confezioni specifiche che non ne compromettano la qualità.

Il «Queso Manchego» sarà comunque protetto dalla sua crosta, che può essere preventivamente lavata.

Analogamente, è consentito paraffinare o rivestire il «Queso Manchego» con sostanze inerti trasparenti e legalmente autorizzate o spalmarlo con olio d'oliva, purché la crosta conservi il proprio aspetto e colore naturali e consenta la lettura della placca di caseina.

In nessun caso, tuttavia, si devono utilizzare sostanze che conferiscano alla crosta un colore nero.

Il «Queso Manchego» può essere commercializzato in porzioni, a fette e grattugiato purché sia confezionato e sia possibile conoscerne la provenienza. Tale operazione potrà essere effettuata al di fuori della zona d'origine da imprese che aderiscano e ottemperino al protocollo di esecuzione redatto al fine di garantire la rintracciabilità e i processi di produzione del «Queso Manchego».

Le confezioni utilizzate devono in ogni caso essere conformi alla normativa vigente.

#### 3.7. Norme specifiche relative all'etichettatura

Sull'etichetta deve figurare obbligatoriamente la seguente dicitura: «Denominación de Origen Queso Manchego». Qualora il formaggio sia ottenuto dalla lavorazione del latte crudo, l'etichetta potrà riportare la dicitura «Artesano» per indicare tale caratteristica.

Il prodotto destinato al consumo deve essere provvisto di controetichette numerate e rilasciate dal *Consejo Regulador*, che devono essere apposte nell'impianto registrato e sempre in modo tale da impedirne il riutilizzo; inoltre, ogni forma di «Queso Manchego» dovrà recare su una delle sue facce una placca di caseina con un numero di serie che viene apposto nella fase di formatura e pressatura dei formaggi.

#### 4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Gli enti locali tutelati dalla denominazione d'origine «Queso Manchego» sono i seguenti: 45 della provincia di Albacete, 84 della provincia di Ciudad Real, 156 della provincia di Cuenca e 122 della provincia di Toledo.

Sono stati aggiunti i seguenti enti: Alcoba de los Montes e El Robledo della provincia di Ciudad Real, Albadalejo del Cuende, Villarejo de la Peñuela, Villarejo-Sobrehuerta e Villar del Horno della provincia di Cuenca.

#### 5. **Legame con la zona geografica**

##### 5.1. *Particolarità della zona geografica*

La regione naturale de La Mancha è situata nella Submeseta sud peninsulare ed è caratterizzata da un rilievo pianeggiante che degrada verso l'Atlantico.

La Mancha è una pianura elevata che si estende su terreni calcareo-argillosi; quelli destinati al pascolo sono formati da substrati ricchi di calcari e marne.

La climatologia della regione presenta forti contrasti ed è caratterizzata da grandi oscillazioni, tipicamente continentali, con inverni molto freddi ed estati calde, che in alcuni casi raggiungono i 40 °C, ed escursioni termiche quotidiane e annue che talvolta possono essere rispettivamente pari a 20 °C e 50 °C. Le precipitazioni sono scarse, elemento che colloca la regione nella cosiddetta Spagna arida, caratterizzata da un ambiente estremamente secco, con un'umidità relativa di circa il 65 %.

Le condizioni pedoclimatiche hanno fatto sì che la razza Manchega sia quella che meglio si adatta alla zona.

##### 5.2. *Specificità del prodotto*

Formaggio a pasta pressata, dalla crosta dura e dalla pasta soda e compatta, con colore variabile dal bianco all'avorio tendente al giallo, odore intenso e persistente, sapore leggermente acido, forte e sapo-rito, bassa elasticità con sensazione burrosa e leggermente farinosa.

##### 5.3. *Legame causale fra la zona geografica e una qualità specifica, la notorietà o altre caratteristiche del prodotto*

Le condizioni pedoclimatiche della zona hanno causato gran parte della selezione naturale facendo sì che la pecora Manchega sia quella che meglio si adatta alla regione e produce un latte che conferisce al «Queso Manchego» le sue caratteristiche peculiari di colore, odore, sapore e struttura.

Da tempi remoti si producono formaggi con latte di pecore di razza Manchega e con il passare dei secoli i processi di produzione si sono posti l'obiettivo di esaltare al massimo le qualità di questo formaggio tradizionale de La Mancha.

#### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione**

*Consejería de Agricultura*. Denominazioni d'origine. Risoluzione del 2 ottobre 2006 della *Consejería de Agricultura*, recante parere favorevole per quanto riguarda la domanda di modifica del disciplinare della denominazione d'origine protetta «Queso Manchego». D.O.C.M. n. 209 del 10 ottobre 2006. Pag. 20695.

Pubblicata nella Gazzetta ufficiale di Castilla-La Mancha, numero 209 del 10 ottobre 2006.

<http://www.jccm.es/cgi-bin/docm.php3>

---

**NOTA PER IL LETTORE**

Le istituzioni hanno deciso di non fare più apparire nei loro testi la menzione dell'ultima modifica degli atti citati.

Salvo indicazione contraria, nei testi qui pubblicati il riferimento è fatto agli atti nella loro versione in vigore.