

Gazzetta ufficiale

dell'Unione europea

C 78



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

53° anno
27 marzo 2010

Numero d'informazione Sommario Pagina

II *Comunicazioni*

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

Commissione europea

2010/C 78/01 Comunicazione della Commissione — Cessazione delle funzioni di consigliere-auditore 1

IV *Informazioni*

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

Commissione europea

2010/C 78/02 Tassi di cambio dell'euro 2

IT

Prezzo:
3 EUR

(segue)

V *Pareri*

PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI

Commissione europea

2010/C 78/03	Invito a presentare proposte per azioni nel settore dell'energia nell'ambito del programma «Energia Intelligente — Europa» [Decisione n. 1639/2006/CE del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 310 del 9.11.2006, pag. 15)]	3
--------------	---	---

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA COMMERCIALE COMUNE

Commissione europea

2010/C 78/04	Avviso di imminente scadenza di alcune misure antidumping	4
--------------	---	---

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea

2010/C 78/05	Notifica preventiva di una concentrazione (Caso COMP/M.5724 — Suez Environnement/Agbar) ⁽¹⁾	5
2010/C 78/06	Avviso di ricevimento della denuncia n. CHAP/2010/19.....	6

ALTRI ATTI

Commissione europea

2010/C 78/07	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	7
--------------	--	---



⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE

II

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

COMMISSIONE EUROPEA

Comunicazione della Commissione — Cessazione delle funzioni di consigliere-auditore*(2010/C 78/01)*

Il 17 febbraio 2010 la Commissione ha nominato la sig.ra Karen WILLIAMS Direttore dell'Ufficio d'indagine e disciplina della Commissione (IDOC), una direzione che fa parte della Direzione generale Risorse umane e sicurezza. Con l'assunzione del nuovo incarico, il 1° marzo 2010 la sig.ra WILLIAMS ha cessato le sue funzioni di consigliere-auditore di cui alla decisione della Commissione del 23 maggio 2001 relativa al mandato dei consiglieri-auditori per taluni procedimenti in materia di concorrenza ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ GU L 162 del 19.6.2001, pag. 21.

IV

(Informazioni)

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

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

26 marzo 2010

(2010/C 78/02)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,3353	AUD	dollari australiani	1,4778
JPY	yen giapponesi	124,00	CAD	dollari canadesi	1,3721
DKK	corone danesi	7,4418	HKD	dollari di Hong Kong	10,3653
GBP	sterline inglesi	0,90040	NZD	dollari neozelandesi	1,8975
SEK	corone svedesi	9,7083	SGD	dollari di Singapore	1,8756
CHF	franchi svizzeri	1,4286	KRW	won sudcoreani	1 520,62
ISK	corone islandesi		ZAR	rand sudafricani	9,9557
NOK	corone norvegesi	8,0980	CNY	renminbi Yuan cinese	9,1161
BGN	lev bulgari	1,9558	HRK	kuna croata	7,2628
CZK	corone ceche	25,418	IDR	rupia indonesiana	12 169,47
EEK	corone estoni	15,6466	MYR	ringgit malese	4,4152
HUF	fiorini ungheresi	265,03	PHP	peso filippino	60,769
LTL	litas lituani	3,4528	RUB	rublo russo	39,5250
LVL	lats lettoni	0,7078	THB	baht thailandese	43,284
PLN	zloty polacchi	3,8893	BRL	real brasiliano	2,4324
RON	leu rumeni	4,0718	MXN	peso messicano	16,7447
TRY	lire turche	2,0521	INR	rupia indiana	60,3800

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

V

(Pareri)

PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI

COMMISSIONE EUROPEA

Invito a presentare proposte per azioni nel settore dell'energia nell'ambito del programma «Energia Intelligente — Europa» [Decisione n. 1639/2006/CE del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 310 del 9.11.2006, pag. 15)]

(2010/C 78/03)

L'Agenzia Esecutiva per la Competitività e l'Innovazione (EACI) pubblica un invito a presentare proposte nell'ambito del programma di lavoro 2010 di «Energia Intelligente — Europa». Il termine ultimo per la presentazione delle proposte è il 24 giugno 2010 per tutte le azioni.

