

Gazzetta ufficiale

C 315

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

52° anno
23 dicembre 2009

<u>Numero d'informazione</u>	Sommar	Pagina
------------------------------	--------	--------

II Comunicazioni

COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI E DAGLI ORGANI DELL'UNIONE EUROPEA

Commissione

2009/C 315/01	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso COMP/M.5720 — BAYERNLB/LBLUX) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Informazioni

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI E DAGLI ORGANI DELL'UNIONE EUROPEA

Commissione

2009/C 315/02	Tassi di cambio dell'euro	2
---------------	---------------------------------	---

IT

Prezzo:
3 EUR

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE

(segue)

V Avvisi

PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI

Commissione

2009/C 315/03	Invito a presentare proposte — EAC/01/10 — Programma «Gioventù in azione» 2007-2013	3
---------------	---	---

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

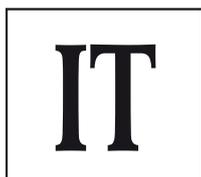
Commissione

2009/C 315/04	Notifica preventiva di una concentrazione (Caso COMP/M.5685 — Louis Dreyfus/Fin Lov/SBM/Mangas Gaming) — Caso ammissibile alla procedura semplificata ⁽¹⁾	8
---------------	--	---

ALTRI ATTI

Consiglio

2009/C 315/05	Avviso all'attenzione delle persone, delle entità e degli organismi che sono stati inclusi dal Consiglio nell'elenco delle persone, delle entità e degli organismi cui si applica l'articolo 6, paragrafo 2 del regolamento (CE) n. 329/2007 del Consiglio (Allegato V)	9
2009/C 315/06	Avviso all'attenzione delle persone, entità e organismi che sono stati inclusi dal Consiglio nell'elenco delle persone, entità e organismi cui si applica l'articolo 6 del regolamento (UE) n. 1284/2009 del Consiglio (Allegato II)	10
2009/C 315/07	Avviso all'attenzione delle persone, gruppi e entità che figurano nell'elenco di cui all'articolo 2, paragrafo 3 del regolamento (CE) n. 2580/2001 relativo a misure restrittive specifiche contro determinate persone e entità, destinate a combattere il terrorismo (vedasi l'allegato del regolamento (UE) n. 1285/2009 del Consiglio, del 23 dicembre 2009)	11



⁽¹⁾ 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.5720 — BAYERNLB/BLUX)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2009/C 315/01)

In data 16 dicembre 2009 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato comune. La presente 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 tedesco e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
 - in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/it/index.htm>) con il numero di riferimento 32009M5720. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.
-

IV

(Informazioni)

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI E DAGLI ORGANI
DELL'UNIONE EUROPEA

COMMISSIONE

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

22 dicembre 2009

(2009/C 315/02)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,4279	AUD	dollari australiani	1,6259
JPY	yen giapponesi	130,83	CAD	dollari canadesi	1,5109
DKK	corone danesi	7,4420	HKD	dollari di Hong Kong	11,0744
GBP	sterline inglesi	0,89305	NZD	dollari neozelandesi	2,0294
SEK	corone svedesi	10,4295	SGD	dollari di Singapore	2,0076
CHF	franchi svizzeri	1,4987	KRW	won sudcoreani	1 685,05
ISK	corone islandesi		ZAR	rand sudafricani	11,0340
NOK	corone norvegesi	8,3650	CNY	renminbi Yuan cinese	9,7498
BGN	lev bulgari	1,9558	HRK	kuna croata	7,2830
CZK	corone ceche	26,266	IDR	rupia indonesiana	13 543,20
EEK	corone estoni	15,6466	MYR	ringgit malese	4,9100
HUF	fiorini ungheresi	274,28	PHP	peso filippino	66,389
LTL	litas lituani	3,4528	RUB	rublo russo	43,6041
LVL	lats lettoni	0,7080	THB	baht thailandese	47,492
PLN	zloty polacchi	4,1770	BRL	real brasiliano	2,5468
RON	leu rumeni	4,2193	MXN	peso messicano	18,4699
TRY	lire turche	2,1798	INR	rupia indiana	66,8200

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

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI

COMMISSIONE

INVITO A PRESENTARE PROPOSTE — EAC/01/10

Programma «Gioventù in azione» 2007-2013

(2009/C 315/03)

INTRODUZIONE

Il presente invito a formulare proposte si fonda sulla decisione n. 1719/2006/CE del Parlamento e del Consiglio ⁽¹⁾ che istituisce il programma Gioventù in azione per il periodo 2007-2013, in prosieguo denominato «Programma Gioventù in azione». Le condizioni specifiche del presente invito a formulare proposte si trovano nella guida al programma per il Programma Gioventù in azione (2007-2013), pubblicata sul sito Web Europa (v. punto VIII). La guida al programma costituisce una parte integrante del presente a formulare proposte.

I. Obiettivi e priorità

Gli obiettivi generali definiti nella decisione che istituisce il Programma Gioventù in azione sono i seguenti:

- promuovere la cittadinanza attiva dei giovani, in generale, e la loro cittadinanza europea in particolare,
- sviluppare la solidarietà e promuovere la tolleranza tra i giovani, segnatamente per rafforzare la coesione sociale dell'Unione europea,
- favorire la comprensione reciproca tra giovani in paesi diversi,
- contribuire a sviluppare le possibilità di sostenere le attività dei giovani e la capacità degli organismi della società civile in campo giovanile,
- favorire la cooperazione europea nel settore della gioventù.

Questi obiettivi generali verranno attuati a livello di progetto tenendo conto delle priorità permanenti di seguito illustrate:

- cittadinanza europea,
- partecipazione dei giovani,
- diversità culturale,
- inserimento di giovani svantaggiati.

⁽¹⁾ GU L 327 del 24.11.2006, pag. 30.

Oltre alle priorità permanenti sopraelencate, le priorità specifiche del 2010 sono:

- Anno europeo per la lotta alla povertà e all'esclusione sociale.

Questa priorità mira a incoraggiare progetti che abbiano l'obiettivo di accrescere nei giovani la consapevolezza della responsabilità personale nell'affrontare la povertà e la marginalizzazione nonché a promuovere l'integrazione dei gruppi con scarse opportunità. Si tratta soprattutto di progetti che fanno riflettere i giovani sulle modalità di prevenzione, di soluzione e sulle conseguenze della povertà; progetti che affrontano la marginalizzazione e varie forme di discriminazione come quelle fondate sul sesso, sulle disabilità, su motivi etnici, religiosi, linguistici o sulla migrazione. Particolare attenzione viene perciò data a progetti che promuovono il coinvolgimento: a) delle persone giovani invalide, in progetti incentrati sullo scambio tra giovani — disabili e no — nonché in progetti che affrontano le questioni legate alla disabilità nella nostra società; b) giovani con un retroterra migratorio alle spalle o appartenenti a minoranze etniche, religiose o linguistiche. In proposito andranno incoraggiati — ovunque possibile e pertinente — progetti capaci di coinvolgere giovani di etnia Rom.

- Disoccupazione giovanile e promozione della partecipazione attiva dei giovani disoccupati alla società.

Questa priorità mira a incoraggiare progetti che affrontino la questione della disoccupazione giovanile e intende stimolare la partecipazione attiva dei giovani disoccupati alla società.

- Sensibilizzazione e mobilitazione dei giovani intorno a sfide globali (sviluppo sostenibile, mutamenti climatici, migrazioni, finalità di sviluppo del millennio).

Questa priorità mira a incoraggiare progetti che diffondano la consapevolezza dei giovani sul loro ruolo in quanto cittadini attivi in un mondo globalizzato nonché a stimolare il senso di solidarietà e l'impegno globali che sono loro propri di fronte alle grandi questioni di attualità.

II. Struttura del programma «Gioventù in azione»

Per raggiungere gli obiettivi prefissati, il programma «Gioventù in azione» contempla 5 azioni operative.

Il presente invito a formulare proposte riguarda il sostegno alle azioni e alle sottoazioni sotto elencate:

Azione 1: Gioventù per l'Europa

- **Sottoazione 1.1: Scambi di giovani** (durata fino a 15 mesi): Gli scambi di giovani offrono l'opportunità a gruppi di giovani di paesi diversi di incontrarsi e di comprendere gli uni dagli altri aspetti ed elementi di culture differenti. I gruppi progettano insieme gli scambi di giovani intorno a un tema d'interesse reciproco.
- **Sottoazione 1.2: Iniziative per la gioventù** (durata da 3 a 18 mesi): Iniziative per la gioventù sostiene progetti di gruppo ideati a livello locale, regionale e nazionale. Esse aiutano anche a connettere fra loro progetti simili di paesi diversi, in modo da sottolineare il loro carattere europeo e da rafforzare la cooperazione e gli scambi di esperienze tra i giovani.
- **Sottoazione 1.3: Progetti gioventù e democrazia** (durata da 3 a 18 mesi): i Progetti gioventù e democrazia sostengono la partecipazione dei giovani alla vita democratica della loro comunità locale, regionale o nazionale e a livello internazionale.

Azione 2: Servizio europeo per il volontariato

L'azione sostiene la partecipazione dei giovani a varie forme di attività di volontariato, sia all'interno che all'esterno dell'Unione europea. Nell'ambito di questa azione, i giovani partecipano, individualmente o in gruppi, ad attività di volontariato non retribuite, all'estero (durata fino a 24 mesi).

Azione 3: Gioventù nel mondo

- **Sottoazione 3.1: Cooperazione con i paesi limitrofi dell'Unione europea** (durata fino a 15 mesi): Questa azione sostiene progetti con paesi partner limitrofi, in particolare progetti per lo scambio di giovani, di formazione e di interconnessione nel campo della gioventù.

Azione 4: Strutture di sostegno per la gioventù

- **Sottoazione 4.1: Formazione e collegamenti tra coloro che operano nel campo dell'animazione e delle organizzazioni giovanili** (durata da 3 a 18 mesi): questa azione sostiene in particolare scambi di esperienze, di competenze e di pratiche esemplari nonché di attività che possano portare a progetti di lunga durata, cooperazioni e attività in rete.

Azione 5: Sostegno alla cooperazione europea nel settore della gioventù

- **Sottoazione 5.1: Incontri fra giovani e responsabili delle politiche giovanili** (durata da 3 a 9 mesi): essi mirano a sostenere la cooperazione, i seminari e il dialogo strutturato tra i giovani, gli animatori giovanili e i responsabili della politica per la gioventù.

III. Candidati ammissibili

Possono presentare una domanda:

- organizzazioni senza scopo di lucro o non governative,
- organismi pubblici locali e/o regionali,
- gruppi giovanili informali,
- enti attivi a livello europeo nel campo della gioventù,
- organizzazioni internazionali senza scopo di lucro,
- organizzazioni commerciali che organizzano una manifestazione nel campo della gioventù, dello sport o della cultura.