Per informazioni sull'invito e sulle modalità di presentazione delle proposte, si prega di consultare il seguente sito web:

http://ec.europa.eu/energy/intelligent/call_for_proposals/index_en.htm

È possibile contattare l'helpdesk del programma «Energia Intelligente — Europa» al seguente indirizzo:

http://ec.europa.eu/energy/intelligent/contact/index_en.htm

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA
COMMERCIALE COMUNE

COMMISSIONE EUROPEA

Avviso di imminente scadenza di alcune misure antidumping

(2010/C 78/04)

1. La Commissione europea informa che, salvo avvio di un riesame secondo la procedura che segue, le misure antidumping sottoindicate scadranno alla data specificata nella tabella, conformemente a quanto disposto dall'articolo 11, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1225/2009 del Consiglio, del 30 novembre 2009, relativo alla difesa contro le importazioni oggetto di dumping da parte di paesi non membri della Comunità europea ⁽¹⁾.

2. Procedura

I produttori dell'Unione possono presentare una domanda di riesame per iscritto. La domanda deve contenere sufficienti elementi di prova del fatto che, una volta scadute le misure, esiste il rischio di persistenza o reiterazione del dumping e del pregiudizio.

Qualora la Commissione decida di riesaminare le misure in questione, gli importatori, gli esportatori, i rappresentanti del paese esportatore e i produttori dell'Unione avranno la possibilità di sviluppare, confutare o commentare gli argomenti avanzati nella domanda di riesame.

3. Termine

I produttori dell'Unione possono presentare per iscritto una domanda di riesame sulla base di quanto precede, da far pervenire alla Commissione europea, direzione generale del Commercio (unità H-1), N-105 4/92, 1049 Bruxelles/Brussel, BELGIQUE/BELGIË ⁽²⁾ in qualsiasi momento dopo la data di pubblicazione del presente avviso, ma non oltre tre mesi prima della data indicata nella tabella.

4. Il presente avviso è pubblicato a norma dell'articolo 11, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1225/2009.

Prodotto	Paese(i) di origine o di esportazione	Misure	Riferimento	Data di scadenza
Carbonato di bario	Repubblica popolare cinese	Dazio antidumping	Regolamento (CE) n. 1175/2005 del Consiglio (GU L 189 del 21.7.2005, pag. 15)	22.7.2010

⁽¹⁾ GU L 343 del 22.12.2009, pag. 51.

⁽²⁾ Fax +32 22956505.

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA
CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

Notifica preventiva di una concentrazione

(Caso COMP/M.5724 — Suez Environnement/Agbar)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2010/C 78/05)

1. In data 18 marzo 2010 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio ⁽¹⁾. Con tale operazione l'impresa Suez Environnement Company, S.A («SE», Francia), controllata da Gaz de France/Groupe Suez («GDF/Suez», Francia), acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento comunitario sulle concentrazioni, il controllo dell'insieme di Sociedad General de Aguas de Barcelona, S.A. («Agbar», Spagna), controllata congiuntamente da SE e Criteria CaixaCorp S.A. («Criteria», Spagna), mediante acquisto di quote.

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

- SE: servizi di distribuzione idrica e di gestione delle acque reflue,
- Agbar: opera, tra l'altro, nei servizi di distribuzione idrica e di gestione delle acque reflue.

3. A seguito di un esame preliminare, la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nel campo d'applicazione del regolamento comunitario sulle concentrazioni. Tuttavia, si riserva la decisione finale al riguardo.

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), per e-mail all'indirizzo COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o per posta, indicando il riferimento COMP/M.5724 — Suez Environnement/Agbar, al seguente indirizzo:

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

⁽¹⁾ GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1 («il regolamento comunitario sulle concentrazioni»).

Avviso di ricevimento della denuncia n. CHAP/2010/19

(2010/C 78/06)

1. La Commissione europea ha ricevuto e protocollato, con il n. CHAP/2010/19, una serie di denunce relative alla mancata remunerazione dei non medici che si stanno specializzando in medicina in Italia.
 2. In considerazione dell'elevato numero di denunce che i suoi servizi hanno ricevuto in proposito, la Commissione europea, desiderosa di garantire una risposta rapida e l'informazione degli interessati, e allo stesso tempo di utilizzare razionalmente le risorse amministrative, pubblica il presente avviso di ricevimento nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, nonché su internet all'indirizzo seguente:
http://ec.europa.eu/community_law/complaints/receipt/index_fr.htm
 3. I servizi della Commissione stanno esaminando la questione alla luce delle disposizioni della direttiva 2005/36/CE relativa al riconoscimento delle qualifiche professionali, in particolare alla luce del disposto dell'articolo 25, paragrafo 3, che prevede l'adeguata retribuzione dei posti di formazione di medico specialista.
 4. Ai denunciati verranno comunicati, mediante gli stessi canali d'informazione, l'esito dell'esame e il seguito riservato dalla Commissione.
-

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

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

(2010/C 78/07)

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

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«FARINE DE CHÂTAIGNE CORSE/FARINA CASTAGNINA CORSA»

N. CE: FR-PDO-005-0581-22.12.2006

IGP () DOP (X)

1. Denominazione:

«Farine de châtaigne corse/Farina castagnina corsa»

2. Stato membro o paese terzo:

Francia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:

3.1. Tipo di prodotto:

Classe 1.6 — Ortofrutticoli allo stato naturale o trasformati.

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

La «Farine de châtaigne corse/Farina castagnina corsa» è caratterizzata da un colore che va dal bianco-crema al rosso ed una molitura fine ed omogenea corrispondente alla seguente granulometria: almeno il 70 % della massa di farina deve passare attraverso un setaccio da 106 micron e la totalità deve passare attraverso un setaccio da 450 micron.

Questa farina si distingue per il sapore fortemente zuccherato e per i complessi aromi olfattivi e gustativi che richiamano soprattutto le seguenti famiglie aromatiche: castagna secca, frutta secca, biscotti, spezie o prodotti lattei.

La farina elaborata a partire da castagne sottoposte a biscottatura presenta un colore più scuro ed intenso nonché un gusto ed un aroma che ricordano maggiormente i biscotti.

Il tasso di umidità è inferiore o pari al 10 %.

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

Le castagne destinate all'elaborazione della farina provengono dalle varietà locali della specie *Castanea sativa* Mill. e dei cultivar locali della specie *Castanea sativa*, elencati in appresso:

Aligialincu; Ariata; Arizinca; Bastelicacciu; Campana; Campanari; Campanese; Carpinaghja; Chijina; Faretu; Frisgiata; Furcutone; Giallu; Giucatoghju; Ghjentile; Ghjentilone; Insetu; Insetu petrinu; Insetu pinzutu; Insitina; Leccia; Nocella; Macedonia; Marrunaghja; Minuta; Morianinca; Murasgione; Palatina di Monte; Palatina Prunaccia; Petra; Petra Ferrigna; Pianella; Pilosa; Pitrina; Povaru Pa; Radacampana; Radulacciu; Rossa; Rossa canale; Rossa pilosa; Rossuccia; Rossula; Russella; Russina; Terra Magnese; Tighjulana ou Teghja; Tricciuta; Venachese; Vicu; Zittimi.

Le varietà ibride sono vietate.

La raccolta delle castagne si svolge dal 1° ottobre al 31 dicembre, dopo la caduta naturale dei frutti. Data l'altezza degli alberi, è consuetudine che la raccolta dei frutti giunti a maturità avvenga al suolo.

Le castagne provengono da alberi di almeno 10 anni. La cura degli alberi segue i metodi antichi in modo da consentire lo sviluppo ottimale delle piante, ovvero ad una densità massima di 60 piedi per ettaro con una distanza minima di 12 metri fra ogni piede; si procede regolarmente alle operazioni di pulizia del terreno senza diserbamento chimico, di diradamento e potatura, di aggiunta di fertilizzanti organici e di calcinazione. L'irrigazione mediante impianti fissi è vietata per preservare i sistemi tradizionali di coltivazione dei castagni.

La resa annua massima è limitata a 150 kg di castagne fresche per albero ed a sei tonnellate all'ettaro in modo da rispettare la produzione naturale di un castagneto tenuto nel rispetto delle usanze locali.

- L'essiccazione si effettua in essiccatoio di tipo tradizionale alimentato da legna proveniente dalle varietà di alberi locali, ossia castagno, ontano, corbezzolo, brugo, frassino, faggio o quercia, cui si possono eventualmente aggiungere le bucce delle castagne sgusciate, oppure in essiccatoio a ventilazione forzata. La durata minima dell'essiccazione è di 18 giorni nel caso dell'essiccatoio tradizionale e di sei giorni nel caso dell'essiccatoio meccanico.
- La pelatura, che consiste nella separazione manuale o meccanica dei due involucri (pericarpo e tanno) della castagna.
- La selezione, il cui obiettivo è eliminare i frutti intaccati da parassiti o da muffa oppure sgusciati male. Le partite di castagne pronte per la macinazione contengono una percentuale di frutti rovinati o sgusciati male non superiore al 5 %. Fino al momento della lavorazione le castagne vengono conservate in un luogo asciutto ed aerato.
- La «biscottatura», operazione facoltativa e supplementare, che consiste nel cuocere i frutti precedentemente selezionati in un forno a legna preriscaldato dal quale sia stato rimosso in precedenza qualsiasi residuo di combustione. Quest'operazione è tradizionalmente praticata in alcuni paesini per perfezionare la pelatura e preparare i frutti alla macinatura.
- La macinatura, senza previa frantumazione dei frutti, si effettua in un mulino munito di macine in granito, selce o scisto.