I candidati devono essere residenti in un paese che partecipa al programma o in un paese partner limitrofo nei Balcani occidentali.

Alcune azioni del programma si rivolgono tuttavia a un numero più limitato di promotori. La Guida al programma definirà perciò specificatamente per ogni azione/sottoazione l'ammissibilità dei candidati promotori.

IV. Paesi ammissibili

Il programma è aperto ai seguenti paesi:

- a) Stati membri della UE;
- b) Stati membri dell'EFTA che partecipino all'accordo sul SEE, in conformità alle disposizioni di tale accordo (Islanda, Liechtenstein e Norvegia);
- c) paesi candidati per i quali sia in atto una strategia di preadesione, in conformità ai principi generali e alle condizioni e modalità generali stabiliti dagli accordi quadro conclusi con tali paesi ai fini della loro partecipazione ai programmi comunitari (Turchia);
- d) paesi terzi che abbiano firmato accordi con la Comunità nel campo della gioventù.

Alcune azioni del programma si rivolgono tuttavia a un numero più limitato di paesi. La Guida al programma definirà perciò specificatamente per ogni azione/sottoazione l'ammissibilità di un paese.

V. Criteri di attribuzione

i) sottoazioni 1.1, 1.2, 3.1, 4.3 e azione 2:

- la pertinenza rispetto agli obiettivi e alle priorità del Programma (30 %),
- la qualità del progetto e i metodi proposti (50 %),
- il profilo dei partecipanti e dei promotori (20 %),

ii) sottoazione 1.3:

- la pertinenza rispetto agli obiettivi e alle priorità del Programma (30 %),
- la qualità della concezione tematica (20 %),
- la qualità del progetto e i metodi proposti (30 %),
- il profilo e il numero dei partecipanti e dei promotori (20 %),

iii) sottoazione 5.1:

- la pertinenza rispetto agli obiettivi e alle priorità del Programma (20 %),
- la pertinenza rispetto agli obiettivi delle politiche a favore della gioventù (20 %),
- la qualità del progetto e i metodi proposti (40 %),
- il profilo e il numero dei partecipanti e dei promotori (20 %).

VI. Dotazione di bilancio e durata

Il programma dispone di un bilancio complessivo di 885 milioni EUR per il periodo 2007-2013. Il bilancio annuale è subordinato a una decisione delle autorità di bilancio.

Dotazione di bilancio per il 2010 nell'ambito delle seguenti azioni e sottoazioni

Sottoazione 1.1	Scambi di giovani	28 826 417
Sottoazione 1.2	Iniziative per giovani	10 271 681
Sottoazione 1.3	Progetti giovani e democrazia	6 423 262
Azione 2	Servizio europeo per il volontariato	43 055 567
Sottoazione 3.1	Cooperazione con i paesi limitrofi dell'Unione europea	8 206 160
Sottoazione 4.3	Formazione e collegamento per le persone impegnate nel lavoro con i giovani le organizzazioni giovanili	14 029 397
Sottoazione 5.1	Incontri tra giovani e responsabili delle politiche per la gioventù	4 507 356

VII. Termini per la presentazione delle domande

Le domande devono pervenire entro il termine che corrisponde alla data di inizio del progetto. Per i progetti sottoposti a un'agenzia nazionale, esistono 5 termini all'anno per la presentazione delle domande.

Periodi entro i quali inizieranno i progetti	Termine di presentazione delle domande
1° maggio e 30 settembre	1° febbraio
1° luglio e 30 novembre	1° aprile
1° settembre e 31 gennaio	1° giugno
1° dicembre e 30 aprile	1° settembre
1° febbraio e 31 luglio	1° novembre

Per progetti inviati all'agenzia esecutiva esistono 3 termini di presentazione delle domande all'anno:

Periodi entro i quali inizieranno i progetti	Termine di presentazione delle domande
1° agosto e 31 dicembre	1° febbraio
1° dicembre e 30 aprile	1° giugno
1° marzo e 31 luglio	1° settembre

VIII. Ulteriori informazioni

Informazioni più dettagliate sono disponibili nella guida al programma «Gioventù in azione» nei seguenti siti Internet:

<http://ec.europa.eu/youth>

http://eacea.ec.europa.eu/youth/index_en.htm

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

COMMISSIONE

Notifica preventiva di una concentrazione

(Caso COMP/M.5685 — Louis Dreyfus/Fin Lov/SBM/Mangas Gaming)

Caso ammissibile alla procedura semplificata

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2009/C 315/04)

1. In data 14 dicembre 2009 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 e a seguito di un rinvio ai sensi dell'articolo 4, paragrafo 5, del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Con tale operazione le imprese Louis Dreyfus S.A.S. («LD», Francia), Financières Lov S.A.S. («Fin Lov», Francia) e Société Anonyme des Bains de Mer et du Cercle des Etrangers à Monaco («SBM», Monaco) acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del succitato regolamento, il controllo comune di Mangas Gaming S.A.S. («MG», Francia) mediante acquisto di quote.

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

- LD opera nel commercio di materie prime (riso, zucchero, etanolo, caffè, cotone, agrumi, semi oleosi, ecc.) nonché nei settori energetico e immobiliare,
- Fin Lov è una holding integrata nel Lov Group. Il Lov Group è presente soprattutto nei settori della produzione audiovisiva, alberghiero, dei giochi on-line (tramite MG), dell'energia e della promozione musicale on-line,
- SBM opera nei settori alberghiero, della ristorazione, dei casinò e immobiliare. È presente nel settore dei giochi on-line tramite la sua partecipazione in MG,
- MG è attiva nel settore dei giochi on-line.

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 eventuali osservazioni sulla concentrazione proposta.

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per fax (+32 22964301 o 22967244) o per posta, indicando il riferimento COMP/M.5685 — Louis Dreyfus/Fin Lov/SBM/Mangas Gaming, al seguente indirizzo:

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

⁽¹⁾ GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1.

⁽²⁾ GU C 56 del 5.3.2005, pag. 32.

ALTRI ATTI

CONSIGLIO

Avviso all'attenzione delle persone, delle entità e degli organismi che sono stati inclusi dal Consiglio nell'elenco delle persone, delle entità e degli organismi cui si applica l'articolo 6, paragrafo 2 del regolamento (CE) n. 329/2007 del Consiglio (Allegato V)

(2009/C 315/05)

Le seguenti informazioni sono portate all'attenzione delle persone, delle entità e degli organismi che figurano nell'allegato V del regolamento (CE) n. 329/2007 del Consiglio del 27 marzo 2007 ⁽¹⁾.

Il Consiglio dell'Unione europea ha deciso che le persone, le entità e gli organismi che figurano nell'elenco summenzionato soddisfano i criteri di cui all'articolo 6, paragrafo 2 del regolamento (CE) n. 329/2007 del 27 marzo 2007, relativo a misure restrittive nei confronti della Repubblica democratica popolare di Corea, e di conseguenza essi sono stati inclusi nell'allegato V di tale regolamento. Il regolamento prevede che siano congelati tutti i fondi, le altre attività finanziarie e le risorse economiche appartenenti alle persone, alle entità o agli organismi in questione e che nessun fondo, altra attività finanziaria o risorsa economica sia messo a disposizione degli stessi direttamente o indirettamente o utilizzato a loro beneficio.

Si attira l'attenzione delle persone, delle entità e degli organismi in questione sulla possibilità di presentare una richiesta alle autorità competenti dello Stato o degli Stati membri pertinenti, indicate nei siti web di cui all'allegato II del regolamento, al fine di ottenere un'autorizzazione a utilizzare i fondi congelati per soddisfare bisogni fondamentali o per effettuare pagamenti specifici (cfr. articoli 7 e 8 del regolamento).

Le persone, le entità o gli organismi in questione possono presentare una richiesta al Consiglio, insieme ai documenti giustificativi, volta ad ottenere il riesame della decisione che li include nell'elenco summenzionato.

Le eventuali richieste dovranno essere inoltrate al seguente indirizzo:

Consiglio dell'Unione europea
Segretariato generale
Rue de la Loi 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Si attira inoltre l'attenzione delle persone, delle entità e degli organismi in questione sulla possibilità di impugnare il regolamento del Consiglio dinanzi al Tribunale dell'Unione europea, conformemente alle condizioni previste dall'articolo 263, commi 4 e 6 del trattato sul funzionamento dell'Unione europea.

⁽¹⁾ GU L 88 del 29.3.2007, pag. 1.

Avviso all'attenzione delle persone, entità e organismi che sono stati inclusi dal Consiglio nell'elenco delle persone, entità e organismi cui si applica l'articolo 6 del regolamento (UE) n. 1284/2009 del Consiglio (Allegato II)

(2009/C 315/06)

Le seguenti informazioni sono portate all'attenzione delle persone, delle entità e degli organismi che figurano nell'allegato II del regolamento del Consiglio (UE) n. 1284/2009 del dicembre 2009 ⁽¹⁾.

Il Consiglio dell'Unione europea ha deciso che le persone, le entità e gli organismi che figurano nell'elenco summenzionato soddisfano i criteri di cui all'articolo 6 del regolamento (UE) n. 1284/2009 del Consiglio del dicembre 2009, che istituisce determinate misure restrittive specifiche nei confronti della Repubblica di Guinea e di conseguenza essi sono stati inclusi nell'allegato II di tale regolamento. Il regolamento prevede che siano congelati tutti i fondi, le altre attività finanziarie e le risorse economiche appartenenti alle persone, entità o organismi in questione e che nessun fondo, altra attività finanziaria o risorsa economica sia messo a disposizione degli stessi, direttamente o indirettamente o utilizzato a loro beneficio.

Si attira l'attenzione delle persone, delle entità e degli organismi in questione sulla possibilità di presentare una richiesta alle autorità competenti dello Stato o degli Stati membri pertinenti, indicate nei siti web di cui all'allegato III del regolamento, al fine di ottenere un'autorizzazione a utilizzare i fondi congelati per soddisfare bisogni fondamentali o per effettuare pagamenti specifici (cfr. articoli 8 e 9 del regolamento).

Le persone, le entità o gli organismi in questione possono presentare una richiesta al Consiglio, insieme ai documenti giustificativi, volta ad ottenere il riesame della decisione che li include nell'elenco summenzionato.

Le eventuali richieste dovranno essere inoltrate al seguente indirizzo:

Consiglio dell'Unione europea
Segretariato generale
Rue de la Loi 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Si richiama inoltre l'attenzione delle persone, entità e organismi in questione sulla possibilità di presentare ricorso contro il regolamento del Consiglio dinanzi al Tribunale di primo grado delle Comunità europee conformemente alle condizioni stabilite all'articolo 263, quarto e sesto comma, del trattato sul funzionamento dell'Unione europea.

⁽¹⁾ GU L 346 del 23.12.2009.

Avviso all'attenzione delle persone, gruppi e entità che figurano nell'elenco di cui all'articolo 2, paragrafo 3 del regolamento (CE) n. 2580/2001 relativo a misure restrittive specifiche contro determinate persone e entità, destinate a combattere il terrorismo

(vedasi l'allegato del regolamento (UE) n. 1285/2009 del Consiglio, del 23 dicembre 2009)

(2009/C 315/07)

Le seguenti informazioni sono portate all'attenzione delle persone, gruppi e entità elencati nel regolamento (UE) n. 1285/2009 ⁽¹⁾ del Consiglio, del 23 dicembre 2009.

Il Consiglio dell'Unione europea ha deciso che restano validi i motivi per l'inclusione nell'elenco summenzionato delle persone, gruppi e entità soggetti alle misure restrittive previste dal regolamento (CE) n. 2580/2001 del Consiglio, del 27 dicembre 2001, relativo a misure restrittive specifiche contro determinate persone e entità, destinate a combattere il terrorismo ⁽²⁾. Pertanto, il Consiglio ha deciso di mantenere tali persone, gruppi e entità nell'elenco.

Il regolamento (CE) n. 2580/2001, prevede che siano congelati tutti i capitali, le altre attività finanziarie e le risorse economiche appartenenti alle persone, gruppi e entità in questione e che i capitali, le altre attività finanziarie o le risorse economiche non siano messi a disposizione degli stessi, direttamente o indirettamente.

Si attira l'attenzione delle persone, dei gruppi e delle entità in questione sulla possibilità di presentare una richiesta alle autorità competenti dello Stato o degli Stati membri pertinenti, elencati nell'allegato del regolamento, al fine di ottenere un'autorizzazione a utilizzare i fondi congelati per soddisfare un fabbisogno fondamentale o per effettuare pagamenti specifici (in conformità all'articolo 5, paragrafo 2 di tale regolamento). Un elenco aggiornato delle autorità competenti figura nel sito web al seguente indirizzo:

http://ec.europa.eu/external_relations/cfsp/sanctions/measures.htm

Le persone, i gruppi e le entità in questione possono presentare una richiesta volta ad ottenere la motivazione del Consiglio riguardo al loro mantenimento nell'elenco summenzionato (a meno che la motivazione sia già stata loro comunicata) al seguente indirizzo:

Consiglio dell'Unione europea
(all'attenzione di: CP 931 designations)
Rue de la Loi 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Le persone, i gruppi e le entità in questione possono presentare al Consiglio in qualsiasi momento, all'indirizzo summenzionato e insieme ad eventuali documenti giustificativi, una richiesta di riesaminare la decisione che li include e mantiene nell'elenco. Tali richieste saranno esaminate all'atto del ricevimento. Al riguardo si attira l'attenzione delle persone, dei gruppi e delle entità interessati sul periodico riesame dell'elenco da parte del Consiglio, conformemente all'articolo 1, paragrafo 6 della posizione comune 2001/931/PESC. Affinché le richieste possano essere valutate in occasione del prossimo riesame, dovrebbero essere presentate **entro due mesi dalla data di pubblicazione del presente avviso**.

Si richiama inoltre l'attenzione delle persone, gruppi e entità in questione sulla possibilità di presentare ricorso contro il regolamento del Consiglio dinanzi al Tribunale dell'Unione europea conformemente alle condizioni stabilite all'articolo 263, commi quarto e sesto, del trattato sul funzionamento dell'Unione europea.

⁽¹⁾ GU L 346 del 23.12.2009.

⁽²⁾ GU L 344 del 28.12.2001, pag. 70.

COMMISSIONE

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi 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

(2009/C 315/08)

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

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**«SAUCISSE DE MORTEAU» o «JÉSUS DE MORTEAU»****N. CE: FR-PGI-0005-0556-26.09.2006****IGP (X) DOP ()****1. Denominazione:**

«Saucisse de Morteau» o «Jésus de Morteau»

2. Stato membro o paese terzo:

Francia

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

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

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

La «Saucisse de Morteau» è un particolare tipo di salsiccia dritta di forma cilindrica, regolare e con un diametro minimo di 40 mm (diametro del budello all'insaccamento) a base di carne suina. La «Saucisse de Morteau» è insaccata in un budello naturale e non colorato di suino («*chaudin*» o «*suivant*», rispettivamente intestino crasso e tratto lombodorsale del colon). Questo budello è chiuso a un'estremità da un pezzetto di legno e all'altra da uno spago in fibra naturale. Il pezzetto di legno ha la forma di un bastoncino.

Il «Jésus de Morteau» è una particolare presentazione della «Saucisse de Morteau»: un tipo di salsiccia dritta di forma cilindrica più irregolare e con un diametro minimo di 65 mm (diametro del budello all'insaccamento). Anche il «Jésus de Morteau» è insaccato in un budello naturale e non colorato di suino (intestino crasso o cieco). Se è insaccato nel budello cieco, il bastoncino di legno non è sistematicamente presente: il cieco è infatti naturalmente chiuso a un'estremità.

La «Saucisse de Morteau» (in appresso anche «Saucisse») e il «Jésus de Morteau» (in appresso anche «Jésus») possono quindi presentare aspetti variabili, a seconda della diversità dei budelli utilizzati. Una volta cotti, la «Saucisse» e il «Jésus» presentano in sezione una tritatura grossolana ma omogenea e di aspetto coerente e compatto.

L'affumicatura della «Saucisse» e del «Jésus» conferisce a questi prodotti un colore tipicamente ambrato tra il bruno e il dorato. Il colore non è però omogeneo su tutto il prodotto. La «Saucisse» e il «Jésus» sono preparazioni a base di un misto di magro e grasso di suino tritato grossolanamente e impastato. In trasparenza il budello lascia intravedere macchie più scure corrispondenti alla carne magra di suino e macchie chiare corrispondenti al grasso. Sia la «Saucisse» che il «Jésus» sono caratterizzati da una sensazione di consistenza al tatto.

L'aroma di affumicatura è uno dei tratti distintivi della «Saucisse de Morteau» e del «Jésus de Morteau», ottenuto grazie alla segatura e al legno di conifere e al lento processo di affumicatura. Sul prodotto crudo, questo aroma è nettamente presente, mentre una volta cotto e in bocca, l'aroma affumicato è equilibrato e persistente senza essere acido né acre. La «Saucisse» e il «Jésus» si distinguono inoltre per il gusto di carne: né troppo grasso né troppo secco.

La «Saucisse de Morteau» e il «Jésus de Morteau» cotti hanno una consistenza morbida e soffice e presentano una tritatura grossolana e compatta. In bocca il prodotto non deve essere né duro né gommoso ma consistente e succoso.

Le caratteristiche chimico-fisiche della «Saucisse» e del «Jésus» sono le seguenti:

tasso di umidità su prodotto sgrassato:	< 75 % (su prodotto crudo),
lipidi:	< 30 % rispetto a un tasso di umidità su prodotto sgrassato del 75 % (su prodotto crudo),
collagene/proteine:	massimo 16 % (su prodotto crudo),
tasso di zucchero:	inferiore o uguale all'1 % rispetto a un tasso di umidità su prodotto sgrassato del 75 % (su prodotto crudo).

3.3. Materie prime:

Criteri qualitativi di selezione della carne

Allevamento

Gli animali ingrassati sono femmine e maschi castrati. Sono esclusi i maschi adulti, i giovani verri da riproduzione, i monorchidi, i criptorchidi, gli ermafroditi e le scrofe di riforma. La percentuale di suini da carne sensibili all'alotano deve essere inferiore al 3 % e devono essere indenni all'allele Rn-

Per controllare lo stato sanitario dell'allevamento e limitare il ricorso agli additivi e ai trattamenti, viene attuato un procedimento di pulizia-disinfezione-essiccazione tra un gruppo e l'altro, in tutte le fasi di produzione dei suini da carne. L'uso di sedativi è vietato nelle 48 ore che precedono la partenza dall'allevamento e durante il trasporto. Quando vengono caricati, gli animali sono a digiuno da almeno 12 ore.

Macellazione e sezionamento

Viene rispettato un tempo di attesa di almeno 2 ore prima della macellazione e i maiali vengono sottoposti a docciatura al loro arrivo in macello e una mezz'ora prima dell'anestesia.

Il peso a caldo minimo per le carcasse di suino è di 80 kg. I difetti di aspetto sono limitati al 5 % per tutte le carcasse di un lotto cliente. Questi difetti di aspetto possono riguardare:

- difetti di depilazione,
- difetti di cotenna,
- punti di sangue,
- ematomi,
- fratture,
- presenza di sostanze estranee (macchie di grasso, tracce di feci, frammenti di frattaglie e ogni altra sostanza estranea indesiderata).

Il pH è un indicatore della qualità tecnologica delle carcasse: deve quindi essere tenuto sotto controllo e i metodi di verifica per campionamento devono essere oggetto di una descrizione documentata in macello. Il pH ultimo (misurato almeno 18 ore dopo la macellazione) deve essere compreso nell'intervallo $5,50 \leq \text{pH} < 6,20$ ed è misurato 5 cm sopra il girello e a 2-3 cm di profondità.

Gli unici tagli che possono entrare nella composizione dell'impasto sono:

- prosciutto,
- spalla,
- petto,
- lardo,
- lombata,
- rifilature (la gola, se utilizzata, deve essere trattata senza ghiandole né macchie rosse).

Le percentuali di composizione dell'impasto sono comprese nei seguenti intervalli:

- lardo di suino tra il 15 % e il 35 % delle carni destinate all'impasto,
- carne magra di suino tra il 65 % e l'85 % delle carni destinate all'impasto.

L'utilizzo di materia prima (grasso e/o carne magra di suino) congelata è consentito e limitato al 15 % per impasto. Questa materia prima congelata dovrà essere tritata entro 24 ore dal termine dello scongelamento. La «Saucisse» e il «Jésus» ottenuti da un impasto contenente materia prima congelata dovranno essere affumicati entro 24 ore dalla tritatura della carne.

La durata di congelazione dei tagli utilizzabili nella produzione della «Saucisse de Morteau» e del «Jésus de Morteau» non può essere superiore a 12 mesi per la carne magra e a 9 mesi per il grasso.

Non sono conformi i tagli principali che presentano uno o più difetti di aspetto:

- difetti di depilazione,
- difetti di cotenna,
- punti di sangue,
- ematomi,
- fratture,
- presenza di sostanze estranee (macchie di grasso, tracce di feci, frammenti di frattaglie e ogni altra sostanza estranea indesiderata),
- ascessi.

Le carni i cui colori corrispondono per la lombata al livello 1 o 2 (valutazione in base alla scala giapponese dei colori o equivalente) e per il collare al livello 6 vengono eliminate. Le carni contenenti grasso molle e oleoso sono scartate.

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale):*

La razione alimentare dei suini da ingrasso destinati alla produzione della «Saucisse de Morteau» o del «Jésus de Morteau» contengono siero di latte (fresco o disidratato, essenzialmente scremato). Il tasso di incorporazione del siero di latte nella razione dei suini da ingrasso è compreso tra il 15 % e il 35 % della materia secca. L'alimento complementare del siero di latte contiene almeno il 50 % di cereali e di loro derivati.