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

—

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

Il condizionamento della farina di castagne avviene all'interno della zona geografica in contenitori usa e getta dalla capacità massima di 5 kg.

Fatta eccezione per le farine destinate alla vendita diretta, le farine sono commercializzate sotto vuoto o in ambiente inerte con l'impiego di gas alimentari.

La farina di castagne è un prodotto estremamente delicato che tende ad alterarsi con grande facilità a seconda delle condizioni di immagazzinamento e di conservazione, in particolare con l'aumentare delle temperature alla fine dell'inverno.

Il condizionamento nella zona geografica, nelle condizioni adeguate sopra precisate, evita ulteriori manipolazioni ed impedisce il deterioramento del prodotto connesso al rischio di umidificazione che porta all'irrancimento ed alla formazione di muffe.

Per garantire la qualità ottimale di questo prodotto estremamente delicato, la farina non può più essere messa in circolazione con la denominazione d'origine controllata «Farine de châtaigne corse/Farina castagnina corsa» dopo il 31 dicembre dell'anno successivo a quello della raccolta delle castagne.

3.5. Norme specifiche relative all'etichettatura:

Oltre alle diciture obbligatorie previste dalla normativa relativa all'etichettatura ed alla presentazione delle derrate alimentari, l'etichettatura di ogni singola confezione riporta:

- il nome «Farine de châtaigne corse/Farina castagnina corsa» a caratteri di dimensioni almeno pari alla metà di quelle dei caratteri più grandi che figurano sull'etichetta,
- la dicitura «denominazione d'origine controllata» — oppure la sigla «DOC» — immediatamente prima o dopo il nome della denominazione, non inframmezzata da altre diciture,
- la dicitura facoltativa «séchage au feu de bois» a seconda del metodo di essiccazione adoperato,
- la dicitura facoltativa «passé au four», «passé au four — infornata», o «passé au four — affornata» per la farina prodotta a partire da castagne sottoposte a biscottatura.

Ogni singola confezione viene identificata mediante un sistema di etichettatura riconosciuto dai servizi dell'INAO e distribuito dall'associazione.

4. Definizione concisa della zona geografica:

La zona geografica comprende 270 comuni, di cui 233 nella loro totalità e 37 in parte.

Dipartimento della Corsica del Sud:

comuni inclusi totalmente: Altagène; Ambiegna; Arbori; Argiusta-Moriccio; Arro; Aullène; Azilone-Ampaza; Azzana; Balogna; Bastelica; Bocognano; Campo; Cannelle; Carbini; Carbuccia; Cardo-Torgia; Cargiaca; Ciannacce; Corrano; Cozzano; Cristinacce; Cuttoli-Corticchiato; Evisa; Forciolo; Frasseto; Guagno; Guargualé; Guitera-Les-Bains; Letia; Levie; Lopigna; Marignana; Mela; Moca-Croce; Murzo; Ocana; Olivese; Orto; Ota; Palneca; Pastricciola; Peri; Petreto-Bicchisani; Piana; Poggiolo; Quasquara; Quenza; Renno; Rezza; Rosazia; Salice; Sampolo; Sari-d'Orcino; Sarrola-Carcopino; Serra-di-Scopamene; Soccia; Sorbollano; Sant'Andréa-d'Orcino; Santa-Maria-Siche; Tasso; Tavaco; Tavera; Tolla; Ucciani; Urbalacone; Valle-di-Mezzana; Vero; Zerubia; Zevaco; Zicavo; Zigliara; Zoza;

comuni inclusi in parte: Albitreccia; Calcatoggio; Casaglione; Cauro; Coggia; Eccica-Suarella; Grosseto-Prugna; San-Gavino-di-Carbini; Vico; Zona.