La razione alimentare dei suini da ingrasso deve contenere meno dell'1,7 % di acido linoleico.

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica delimitata:*

La produzione della «Saucisse de Morteau» e del «Jésus de Morteau», dalla preparazione dell'impasto all'affumicatura, deve avvenire interamente all'interno della zona geografica.

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

Per motivi di sicurezza sanitaria, i prodotti congelati, cotti o affettati devono necessariamente essere confezionati al momento della consegna al consumatore.

3.7. Norme specifiche relative all'etichettatura:

L'etichetta del prodotto deve riportare obbligatoriamente le seguenti informazioni:

— denominazione di vendita: «Saucisse de Morteau» o «Jésus de Morteau».

Per ogni prodotto viene utilizzata una sola denominazione di vendita: «Saucisse de Morteau» o «Jésus de Morteau».

La denominazione di vendita predefinita è «Saucisse de Morteau», ma i prodotti che rispettano i criteri di presentazione del «Jésus» possono assumere la denominazione di «Jésus de Morteau».

Se la «Saucisse» o il «Jésus» non vengono affumicati nel tipico «*thué*» (locale di riscaldamento e di affumicatura), questo tipo di affumicatoio non può essere utilizzato nella comunicazione visiva e scritta associata al prodotto.

4. Delimitazione concisa della zona geografica:

La zona geografica di produzione della «Saucisse de Morteau» e del «Jésus de Morteau» è costituita dai quattro dipartimenti che compongono la regione Franca Contea, ossia i dipartimenti del Doubs, del Giura, della Haute-Saône e il Territorio di Belfort.

Questa zona geografica corrisponde alla tradizionale area di preparazione e di affumicatura della «Saucisse de Morteau» e coincide con l'ubicazione dei «*thué*» e degli affumicatoi tradizionali che si estendono su tutto il territorio della Franche-Comté.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

Attività che plasma fortemente il territorio, l'agricoltura della regione Franca Contea si concentra principalmente sull'allevamento bovino, il cui orientamento dominante è costituito dalla produzione di latte. La regione Franca Contea vanta una filiera casearia molto sviluppata che si fregia della denominazione di origine controllata. Numerosi caseifici («*fruitières*», secondo la denominazione locale) sono disseminati nell'intero territorio della regione.

Questi caseifici producono siero di latte (latticello): materia prima eccellente per l'alimentazione animale. Povero di grassi e di acidi grassi insaturi, il siero di latte è invece piuttosto ricco di lisina e di treonina, aminoacidi essenziali soprattutto per la specie suina. È quindi grazie allo sviluppo dei caseifici, le cui ridotte dimensioni hanno favorito l'utilizzo in loco del siero di latte senza interventi di trasporto né di raffreddamento, che si è sviluppato sul territorio della Franca Contea l'allevamento di suini nutriti a base di siero di latte.

Il legame tra produzione casearia e produzione suina è quindi diretto e tradizionale e, contrariamente a quasi tutte le altre regioni, questa usanza si è mantenuta nel tempo.

La produzione suina ha favorito in questa zona lo sviluppo di un'attività di trasformazione artigianale e industriale del suino mettendo a disposizione degli operatori una materia prima non destinata ai mercati nazionali o internazionali. Questo spiega in particolare il persistere di una rete relativamente fitta di macelli e di centri di sezionamento di dimensioni medio-piccole nella zona di approvvigionamento, che offrono un tessuto di trasformatori locali il cui numero ancora elevato (oltre una trentina) testimonia il dinamismo del settore.

Peraltro la Franca Contea è caratterizzata da un'imponente foresta, costituita soprattutto da essenze di conifere, in particolare nella zona di montagna. È questa disponibilità di legno di conifere ad aver garantito lo sviluppo della pratica dell'affumicatura.

In generale, i prodotti affumicati appartengono alla tradizione della Francia orientale e dell'Europa. L'affumicatura rispondeva storicamente alla necessità di essiccare e di conservare i prodotti, soprattutto nelle zone di montagna, più fredde, in cui la pratica dell'affumicatura poteva essere associata alla necessità di riscaldare le abitazioni. È nato in questo modo, nella regione Franca Contea, il concetto di «*thué*», cioè il locale per il riscaldamento dell'azienda dove i salumi erano essiccati e affumicati per garantirne la conservazione. Questa pratica, sviluppatasi inizialmente nel dipartimento dell'Haut-Doubs, è all'origine di un'antica tradizione di affumicatura che si è poi diffusa all'intero territorio della Franca Contea, con la nascita di sistemi di affumicatura che hanno ripreso i principi del «*thué*».

5.2. Specificità del prodotto:

Particolari caratteristiche legate alla selezione della materia prima e a un processo di trasformazione specifico.

Le peculiarità del prodotto legate al processo di fabbricazione sono:

- presenza sistematica del bastoncino di legno per la «Saucisse de Morteau» ma non per il «Jésus» quando viene utilizzato il budello cieco,
- insaccamento nell'intestino crasso o nel tratto lombodorsale del colon per la «Saucisse» e insaccamento nell'intestino crasso o nel cieco per il «Jésus»;
- il diametro minimo del budello della «Saucisse» all'insaccamento è di 40 mm, mentre quello del «Jésus» è di 65 mm,
- macinatura grossolana, con un calibro minimo di 8 mm per la grana della carne e del grasso,
- affumicatura lenta con legno di conifere;
- particolare colore ambrato al termine dell'affumicatura.

La qualità aromatica, la particolare consistenza (grana distinta di grasso e magro, morbidezza) e l'aspetto visivo (grasso di colore bianco e carne magra di colore uniforme) sono dovuti alle caratteristiche specifiche della materia prima.

Questa materia prima è ottenuta da suini che sono oggetto di una selezione genetica e di una alimentazione particolare.

L'alimentazione del suino a base di siero di latte e con percentuale ridotta di acido linoleico (1,7 % della razione) consente di selezionare grassi di suino poco insaturi. Questa caratteristica consente di ottenere una grana di grasso ben distinta nell'impasto e di un bel colore bianco. Permette inoltre al prodotto di resistere meglio al calore, sia durante l'affumicatura che durante la cottura della «Saucisse de Morteau» e del «Jésus de Morteau» evitando fenomeni di colatura del grasso.

La bassa percentuale di acidi grassi insaturi, garantita dall'alimentazione a base di siero del latte, evita inoltre l'odore di rancido.

Il ridotto tasso di grassi insaturi più collosi crea le condizioni ottimali per fissare l'affumicatura sul prodotto. In presenza di grassi destrutturati, gli aromi di affumicatura si fissano nella parte periferica del budello e formano una pellicola impermeabile che impedisce la penetrazione del fumo in profondità.

L'alimentazione a base di siero, unita ai criteri genetici selezionati, consente di ottenere una carne uniformemente rosata. Insieme alla consistenza solida del grasso e al colore bianco, l'alimentazione contribuisce a mantenere la buona visibilità della particolare grana della «Saucisse de Morteau» e del «Jésus de Morteau».

Una reputazione che risale al XVIII secolo.

La reputazione della «Saucisse de Morteau» e del «Jésus de Morteau» è rimasta a lungo locale e regionale, diffusa soltanto dai commercianti e dai viaggiatori di passaggio a partire dal XVIII secolo. Faceva parte dell'alimentazione rurale tradizionale, soprattutto per il «Jésus de Morteau», consumato nei pasti della domenica o a Natale. Successivamente la sua reputazione ha superato i confini della terra di origine, grazie alla chiara identificazione del prodotto, sia per il suo aspetto visivo facilmente riconoscibile (grosso calibro, colore, bastoncino di legno), sia per le sue qualità gustative (tritatura grossolana, gusto di affumicato).

La «Saucisse de Morteau» e il «Jésus de Morteau» sono noti al pubblico, ai ristoratori e ai consumatori. Un sondaggio condotto nel 2008 tra i consumatori mostra che il 71 % degli intervistati conosce questi prodotti. Sono direttamente identificati, a fianco dei vari vini e formaggi, come immagine simbolica della cucina della regione Franca Comte. Questo legame forte tra la regione Franca Comte e la «Saucisse de Morteau» è sempre attuale e garantisce a questo prodotto una buona posizione nel patrimonio culinario della regione.

Se questa reputazione è veicolata soprattutto dalla denominazione «Saucisse de Morteau», anche la denominazione «Jésus de Morteau» gode di una sua notorietà, soprattutto a livello regionale, dove è spesso presente nel reparto gastronomia a fianco della «Saucisse de Morteau».

5.3. *Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):*

Caratteristiche legate alla zona geografica di produzione

La «Saucisse de Morteau» e il «Jésus de Morteau» sono caratterizzati da una affumicatura lenta che richiede un controllo costante della produzione del fumo, che costituisce un importante parametro del processo. Questa competenza, che si basa su una gestione della combustione lenta e senza fiamme di segatura e legno in base ai vari parametri, si tramanda all'interno delle imprese regionali. Si tratta di una pratica e di una competenza dell'uomo sviluppatasi in risposta ai vincoli del territorio. Le conifere sono onnipresenti nella foresta della Franca Comte, soprattutto nella zona di montagna e, come è ovvio, i produttori locali hanno utilizzato i tipi di essenze a loro disposizione. La pratica dell'utilizzo del legno di conifere, unita a quella della affumicatura lenta, sviluppatasi inizialmente nelle zone di montagna, si è poi estesa all'intero territorio regionale. Questa particolare presenza di conifere spiega perché l'affumicatura della «Saucisse de Morteau» e del «Jésus de Morteau» si sia sviluppata esclusivamente da legno di conifere, contrariamente a molti altri tipi di salsicce che si trovano in Francia e in Europa che sono affumicate a partire da legno di piante cedue. L'affumicatura lenta con legno di conifere è una forte peculiarità della «Saucisse de Morteau» e del «Jésus de Morteau» che conferisce loro un colore ambrato e un gusto di affumicato, strettamente legato alla zona di produzione.

Insieme alla pratica dell'affumicatura, la macinatura grossolana, la presenza del bastoncino della «Saucisse» e l'insaccamento nell'intestino crasso del maiale rientrano tra le tradizioni locali specifiche della regione. La Franca Comte è un territorio di saperi e competenze.

Una notorietà strettamente legata alla terra

La reputazione del prodotto è uno degli elementi fondamentali del suo legame con la zona geografica che si concretizza, ad esempio, nella festa e nei concorsi annuali della «Saucisse de Morteau» che si tengono, rispettivamente, il fine settimana del 15 agosto e nel mese di ottobre.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDCIGP/CDCSaucisseDeMorteauOuJesusDeMorteau.pdf>

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

(2009/C 315/09)

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

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«QUESO DE FLOR DE GUÍA»/«QUESO DE MEDIA FLOR DE GUÍA»/«QUESO DE GUÍA»

N. CE: ES-PDO-005-0605-21.05.2007

IGP () DOP (X)

1. Denominazione:

«Queso de Flor de Guía»/«Queso de Media Flor de Guía»/«Queso de Guía»

2. Stato membro o paese terzo:

Spagna

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:

3.1. Tipo di prodotto (secondo la classificazione dell'allegato II):

Classe 1.3. Formaggio

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

Descrizione generale

Si tratta di formaggi a forte stagionalità e strettamente legati al sistema di produzione tradizionale (ciclo di lattazione da gennaio a luglio, mesi in cui l'area protetta offre pascoli adatti e il latte è lavorato nei caseifici, e messa in asciutta da agosto a dicembre, quando ha luogo la transumanza verso la sommità dell'isola alla ricerca di pascoli.). È una caratteristica fondamentale che segna il periodo di produzione come da tradizione.

La denominazione d'origine protetta «Queso de Flor de Guía»/«Queso de Media Flor de Guía»/«Queso de Guía» tutela i seguenti tipi di formaggi:

«Queso de Flor de Guía»: grasso o semigrasso. Si ottiene principalmente da latte di pecora canaria ma può essere preparato anche mescolando latte di pecora con latte di altre specie purché restino invariate le percentuali seguenti:

- la percentuale di latte di pecora di razza canaria non è mai inferiore al 60 %,
- il latte di mucca di razza canaria e relativi incroci è utilizzabile al massimo per il 40 %,
- il latte di capra di qualsiasi razza canaria può essere incorporato con una percentuale massima del 10 %.

Questo formaggio si distingue in particolare per la coagulazione del latte ottenuta unicamente con caglio vegetale estratto dai capolini di fiori secchi delle varietà di cardo *Cynara cardunculus var. ferocissima* e *Cynara scolymus*.

«Queso de Media Flor de Guía»: grasso o semigrasso. È prodotto essenzialmente con latte di pecora canaria, ma può essere ottenuto anche mescolando latte di pecora con latte di altre specie purché restino invariate le percentuali seguenti:

- la percentuale di latte di pecora di razza canaria non è mai inferiore al 60 %,
- il latte di mucca di razza canaria e relativi incroci è utilizzabile al massimo per il 40 %,
- il latte di capra di qualsiasi razza canaria può essere incorporato con una percentuale massima del 10 %.

Questo formaggio si distingue in particolare per la coagulazione del latte ottenuta unicamente con caglio vegetale estratto dai capolini di fiori secchi delle varietà di cardo *Cynara cardunculus var. ferocissima* e *Cynara scolymus*, in percentuale sempre superiore al 50 %.

«Queso de Guía»: grasso o semigrasso. È prodotto essenzialmente con latte di pecora canaria ma può essere ottenuto anche mescolando latte di pecora con latte di altre specie purché restino invariate le percentuali seguenti:

- la percentuale di latte di pecora di razza canaria non è mai inferiore al 60 %,
- il latte di mucca di razza canaria e relativi incroci è utilizzabile al massimo per il 40 %,
- il latte di capra di qualsiasi razza canaria può essere incorporato con una percentuale massima del 10 %.

Per questo tipo di formaggio il latte è coagulato con caglio animale e/o vegetale (*Cynara cardunculus var. ferocissima*, *Cynara scolymus*) e/o altri fermenti autorizzati.

A seconda del grado di maturazione, i formaggi protetti si classificano come segue:

- «semistagionato», se il processo di maturazione avviene in 15-60 giorni,
- «stagionato», se il processo di maturazione supera i 60 giorni.

Caratteristiche fisiche e organolettiche

I formaggi in esame presentano le seguenti caratteristiche fisiche e organolettiche:

«Queso de Flor de Guía»:

- Forma: cilindrica.
- Altezza: da 4 a 6 cm.
- Diametro: tra 15 e 30 cm.
- Peso: tra 0,5 e 5 kg.
- Crosta: nei formaggi a breve maturazione, la crosta esterna è abbastanza sottile, elastica e morbida, di colore bianco avorio spento e ricorda la forma di una torta. Nei formaggi a più lunga maturazione, la crosta è più dura, ben definita e di colore marrone scuro. In entrambi i casi sulla crosta compaiono le marchiature del caseificio sulla faccia di appoggio, con i segni del tessuto ben evidenti e i bordi lisci.
- Pasta: nei formaggi semistagionati la pasta è color crema, molto morbida, compatta al taglio, di consistenza molto cremosa e di sapore acidulo e amarognolo, molto aromatico mentre nei formaggi stagionati è di colore giallo bruno, a consistenza dura; all'aprirla emana un aroma gradevole, un sapore amaro e un sentore di piccante.
- Odore: media intensità, famiglia «lattico», «vegetale» (cardo e frutta secca).
- Aromi: intensità medio-alta, stessi elementi identificativi dell'odore.
- Sapori elementari: sapore amaro, salato e acido.

- Sensazioni trigeminali: leggermente accese e astringenti.
- Retrogusto: persistenza media.
- Persistenza aromatica: media.
- Consistenza: formaggi robusti, compatti e pastosi.
- «Queso de Media Flor de Guía»:
- Forma: cilindrica.
- Altezza: da 4 a 8 cm.
- Diametro: tra 15 e 30 cm.
- Peso: tra 0,5 e 5 kg.
- Crosta: il colore e lo spessore dipendono dal tempo di maturazione. Quindi, nel caso dei formaggi a breve maturazione, la crosta è sottile e color avorio, mentre i formaggi più stagionati presentano una crosta più spessa di colore marrone. La crosta ha bordi piatti e sulla faccia di appoggio compaiono le marchiature del caseificio.
- Pasta: la pasta è di colore da bianco avorio a giallo a seconda del grado di maturazione, compatta al taglio, di consistenza da cremosa a molto dura in base alla maturazione, e di sapore acidulo con sentore leggermente piccante.
- Odore: media intensità, famiglia «lattico», «vegetale» (cardo e frutta secca), animale (caglio) e, talvolta, floreale o tostato.
- Aromi: intensità medio-alta, stessi elementi identificativi dell'odore, presenza di aromi di fermenti.
- Sapori elementari: sapore amaro e salato, leggermente acido.
- Sensazioni trigeminali: leggermente accese, piccanti e astringenti.
- Retrogusto: persistenza medio-bassa.
- Persistenza aromatica: medio-bassa.
- Consistenza: formaggi robusti, compatti e, talvolta, elastici o cremosi.
- «Queso de Guía»:
- Forma: cilindrica.
- Altezza: da 4 a 8 cm.
- Diametro: tra 15 e 30 cm.
- Peso: tra 0,5 e 5 kg.
- Crosta: sia lo spessore che il colore variano a seconda del tempo di maturazione, per cui si va dalla crosta esterna piuttosto sottile e di color avorio nei formaggi semistagionati alle croste spesse di color marrone scuro nei formaggi più stagionati, attraversando tutta la gamma del giallo. Sulla faccia di appoggio compaiono le marchiature del caseificio, a volte un fiore simmetrico.
- Pasta: il colore della pasta va dal bianco avorio al giallo, la consistenza varia da molto molle a dura, anche se, in linea generale, sono formaggi compatti al taglio e robusti. Si notano una predominanza dei sapori salati e acidi e, talvolta, sfumature amare e sentore di piccante.

Odore:	intensità media, predominanza della famiglia lattico e in secondo luogo di quella animale.
Aromi:	intensità media, stessi elementi identificativi dell'odore, specialmente evidente la famiglia lattico.
Sapori elementari:	sapore salato e soprattutto acido, in alcuni casi emerge un sapore leggermente amaro.
Sensazioni trigeminali:	soprattutto sensazione di astringenza, seguita da una sensazione accesa, entrambe però con intensità medio-bassa.
Retrogusto:	persistenza media.
Persistenza aromatica:	da medio-bassa a bassa.
Consistenza:	formaggi robusti, compatti e, talvolta, cremosi.

Caratteristiche chimiche

Le caratteristiche chimiche variano in base al grado di maturazione e presentano i seguenti valori minimi:

«Queso Flor de Guía»:

Proteine: 22,50 % (su estratto secco).

Materie grasse: 29,50 % (su estratto secco).

Estratto secco: 56,50 %.

«Queso de Media Flor de Guía»:

Proteine: 23,50 % (su estratto secco).

Materie grasse: 27,50 % (su estratto secco).

Estratto secco: 55,50 %.

«Queso de Guía»:

Proteine: 24,10 % (su estratto secco).

Materie grasse: 27,50 % (su estratto secco).

Estratto secco: 57,00 %.

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

Le materie prime utilizzate per la produzione di ciascun formaggio sono le seguenti:

la percentuale di latte di pecora di razza canaria non è mai inferiore al 60 %,

il latte di mucca di razza canaria e relativi incroci è utilizzabile al massimo per il 40 %,

il latte di capra di qualsiasi razza canaria può essere incorporato con una percentuale massima del 10 %.

La coagulazione del latte è ottenuta con caglio vegetale estratto dai capolini di fiori secchi delle varietà di cardo *Cynara cardunculus* var. *ferocissima* e *Cynara scolymus*, nelle quantità minime riportate nei precedenti paragrafi.

I parametri minimi di composizione del latte sono:

Ovino:

Proteine: minimo 3,90 % (peso/peso).

Materie grasse: minimo 6,50 % (peso/peso).

Estratto secco totale: minimo 15,15 %.

Vaccino:

Proteine: minimo 3,20 % (peso/peso).

Materie grasse: minimo 3,20 % (peso/peso).

Estratto secco totale: minimo 13,00 %.

Caprino:

Proteine: minimo 3,40 % (peso/peso).

Materie grasse: minimo 4,20 % (peso/peso).

Estratto secco totale: minimo 14,00 %.

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

Per quanto riguarda gli ovini, l'alimento base è il pascolo, in special modo la varietà della flora autoctona che, insieme alla grande quantità di specie endemiche, conferisce al formaggio caratteristiche organolettiche molto particolari. Questo tipo di alimentazione, cui si aggiunge la pratica della transumanza, costituisce una delle caratteristiche principali della DOP in questione.

I foraggi di cui si alimentano gli ovini sono molto vari e ricchi di flora autoctona. Tra i pascoli si distinguono i cosiddetti prati da foraggio, associati da sempre all'utilizzo intensivo e produttivo per la pastorizia, rappresentati dalle comunità cespitose della classe *Poetea bulbosae*, in cui predomina la graminacea nota come fienarola bulbosa, con diverse varietà del trifoglio sotterraneo, che insieme alla *Poa pitardiana* ammantano ampie aree della zona.

Gli ovini si alimentano anche, seppur in minor quantità, della fitta macchia, ossia di vegetazione costituita da specie di leguminose con elevato valore foraggero, segnatamente: la ginestra o *Chamaecytisus proliferus* e il citiso, due specie autoctone della flora delle Isole Canarie.