Dipartimento della Corsica Alta:

comuni inclusi interamente: Aiti; Alando; Albertacce; Altiani; Alzi; Ampriani; Antisanti; Asco; Bigorno; Bisinchi; Brando; Bustanico; Cagnano; Calacuccia; Cambia; Campana; Campi; Campile; Campitello; Canari; Canavaggia; Carcheto-Brustico; Carpineto; Carticasi; Casabianca; Casalta; Casamaccioli; Casanova; Casevecchie; Castellare-di-Mercurio; Castello-di-Rostino; Castifao; Castiglione; Castineta; Castirla; Chisa; Corscia; Corte; Croce; Crocicchia; Erbajolo; Erone; Favalello; Felce; Feliceto; Ficaja; Focicchia; Gavnano; Ghisoni; Giocatojo; Isolaccio-di-Fiumorbo; Lano; Lento; Loreto-di-Casinca; Lozzi; Lugo-Di-Nazza; Luri; Manso; Matra; Mausoleo; Mazzola; Meria; Moïta; Moltifao; Monacia-d'Orezza; Monte; Morosaglia; Muracciole; Murato; Muro; Nessa; Nocario; Noceta; Novale; Olcani; Olmeta-di-Capocorso; Olmeta-di-Tuda; Olmi-Capella; Olmo; Omessa; Ortale; Ortiporio; Parata; Penta-Acquatella; Perelli; Pero-Casevecchie; Pianello; Piano; Piazzali; Piazzole; Piedicorte-di-Gaggio; Piedicroce; Piedigriggio; Piedipartino; Pie-d'Orezza; Pietralba; Pietracorbara; Pietra-di-Verde; Pietraserena; Pietricaggio; Pietroso; Piève; Piobetta; Poggiola; Poggio-di-Nazza; Poggio-di-Venaco; Poggio-d'Oletta; Poggio-Marinaccio; Polveroso; Popolasca; Porri; Porta; Prato-di-Giovellina; Prunelli-di-Casacconi; Pruno; Quercitello; Rapaggio; Rapale; Riventosa; Rospigliani; Rusio; Rutali; Saliceto; Scata; Scolca; Sermano; Silvareccio; Sisco; Sorio; Soveria; Stazzona; Sant'Andrea-di-Bozio; Sant'Andrea-di-Cotone; San-Damiano; San-Gavino-d'Ampugnani; San-Gavino-di-Fiumorbo; San-Giovanni-di-Moriani; San-Lorenzo; San-Martino-di-Lota; Santa-Lucia-di-Mercurio; Santa-Maria-di-Lota; Santo-Pietro-di-Venaco; Santa-Reparata-di-Moriani; Tarrano; Tomino; Tox; Tralonca; Vallecalle; Valle-d'Alesani; Valle-di-Rostino; Valle-d'Orezza; Vallica; Velone-Orneto; Venaco; Verdesse; Vezzani; Vignale; Vivario; Volpajola; Zalana; Zuani;

comuni inclusi in parte: Borgo; Canale-Di-Verde; Castellare-Di-Casinca; Cervione; Chiatra; Furiani; Giuncaggio; Linguizzetta; Lucciana; Oletta; Pancheraccia; Penta-Di-Casinca; Poggio-Mezzana; Prunelli-Di-Fiumorbo; Serra-Di-Fiumorbo; Sorbo-Ocagnano; San-Giuliano; Santa-Lucia-Di-Moriani; Santa-Maria-Poggio; San-Nicolao; Taglio-Isolaccio; Talasani; Tallone; Valle-Di-Campoloro; Ventiseri; Venzolasca; Vescovato.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

Specificità dell'ambiente fisico

Grazie alla sua natura calcifuga, quasi il 90 % del territorio della Corsica è perfettamente adatto alla coltivazione del castagno, albero presente sull'isola fin dal XII secolo.

La zona geografica della denominazione DOC «Farine de châtaigne corse/Farina castagnina corsa» corrisponde ad una vasta regione caratterizzata da:

- suoli acidi, di tipo bruno acido o della serie dei *ranker* arricchiti mediante l'apporto di elementi fini e con un pH compreso fra 4 e 6,
- suoli poco calcarei (meno del 4 %),
- suoli profondi, umidi senza eccessi, freschi, aerati e ben drenati,
- suoli prevalentemente siliciosi ma anche terreni con vecchi depositi alluvionali e terreni vulcanici,
- un'altitudine compresa generalmente fra un minimo di 400 m ed un massimo di 1 200 m. In via del tutto eccezionale, in alcune condizioni geografiche quali le valli umide e fresche, i castagni possono essere piantati al di sotto dei 400 m,
- temperature medie annue comprese all'incirca fra i 10 °C e i 13 °C ed estati asciutte, abbastanza lunghe. Il castagno è un albero che si trova in genere nelle regioni temperate. Poco sensibile ai rigori dell'inverno, lo è invece alle gelate tardive della primavera; teme i venti violenti e dissecanti come pure il forte soleggiamento,
- precipitazioni comprese fra 800 e 1 500 mm. Il castagno è più esigente per quanto riguarda l'igrometria, per cui è necessario che il livello annuo delle precipitazioni sia di almeno 700 mm; la primavera e la fine-estate devono essere umide poiché è proprio allora che la pianta inizia il suo ciclo vegetativo ed il frutto assume la sua forma definitiva.

Specificità dell'ambiente umano

I castagni della Corsica, salvo qualche rara eccezione per gli ibridi o le specie esotiche introdotte nel tentativo di combattere le malattie, appartengono tutti alla specie *Castanea sativa* Mill., originaria del bacino mediterraneo.

Attualmente, grazie alle analisi polliniche, sembra ormai certo che il castagno sia una specie indigena in Corsica da migliaia di anni, anche se i fenici, i greci, i romani e molti altri popoli hanno ampiamente diffuso la specie un po' dovunque nel corso dei secoli.

Una buona raccolta di castagne era, fino ai primi anni del XX secolo, sinonimo di benessere nelle regioni castagnicole nelle quali la castagna, consumata fresca, arrostita o bollita, seccata e trasformata in farina, costituiva la base dell'alimentazione. Le castagne fresche venivano conservate in appositi barili oppure in buche nella terra tappezzate di rami di corbezzolo, in modo che le castagne passavano l'inverno senza guastarsi. La maggior parte delle castagne, tuttavia, veniva seccata per essere poi trasformata in farina. Da dicembre a giugno si elaboravano con la farina innumerevoli tipi di preparazioni, come testimoniano varie relazioni e indagini; basti citare l'aneddoto di Robiquet (La Corse 1835), il quale narra che, in occasione di un matrimonio nel cantone di Alesani, erano stati offerte agli invitati ben ventidue portate diverse a base di castagne. Con la farina di castagne, talvolta mescolata alla farina di grano, orzo o segala, si confezionava una specie di pane lievitato denominato «pisticcine» o «frascagliola».

Fino ai primi anni del XX secolo, la farina di castagne veniva consumata quotidianamente sotto forma di passato, di crêpe o di pane. Un tempo considerati cibo per i poveri e prodotto di scarso valore e poco apprezzato, i preparati a base di farina di castagne sono diventati oggi — con uno strano rovesciamento della situazione — piatti prelibati, destinati alle occasioni festive e caratterizzanti una forte identità locale.

5.2. Specificità del prodotto:

La farina di castagne è caratterizzata da un gusto spiccatamente dolce, da colori che vanno dal bianco-crema al rosso, da aromi olfattivi e gustativi complessi e unici che fanno di castagna secca, frutta secca, biscotti, spezie o prodotti lattei e da una molitura particolarmente fine ed omogenea.

La farina di castagne corsa presenta un tasso di umidità inferiore o pari al 10 %.

La cottura in forno (facoltativa) denominata «biscuitage» conferisce una colorazione più scura e intensa ed un'accentuazione del gusto e dell'aroma di biscotto.

Le diverse preparazioni a base di farina di castagne, ricche in calorie, apportano gli indispensabili glucidi, lipidi, sali minerali e vitamine. Lo scarso tenore in proteine è in parte compensato dai prodotti del latte (latte, crema, brocciu o formaggio fresco) e dai salumi che spesso le accompagnano. L'espressione tipica della regione di Niolu «pane di legnu e vinu di pietra» (pane di legno e vino di pietra), che sottolinea la frugalità e la monotonia di questa alimentazione, fa comprendere quale sia l'importanza del pane di castagne nell'alimentazione tradizionale.

In Corsica, la castagna e la farina sono celebrate più volte nel corso dell'anno, grazie ad alcune fiere tra cui ricordiamo, in particolare:

- la *Journée du Marron* che si svolge a Evisa nel mese di novembre, giornata che ha visto il nascere della confraternita della castagna e del marrone in occasione dei suoi dieci anni, nel 2003,
- «A Fiera di a Castagna», la Fiera della Castagna a Bocognano nel mese di dicembre, dedicata alla castagna ed ai suoi derivati; istituita vent'anni orsono svolge una funzione di rilievo nel rinnovamento del settore castagnicolo e, essendo diventata la più importante fiera dell'isola, richiama ogni anno 30 000 visitatori.