È possibile integrare il foraggio con mangime concentrato in caso di avverse condizioni climatiche. Gli ovini ricevono alimenti integrativi solo nel periodo di lattazione e alla fine del periodo di messa in asciutta, quando la mungitura del bestiame avviene una volta al giorno; si tratta unicamente di mangimi concentrati, in quanto gli animali trovano le sostanze fibrose al pascolo. Tale alimentazione integrativa si compone unicamente di mais, anche se talvolta si aggiungono pure sottoprodotti di cereali, avena e barbabietola.

Per quanto concerne la transumanza, quando le pecore smettono di produrre latte (messa in asciutta), il che avviene in genere tra agosto e dicembre, vengono spostate con la transumanza in un'area più ampia dove possano pascolare. La transumanza è praticata al di fuori della zona protetta dalla DOP nei periodi in cui i formaggi tutelati non sono prodotti. Di conseguenza, per essere protetti i formaggi devono essere prodotti nell'arco di tempo compreso tra gennaio e luglio, mesi in cui gli animali pascolano nell'area protetta.

Nel caso dei bovini, l'alimentazione è di tipo intensivo ma comprende sempre vegetazione raccolta dall'allevatore. Vale a dire:

- a) da maggio a ottobre i prodotti seminati dall'allevatore (mais, sorgo, cereali e colture foraggere). I bovini si alimentano inoltre di ciò che cresce nei campi in questo periodo e che l'allevatore falcia, come per esempio, canne, rami di castagno, ginestre, macchia da foraggio, ecc.;
- b) da ottobre ad aprile, le piogge danno vita a nuova flora, come per esempio becco di gru aromatico, cardi, tarassaco, ginestre, citiso, che sono apprezzati dai bovini, come tutti i tipi di erbe che ammantano i campi in quest'epoca dell'anno.

Tutti questi alimenti sono integrati dal mangime concentrato, aggiunto tutto l'anno, in particolare in maggior quantità e di miglior qualità nel periodo in cui la produzione è più grande e i pascoli scarseggiano. L'integrazione è composta principalmente da lino, soia, mais, farinetta e barbabietola.

Per i caprini, l'alimentazione è di tipo intensivo o semiestentivo.

Per questa specie l'alimentazione fibrosa è ottenuta all'interno della zona protetta ed è a base di:

- foraggio coltivato dagli allevatori nei loro appezzamenti agricoli e distribuito in stabulazione. Le specie coltivate sono, in ordine decrescente di importanza: veccia, avena, mais, cavolo da foraggio, *Lathyrus*, segale, sorgo, ecc.,
- macchia e foraggipascoli che gli allevatori falchiano nel campo a seconda del periodo dell'anno e che sono gli stessi descritti per gli ovini,
- pascoli naturali dei terreni recintati che ospitano a volte il bestiame e che coincidono con quelli già descritti per gli ovini.

Solo durante la lattazione e la mungitura si somministrano mangimi concentrati come alimento integrativo. Tale mangime concentrato è principalmente a base di mais, sottoprodotti di cereali, avena e barbabietola. Nei periodi in questione è distribuito una volta al giorno.

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

Tutte le fasi della produzione del «Queso Flor de Guía»/«Queso de Media Flor de Guía»/«Queso de Guía» devono avvenire nella zona geografica identificata dalla DOP, continuando, così, la pratica tradizionale della zona.

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

—

3.7. *Norme specifiche relative all'etichettatura:*

Per i formaggi protetti elaborati con latte crudo ottenuto da animali di proprietà del casaro, l'etichetta può riportare tale procedura sotto la menzione di «artigiano».

4. **Definizione concisa della zona geografica:**

La zona di produzione del latte che serve per i prodotti tutelati dalla denominazione d'origine in esame è la zona di elaborazione e maturazione e comprende tre comuni situati nella regione nordoccidentale di Gran Canaria, nello specifico:

Gáldar: 67,6 km² di estensione. Il perimetro di questa circoscrizione ricorda un triangolo molto irregolare, con un vertice che si insinua all'interno dell'isola, a circa 1 500 m s.l.m.

Moya: incastonato nell'area centrale a nord di Gran Canaria, ha una superficie di 36,3 km².

Santa María de Guía: con un'area di 37,72 km², a 1 500 m s.l.m., scende gradatamente verso la costa con una forte pendenza di più dell'11,5 %.

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

5.1. *Specificità della zona geografica:*

Il «Queso de Flor de Guía»/«Queso de Media Flor de Guía»/«Queso de Guía» è prodotto esclusivamente in tre comuni della regione protetta. Le greggi di specie canarie sono allevate in questi tre comuni fin da prima del 1526. Gli storici che narrano la tradizione casearia di questi tre comuni forniscono testimonianza della tradizione e della convivenza degli abitanti con tali capi di bestiame quale mezzo di sussistenza e di scambio.

Ancora oggi la tradizione legata all'allevamento e alla produzione casearia è viva nei tre comuni, dove un centinaio di aziende di allevatori producono artigianalmente il formaggio nelle fattorie, applicando gli stessi metodi di elaborazione tradizionali.

L'origine del «queso de flor» risale all'antico popolo castigliano insediato nel territorio oggi noto come «Altos de Guía», in cui sorge l'importante area dei borghi di Gáldar (zone a 300-900 m di altitudine). Il segreto della continuazione della tradizione legata all'allevamento e alla produzione casearia va ricercato nell'isolamento in cui gli abitanti della zona hanno vissuto per secoli a motivo della precarietà dei mezzi di locomozione, costretti a utilizzare solo mulattiere quasi fino agli inizi di questo secolo, da cui è logicamente derivata la chiusura dovuta alla quasi totale mancanza di comunicazioni. A ciò si aggiunga il riserbo mantenuto dai casari sul «queso de flor, de media flor e de cuajo», segreto mantenuto come un bene prezioso da tramandare unicamente ai propri figli.

La particolare orografia del terreno e la mancanza di vie di comunicazione tra i centri artigiani e gli altri paesini, eccetto nel caso di Guía, ha fatto sì che, alla fine del XIX secolo, nascesse in questo paese un piccolo mercato agricolo frequentato da agricoltori e casari dei dintorni, principalmente Altos de Guía, Moya e Gáldar.

5.2. Specificità del prodotto:

La caratteristica precipua della specificità del prodotto è la percentuale di latte di specie animali diverse di razza indigena:

- almeno 60 % di latte di pecora di razza canaria,
- al massimo 40 % di latte di mucca preferibilmente di razza bovina canaria, pur essendo ammessi incroci,
- al massimo 10 % di latte di capra di razza indigena.

La seconda caratteristica che conferisce la specificità del prodotto è la pratica del pascolo delle pecore, ossia la specie che concorre all'elaborazione del formaggio con la percentuale maggiore di latte. Il pascolo significa giocoforza un'alimentazione delle pecore ricca di specie vegetali autoctone della flora canaria grazie alla quale il latte con cui è elaborato il formaggio acquisisce caratteristiche organolettiche particolari, diversificate e uniche.

D'altro canto, anche quando capre e mucche non vengono mandate al pascolo, l'allevatore raccoglie il foraggio della zona di produzione da utilizzare come alimento base di tali specie. Proprio per questo il latte prodotto da questi animali ha caratteristiche organolettiche specifiche derivanti dal tipo di alimentazione.

La terza caratteristica della specificità del prodotto è l'utilizzo, per l'elaborazione del queso de flor e di quello de media flor, di cagli vegetali ottenuti dalle specie *Cynara cardunculus var. ferocissima* e *Cynara scolymus*, che crescono spontaneamente nella zona di produzione.

Questi parametri conferiscono ai formaggi caratteristiche organolettiche specifiche e uniche, come la struttura, il sapore e l'aroma.

5.3. Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):

Il fiore del cardo e il caglio conferiscono specificità al formaggio della zona, in quanto sono utilizzati solo in questa parte dell'isola e danno luogo al formaggio noto con la denominazione di Queso de Flor de Guía. Si tratta di un tipo di caglio ottenuto dal fiore comunemente noto come cardo, vale a dire il capolino del fiore secco di una delle specie di cardo presenti in questa regione, il che consente di stabilire un nesso causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto.

La zona geografica di produzione, nonostante le dimensioni relativamente ridotte, presenta una grande varietà di microclimi, vista la sua orografia. Il perimetro di questa circoscrizione ricorda un triangolo molto irregolare, con un vertice che si insinua all'interno dell'isola, a circa 1 500 m di altitudine, il che rappresenta un altro fattore climatico rilevante.

Le condizioni climatiche del comune di Santa María de Guía sono influenzate dalla sua posizione settentrionale, in cui si possono rilevare tre altitudini, mentre Moya è situato sopravvento ed è più umido e piovoso nelle aree centrali e sulla sommità, e a Gáldar c'è una maggiore aridità al di sotto dei 400 m e coesistono microclimi che conferiscono caratteristiche specifiche ai formaggi.

In questi comuni crescono circa un migliaio di specie di piante spontanee, di cui pressappoco un centinaio sono endemiche, per effetto dei microclimi e delle diverse altitudini. Tra le specie a crescita spontanea, molte sono essenze foraggere autoctone come il citiso, il becco di grù aromatico, i cardì, il tarassaco, le ginestre, ecc. e costituiscono la base dell'alimentazione del bestiame nei mesi da gennaio a luglio, periodo in cui gli animali sostano nella zona geografica, mentre da agosto a dicembre vengono spostati con la transumanza, il che fornisce al formaggio protetto le caratteristiche organolettiche e olfatto-gustative che lo rendono unico e lo legano all'ambiente in cui si ottiene.

In sintesi, si può affermare che le caratteristiche che contraddistinguono i formaggi protetti hanno un forte legame con la zona geografica di produzione in cui sono presenti fattori unici quali:

- a) razze indigene: la razza bovina canaria, la razza ovina canaria e tutte le razze caprine canarie (Majorera, Palmera o Tinerfeña); si tratta di razze pure e autoctone canarie riconosciute per legge, da cui si ottiene il latte per elaborare i formaggi;
- b) vegetazione ricca e varia, con specie endemiche e pascoli di alta qualità;
- c) un'importante tradizione di allevatori di bestiame da pascolo risalente al XV secolo e che è stata perpetuata dalle popolazioni venute in seguito, le quali hanno conservato questa attività come uno dei principali mezzi di sussistenza, trasformando la produzione dei formaggi in una pratica tradizionale giunta fino a noi;
- d) una zona geografica definita, la regione succitata, e una topografia che favorisce una grande varietà di microclimi che forniscono tutto l'anno pascoli per il bestiame;
- e) un paesaggio peculiare, caratterizzato da pascoli estesi e da insediamenti rurali legati a questa attività economica;
- f) un sistema di aziende che dimostra come l'ottenimento di questo prodotto dipenda strettamente dal territorio, dal clima e dall'integrazione dei relativi produttori nell'ambiente in cui vivono. Anche in stabulazione, il bestiame si alimenta a pascolo e foraggio che l'allevatore coltiva e raccoglie nella zona protetta.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2007/065/008.html>

Pubblicazione di una richiesta di cancellazione a norma dell'articolo 12, 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

(2009/C 315/10)

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

RICHIESTA DI CANCELLAZIONE

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

Richiesta di cancellazione ai sensi dell'articolo 12, paragrafo 2

«GÖGGINGER BIER»

N. CE: DE-PGI-117-1237-27.05.2008

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione registrata di cui si propone la cancellazione:

«Gögginger Bier»

2. Stato membro o paese terzo:

Germania

3. Tipo di prodotto:

Classe 2.1 Birra

4. Persona o organismo che presenta la richiesta di cancellazione:

Nome: Brauerei Ott GmbH & Co. KG
Indirizzo: Wilhelm-Schussen-Straße 12
88427 Bad Schussenried
DEUTSCHLAND

Tipo di interesse legittimo a presentare la richiesta:

L'organismo che presenta la richiesta è il successore legale del precedente richiedente, ovvero della sottoindicata impresa utilizzatrice dell'indicazione geografica «Gögginger Bier»; il suo interesse alla presente richiesta di cancellazione è pertanto legittimo.

5. Motivo della cancellazione:

La *Schussenrieder Bierbrauerei Ott* ha acquistato la *Brauerei Adler*, precedentemente ubicata nella zona geografica di Krauchenwies-Göggingen, trasferendo la produzione a Bad Schussenried. Non si prevede una ripresa della produzione a Krauchenwies-Göggingen. Pertanto, i prodotti della *Schussenrieder Bierbrauerei Ott* non soddisfano più ai requisiti stabiliti nel disciplinare della IGP «Gögginger Bier». L'ufficio del governo regionale di Karlsruhe (Regierungspräsidium Karlsruhe) — in qualità di autorità di controllo competente — ha confermato, con nota del 26 settembre 2007, che la *Brauerei Adler* era l'unico birrificio ubicato nella zona geografica di Krauchenwies-Göggingen e che si può quindi desumere che non vi siano altri potenziali produttori interessati ad utilizzare l'indicazione geografica protetta.

In considerazione di quanto precede, non sembra vi siano interessi legittimi di terzi che potrebbero opporsi alla cancellazione dell'indicazione geografica protetta.

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

(2009/C 315/11)

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

DOMANDA DI MODIFICA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

Domanda di modifica ai sensi dell'articolo 9

«MELA VAL DI NON»

N. CE: IT-PDO-0105-0197-10.12.2007

IGP () DOP (X)

1. Voce del disciplinare interessata dalla modifica:

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di ottenimento
- Legame
- Etichettatura
- Condizioni nazionali
- Altro [Riferimenti normativi]

2. Tipo di modifica:

- Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa
- Modifica del disciplinare della DOP o IGP registrata per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati
- Modifica del disciplinare che non richiede modifiche del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3 del regolamento (CE) n. 510/2006]
- Modifica temporanea del disciplinare derivante dall'imposizione da parte delle autorità pubbliche di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006]

3. Modifica (modifiche):

All'articolo 2 del disciplinare vigente, relativo alla descrizione del prodotto, si è ritenuto opportuno fare riferimento alla colorazione di fondo buccia, che varia progressivamente dal verde al giallo, per agevolare la raccolta dei frutti delle mele della varietà Red delicious al grado di maturazione più idoneo.

Inoltre, poiché il disciplinare di produzione vigente indica le caratteristiche chimiche, fisiche ed organolettiche dei frutti senza specificare il momento in cui le stesse vanno verificate, è stato individuato un arco temporale entro il quale deve essere effettuata la valutazione di tali caratteristiche. I parametri qualitativi misurati nell'arco temporale definito sono da ritenersi validi per tutta la stagione commerciale del prodotto, in quanto, grazie alle moderne tecniche di conservazione, non sono rilevabili decadimenti significativi legati alla durezza, al grado zuccherino e all'acidità del frutto.

Nell'articolo 5 del disciplinare, relativo al metodo di ottenimento, è stata eliminata l'indicazione relativa al limite di densità d'impianto fissata in 4 800 piante/ha, in quanto la fissazione di una densità ha senso solo se correlata a parametri biologici agronomici e pedoclimatici, mentre non ha ragion d'essere se inserita senza alcun altro riferimento.

Si è ritenuto opportuno eliminare, sempre all'articolo 5 del disciplinare vigente, il riferimento alla media aziendale di produzione di 68 t/ha, in quanto penalizza le piccole aziende a favore delle grandi.

Inoltre, è stato introdotto nell'articolo 5 un paragrafo relativo alla conservazione dei frutti, poiché in annate particolarmente favorevoli i produttori non dispongono di strutture idonee per la conservazione di tutti i frutti raccolti, è stata quindi introdotta la possibilità di conservazione in altre strutture idonee assoggettate al controllo dell'Organismo di controllo autorizzato.

Infine, all'articolo 7 del disciplinare di produzione vigente, sono stati aggiornati i riferimenti alla normativa Comunitaria che si riferivano al regolamento (CEE) n. 2081/92, con quelli relativi al regolamento (CE) n. 510/2006.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«MELA VAL DI NON»

N. CE: IT-PDO-0105-0197-10.12.2007

IGP () DOP (X)

1. Denominazione:

«Mela val di Non»

2. Stato membro o paese terzo:

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:

3.1. Tipo di prodotto (Allegato II):

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di (1):

La Denominazione di Origine Protetta «mela Val di Non» è riservata alle mele che vengono prodotte utilizzando esclusivamente le seguenti varietà: Golden Delicious, Renetta Canada, Red Delicious, e che rispondono alle seguenti caratteristiche.

Aspetto esterno dei frutti all'atto dell'immissione al consumo:

interi, di aspetto fresco e sano, puliti, privi di sostanze ed odori estranei.

I frutti dovranno essere di forma:

— tronco-conica oblunga per Golden Delicious e Red Delicious,

— tronco-conica o appiattita per Renetta Canada.

La colorazione tipica dei frutti è:

dal verde al giallo, a volte con faccetta rosata, per Golden Delicious;

giallo-verdastra con buccia rugosa per Renetta Canada;

rossa su fondo verde/giallo per Red Delicious.

Caratteristiche chimiche

Il tenore zuccherino dei frutti, entro due mesi dalla raccolta, deve rispondere ai seguenti valori minimi per le rispettive varietà:

12 °Brix per Golden Delicious;

9 °Brix per Renetta Canada;

9 °Brix per Red Delicious.

Relativamente all'acidità i valori minimi, entro due mesi dalla raccolta, vengono indicati rispettivamente in:

5 meq NaOH/100 g per Golden Delicious;

8 meq NaOH/100 g per Renetta Canada;

3,5 meq NaOH/100 g per Red Delicious.

Inoltre, entro due mesi dalla raccolta, i frutti di Golden Delicious devono presentare un valore minimo di Indice di Thiault «Zuccheri totali (g/l) + Acidità (g/l di acido malico) x 10» pari a 170.

Caratteristiche fisiche

I valori di durezza espressi in kg/cm², entro due mesi dalla raccolta, non devono scendere al di sotto di:

5 per Golden Delicious;

5 per Renetta Canada;

5,5 per Red Delicious.

La DOP «mela Val di Non» è riservata alle mele appartenenti alle categorie commerciali Extra e I^a. Le caratteristiche minime di calibro sono indicate in 65 mm. I requisiti qualitativi minimi richiesti relativi alle diverse varietà, categorie, sono quelli stabiliti dalla normativa comunitaria, ai sensi del regolamento (CEE) n. 920/1989, e successive modifiche.

Le pregevoli caratteristiche organolettiche delle mele denominate «mela Val di Non» derivano dal giusto equilibrio dei parametri fisico-chimici sopra descritti.

In particolare:

- la Golden Delicious si distingue per la croccantezza e la succosità della polpa e per il peculiare sapore dolce-acidulo,
- la Renetta Canada assume diversa consistenza e differenti sapori a seconda dell'epoca del consumo, passando da polpa croccante e decisamente acidula fino a polpa pastosa e dolce, mantenendo comunque forti connotati di specifica peculiarità organolettica,
- la Red Delicious è caratterizzata da una polpa più pastosa e presenta un gusto prevalentemente dolciastro.

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

—

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

—

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

Le operazioni di coltivazione e di raccolta della DOP «mela Val di Non» devono avvenire all'interno dell'areale di produzione indicato al punto 4.

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

—

3.7. Norme specifiche relative all'etichettatura:

Sulle confezioni di vendita o sui singoli frutti dovrà apparire la dicitura DOP «mela Val di Non». Nella designazione è vietata l'aggiunta di qualsiasi indicazione di origine non espressamente prevista o di indicazioni complementari che potrebbero trarre in inganno il consumatore.

4. Definizione concisa della zona geografica:

La zona di produzione della DOP «mela Val di Non», corrispondente al bacino idrografico del Torrente Noce ricadente nella Val di Sole e Val di Non, altrimenti chiamate Valli del Noce o Anaunia, è situata nella Provincia Autonoma di Trento.

Tale zona, riferita alle relative valli, comprende l'intero territorio dei seguenti Comuni:

Andalo, Amblar, Bresimo, Brez, Cagnò, Caldes, Campodenno, Castelfondo, Cavareno, Cavedago, Cavizzana, Cis, Cles, Cloz, Commezzadura, Coredò, Croviana, Cunevo, Dambel, Denno, Dimaro, Don, Flavon, Fondo, Livo, Malè, Malosco, Mezzana, Monclassico, Nanno, Ossana, Peio, Pellizzano, Rabbi, Revò, Romallo, Romeno, Ronzone, Ruffrè, Rumo, Sanzeno, Sarnonico, Sfruz, Smarano, Spormaggiore, Sporminore, Taio, Tassullo, Terres, Terzolas, Ton, Tres, Tuenno, Vermiglio, Vervò.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

Ambiente naturale

Terreni: la coltivazione della «mela Val di Non» viene realizzata in un territorio altamente vocato alla produzione di mele di elevato pregio organolettico-qualitativo. Tale ambiente è caratterizzato da terreni originati da formazioni rocciose di matrice «dolomitica», che costituiscono di per sé un elemento di unicità. Si segnala come peculiarità di tali terreni la eccezionale dotazione in magnesio scambiabile, che si attesta su valori spesso più che doppi rispetto a dotazioni ritenute normali in altre aree a destinazione frutticola.

Ottimali i valori della sostanza organica, compresa tra il 4 ed il 6 %, e dell'azoto, buoni i contenuti degli altri macroelementi nonché degli elementi minori.

Clima: l'estremamente favorevole esposizione «Sud-Sud Est» della zona frutticola è accompagnata da un clima di tipo da temperato-oceanico a continentale-alpino, fortemente mitigato dalla particolare formazione tettonica a larga conca glaciale.