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 un'altra caratteristica del prodotto (per le IGP):

La Corsica e il castagno erano fatti per capirsi. La terra dell'isola racchiude infatti tutte le risposte alle esigenze pedologiche dell'albero ed il suo clima ne favorisce lo sviluppo.

In effetti, «l'arbre à pain» (l'albero del pane) si è imposto nel corso dei secoli come la base imprescindibile dell'alimentazione degli abitanti delle regioni interne della Corsica. Le circa quaranta varietà oggi recensite sono state selezionate in funzione della loro capacità ad essere trasformate in farina. Al di là dell'utilizzo del frutto non trasformato, infatti, è la farina ad essere, da sempre, oggetto della massima attenzione da parte dei produttori.

La scelta varietale si è così concentrata sulle castagne dotate delle maggiori capacità di ottimizzazione dei vantaggi offerti dal territorio dell'isola come, ad esempio, un periodo di raccolta cosiddetto «tardivo» (a partire dalla metà di ottobre) che permette ai frutti di beneficiare il più a lungo possibile degli effetti del soleggiamento.

Anche la ricchezza in zuccheri è un criterio di selezione delle varietà corse, il che conferisce alla farina di castagne corsa il tipico sapore dolce.

D'altro canto, la selezione di queste varietà ancora oggi utilizzate è stata operata in funzione della loro capacità di essere essiccate (raggiungendo un tenore di umidità finale inferiore o pari al 10 %) e sgusciate nel miglior modo possibile. La preoccupazione costante di ottenere frutti atti ad essere trasformati in farina, unitamente alle qualità naturali del territorio della Corsica, ha dato origine a questo prodotto assolutamente unico e senza uguali.

Le diverse tappe di elaborazione e trasformazione dalla castagna fresca alla farina danno vita a colori che vanno dal bianco-crema al rosso ed aromi olfattivi e gustativi complessi ed unici che ricordano la castagna secca, la frutta secca, i biscotti, le spezie o i prodotti lattei.

La cottura al forno (facoltativa) denominata «biscuitage» conferisce un colore più scuro ed intenso nonché un gusto ed un aroma di biscotto più accentuato.

Questi aromi vengono esaltati da una consistenza fine ed omogenea che ricorda la morbidezza della seta. La caratteristica finezza della farina di castagna si spiega con il fatto che le castagne vengono macinate da sempre in mulini muniti di macine in granito, selce o scisto, a causa del sistema agropastorale con cerealicoltura estensiva, tipico della Corsica.

Questa alchimia tra la scelta varietale, l'utilizzo di strumenti tradizionali e le competenze dei produttori corsi del settore fanno della farina di castagna corsa un prodotto unico legato ad un territorio anch'esso senza uguali.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

[articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006]

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDCAOP/CDFarineDeChataigneCorseFarinaCastagninaCorsa.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

(2010/C 78/08)

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

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«PEPERONE DI PONTECORVO»

N. CE: IT-PDO-005-0675-15.02.2008

IGP () DOP (X)

1. Denominazione:

«Peperone di Pontecorvo»

2. Stato membro o Paese terzo:

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:

3.1. Tipo di prodotto:

Classe 1.6: Ortofrutticoli e cereali freschi e trasformati.

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

La denominazione di origine protetta «Peperone di Pontecorvo» designa i frutti dell'ecotipo locale «Capsicum annum», tipo locale «Cornetto di Pontecorvo».

All'atto dell'immissione al consumo il «Peperone di Pontecorvo» deve presentare le seguenti caratteristiche: Frutto: intero, trilobato. Colore: rosso, sono ammesse striature verdi fino al 40 % della superficie. Forma: cilindro-conica allungata. Calibratura: Peso della bacca: superiore a 150 gr per l'extra — da 100 a 150 gr per la I scelta. Lunghezza della bacca: superiore ai 18 cm per l'extra — da 14 cm a 18 cm per la I scelta. Polpa: sottile. Cuticola: più sottile rispetto ad altri prodotti corrispondenti allo stesso genere merceologico. Sapore: dolce.