Si segnala che la modesta piovosità naturale del sito (mediamente 5-7 giorni piovosi per ogni mese) può portare ad avere fino a quasi 300 giorni di sole nell'arco dell'anno. L'assenza assoluta di nebbie e foschie in ogni stagione, in relazione alla bassa umidità dell'aria, determina una elevata limpidezza dell'atmosfera, che consente di usufruire interamente del beneficio della forte insolazione nei processi di biosintesi degli zuccheri e nella totale espressione del «bouquet» di aromi, fattori che caratterizzano le mele prodotte in questa peculiare area frutticola.

L'aria tersa è favorita anche, nelle ore più calde del giorno, dal regolare alzarsi, nella tarda mattinata, di una brezza proveniente da Sud (chiamata «Ora del Garda»), determinata dai movimenti delle masse d'aria originate dall'esteso bacino lacustre del Bènacò, il più grande lago italiano.

In tutta l'area di produzione anche la «qualità» dell'aria è soggetta a continuo monitoraggio da parte dell'APPA, che può certificare l'assenza di inquinamento atmosferico urbano nell'intera area di produzione della «mela Val di Non».

Anche il territorio naturalistico, inserito in un contesto alpino caratterizzato da tipiche associazioni floristiche e da una peculiare fauna selvatica, come descritto da botanici e da naturalisti, testimonia l'unicum ambientale e territoriale tra coltivazione e natura.

Ambiente umano

Congiuntamente all'ambiente naturale il fattore «uomo», con la sua secolare tradizione, ha contribuito in maniera determinante a caratterizzare il forte legame esistente tra la «mela Val di Non» e l'area delimitata di produzione, così come descritto nelle notizie storiche relative alla prova dell'origine e comprovato da una consistente bibliografia di carattere storico-culturale e scientifico.

Grazie al forte radicamento della popolazione rurale nell'area di produzione considerata, con tutta la sua tradizionale esperienza, con le sue capacità culturali tramandate da generazione in generazione, con la continua ricerca e messa in atto di tradizionali e specifiche tecniche colturali, si sono determinate le condizioni affinché la coltivazione della «mela» si consolidasse nel tempo, fino ad oggi, come un patrimonio storico-tradizionale e culturale di tutto il territorio, oltre che come fondamentale risorsa economica.

Oggi, infatti, ben 15 000 persone, su un totale di 35 000, dell'area frutticola considerata sono coinvolte nella filiera produttiva della mela.

Ecco perché il ritmo della vita della popolazione dell'area è scandito dalle fasi fenologiche di produzione della mela (in particolare della fioritura e della maturazione e raccolta) e tante feste popolari, avvenimenti culturali e convegni sono legati al frutto «mela» ed all'autentico significato che la coltura riveste in un'agricoltura integrata di montagna, sia in termini di salvaguardia del territorio e dell'ambiente naturale che della tradizione culturale.

5.2. Specificità del prodotto:

Le temperature fresche della primavera, nelle prime fasi dello sviluppo dei frutticini, condizionano favorevolmente la presenza di gibberelline naturali nella pianta, che comportano una efficace moltiplicazione cellulare, dando origine a frutti particolarmente croccanti, e ad un naturale allungamento dei frutti, che, nelle Delicious, si presentano con una tipica silhouette tronco-conica.

Le razionali somministrazioni irrigue, che impediscono il verificarsi di stress di accrescimento e che consentono un equilibrato sviluppo della polpa e dell'epidermide, fanno sì che i frutti crescano armoniosamente durante tutta l'estate, con una buccia che, nelle Delicious, si presenta particolarmente liscia, priva di difetti legati alla presenza di rugginosità.

In aggiunta a ciò il clima alpino (giorni caldi/notte fredde) permette anche di ottenere un favorevolissimo bilancio tra l'interessante quantità di fotosintati elaborati durante il giorno rispetto alla modesta perdita di zuccheri che normalmente avviene durante la notte. Il bilancio risulta molto in attivo in quanto le perdite di zuccheri dovute alla respirazione notturna, direttamente proporzionali alle temperature registrate nelle ore di buio, vengono fortemente limitate proprio dal clima particolarmente fresco anche delle notti estive.

Un ulteriore ruolo fondamentale viene assunto dalle notti serene, che costituiscono quasi una regola, e che generano sui frutti in accrescimento ed in maturazione un velo di rugiada mattutina che, evaporando con i primi raggi del sole, sottrae calore al frutto determinando una pregevole reazione della sua epidermide, che si colora di una faccetta rosata presente tanto nella Golden Delicious che nella Renetta del Canada, o che si manifesta con il rosso vivace e brillante della Red Delicious.

5.3. Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):

Dalla connessione dei predetti fattori del tutto eccezionali, risulta evidente che l'ambiente naturale, climatico e umano delle vallate interessate costituiscono un *unicum* inscindibile.

Tale connessione ha contribuito ad ottenere un prodotto «mela» del tutto peculiare, con caratteristiche organolettiche e qualitative uniche e altamente rinomato ed apprezzato, tant'è che la mela proveniente dalla Val di Non gode ovunque di un'alta reputazione sia in termini socio-economici che commerciali.

Infatti dalle rilevazioni ufficiali si evince che la mela proveniente dalla Val di Non costituisce una categoria a se stante, indicata come tale già negli scorsi decenni.

Va altresì messo in evidenza che, a parità di calibro e colore, cioè per la medesima categoria commerciale, la «mela Val di Non» quota mediamente e costantemente, rispetto alle mele di altre provenienze, prezzi superiori del 20-25 %, raggiungendo anche valori più elevati, nell'ordine del 40-45 %.

Si sottolinea inoltre che il prezzo costantemente superiore, abbinato alla specifica provenienza, si rileva per tutte e tre le varietà di mele per le quali è stata richiesta la protezione con la DOP «mela Val di Non», cioè per le varietà Golden Delicious, Renetta Canada e Red Delicious.

Anche la variabilità che si accompagna per natura al prodotto, e che si osserva nella oggettiva ampiezza dei risultati analitici descrittivi della qualità dei frutti della «mela Val di Non», viene comunque caratterizzata da un superiore profilo qualitativo medio, riconosciuto, di fatto, dal consumatore, disposto a sostenere un costo decisamente più elevato per le mele provenienti dalla zona di produzione in questione.

Oltre che ad essere apprezzata dal consumatore per le sue peculiari caratteristiche qualitative legate all'ambiente, la mela della Val di Non gode ovunque di un'alta rinomanza, così come risulta dimostrato dalla sua partecipazione a numerose mostre e manifestazioni a livello nazionale ed internazionale, con la conquista dei relativi premi ed attestati di benemerenzza.

In sintesi, tali risultati sono dovuti al «totalizzante» coinvolgimento — culturale, lavorativo ed economico — degli abitanti della zona nel processo produttivo della «mela Val di Non», che hanno contribuito a determinare un forte legame del prodotto stesso con l'ambiente ed, in particolare, a sviluppare nel corso del tempo un profondo legame «sentimentale» tra le genti delle Valli interessate e questo frutto eccezionale.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di riconoscimento della denominazione di origine protetta «mela Val di Non» sulla *Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana* n. 253 del 30 ottobre 2007.

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile cliccando sul seguente link:

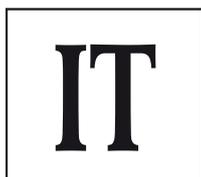
http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

Oppure

accedendo direttamente alla home page del sito web del Ministero (<http://www.politicheagricole.it>) e cliccando poi su «Prodotti di Qualità» (a sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».

Commissione

2009/C 315/08	Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi 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	12
2009/C 315/09	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	18
2009/C 315/10	Pubblicazione di una richiesta di cancellazione a norma dell'articolo 12, 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	26
2009/C 315/11	Pubblicazione di una domanda di modifica, a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari	27



PREZZO DEGLI ABBONAMENTI 2009 (IVA esclusa, spese di spedizione ordinaria incluse)

Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L + C, unicamente edizione su carta	22 lingue ufficiali dell'UE	1 000 EUR all'anno (*)
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L + C, unicamente edizione su carta	22 lingue ufficiali dell'UE	100 EUR al mese (*)
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L + C, su carta + CD-ROM annuale	22 lingue ufficiali dell'UE	1 200 EUR all'anno
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L, unicamente edizione su carta	22 lingue ufficiali dell'UE	700 EUR all'anno
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L, unicamente edizione su carta	22 lingue ufficiali dell'UE	70 EUR al mese
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie C, unicamente edizione su carta	22 lingue ufficiali dell'UE	400 EUR all'anno
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie C, unicamente edizione su carta	22 lingue ufficiali dell'UE	40 EUR al mese
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L + C, CD-ROM mensile (cumulativo)	22 lingue ufficiali dell'UE	500 EUR all'anno
Supplemento della Gazzetta ufficiale (serie S — Appalti pubblici), CD-ROM, 2 edizioni la settimana	multilingue: 23 lingue ufficiali dell'UE	360 EUR all'anno (= 30 EUR al mese)
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie C — Concorsi	lingua/e del concorso	50 EUR all'anno

(*) Vendita a numero: - fino a 32 pagine: 6 EUR
 - da 33 a 64 pagine: 12 EUR
 - oltre 64 pagine: prezzo fissato caso per caso

L'abbonamento alla *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, pubblicata nelle lingue ufficiali dell'Unione europea, è disponibile in 22 versioni linguistiche. Tale abbonamento comprende le serie L (Legislazione) e C (Comunicazioni e informazioni).

Ogni versione linguistica è oggetto di un abbonamento separato.

A norma del regolamento (CE) n. 920/2005 del Consiglio, pubblicato nella Gazzetta ufficiale L 156 del 18 giugno 2005, in base al quale le istituzioni dell'Unione europea non sono temporaneamente vincolate dall'obbligo di redigere tutti gli atti in lingua irlandese e di pubblicarli in tale lingua, le Gazzette ufficiali pubblicate in lingua irlandese vengono commercializzate separatamente.

L'abbonamento al Supplemento della Gazzetta ufficiale (serie S — Appalti pubblici) riunisce le 23 versioni linguistiche ufficiali in un unico CD-ROM multilingue.

L'abbonamento alla *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* dà diritto a ricevere, su richiesta, i relativi allegati. Gli abbonati sono informati della pubblicazione degli allegati tramite un «Avviso al lettore» inserito nella Gazzetta stessa.

Vendita e abbonamenti

Le pubblicazioni a pagamento dell'Ufficio delle pubblicazioni sono disponibili presso i nostri distributori commerciali. L'elenco dei distributori commerciali è disponibile al seguente indirizzo:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_it.htm

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) offre un accesso diretto e gratuito al diritto dell'Unione europea. Questo sito consente di consultare la *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* e comprende anche i trattati, la legislazione, la giurisprudenza e gli atti preparatori della legislazione.

Per ulteriori informazioni sull'Unione europea, consultare il sito: <http://europa.eu>