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:

Tutte le fasi del processo produttivo, dalla produzione del seme e delle piante ottenute esclusivamente da materiale proveniente da popolazioni dell'ecotipo locale «Capsicum annum» tipo «Cornetto di Pontecorvo» alla coltivazione e successiva raccolta del prodotto finito «Peperone di Pontecorvo», devono avvenire all'interno dell'areale indicato al punto 4.

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

Il confezionamento del «Peperone di Pontecorvo» DOP, deve avvenire all'interno dell'areale di produzione individuato al punto 4, per evitare che eccessive manipolazioni provochino sfregamenti con conseguente rottura dei tessuti e fuoriuscita di succhi cellulari. Per questo dopo la raccolta, i frutti devono essere adagiati in contenitori, evitando l'esposizione al sole.

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

La tipologia di confezionamento prevede confezioni da: 200 gr, 1 kg fino a 10 kg in contenitori di cartone, legno o plastica atossica per alimenti, sigillati in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura dell'involucro medesimo.

Gli imballaggi devono essere puliti, atossici e conformi alle vigenti disposizioni di legge. Il prodotto deve essere privo di corpi estranei.

Il contenuto di ogni imballaggio o di ogni cassetta deve essere omogeneo e contenere solo bacche della stessa categoria di qualità, dello stesso gruppo di colore e dello stesso calibro.

Ogni bacca può essere protetta da carta o da altro materiale idoneo e corredata dal contrassegno del logo.

3.7. Norme specifiche relative all'etichettatura:

L'etichetta deve contenere le seguenti informazioni: la dicitura «Peperone di Pontecorvo» deve essere apposta con caratteri significativamente maggiori, chiari, indelebili, nettamente distinti da ogni altra dicitura ed essere seguita dalla menzione Denominazione di Origine Protetta e dal suo acronimo D.O.P.; il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice; la quantità di prodotto contenuta all'origine nei contenitori espressa in conformità delle norme vigenti. Il logo del prodotto è costituito dalla rappresentazione stilizzata di una donna in costume tipico Pontecorvese denominata «pacchiana», con un cesto contenente sei «Peperoni di Pontecorvo»; un settimo «Peperone di Pontecorvo», entra nel drappo in cui troviamo la scritta «Peperone di Pontecorvo». La dicitura «Peperone di Pontecorvo» deve essere riportata in lingua italiana.



4. Definizione concisa della zona geografica:

L'area geografica di produzione del «Peperone di Pontecorvo», ricadente in provincia di Frosinone, è rappresentata dall'intero territorio amministrativo del comune di Pontecorvo, e dalla parte del territorio amministrativo dei comuni di Esperia, S. Giorgio a Liri, Pignataro Interamna, Villa S. Lucia, Piedimonte S. Germano, Aquino, Castrocielo, Roccasecca e San Giovanni Incarico, ricadente nella valle del Liri, bagnati dall'omonimo fiume e nel contempo accomunata dalle stesse caratteristiche pedoclimatiche.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

Il territorio di coltivazione è costituito da terreni di età quaternaria, depositi in un ambiente alluvionale collegato alla presenza del fiume Liri e dei suoi affluenti. I terreni sono tendenzialmente sciolti con buon contenuto di argilla, con presenza di calcare a reazione neutra leggermente alcalina, molto profondi, permeabili e ben drenati in modo da permettere un rapido smaltimento degli eccessi. Il clima è di tipo mediterraneo con elevata umidità relativa, ventosità limitata e piovosità media annua di circa 1 100-1 200 mm, ben distribuiti soprattutto nella fase di preparazione del terreno e nelle prime fasi del ciclo culturale.

5.2. Specificità del prodotto:

Le peculiarità essenziali che caratterizzano il Peperone di Pontecorvo rispetto agli altri peperoni sono l'elevata sapidità e la sua migliore digeribilità, associata ad una buccia sottile a tal punto che la quantità che rimane in bocca alla fine della masticazione risulta essere decisamente inferiore rispetto a quella di altri prodotti dello stesso genere.

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):

La richiesta di riconoscimento come DOP del «Peperone di Pontecorvo» è giustificata dalle particolari caratteristiche che distinguono questo prodotto dagli altri dello stesso genere merceologico. La specificità del Peperone di Pontecorvo è strettamente legata alle condizioni pedo-climatiche ed umane dell'area di produzione. Tali condizioni infatti hanno permesso la distinzione e il successo dell'ecotipo locale «Cornetto di Pontecorvo» da cui derivano le caratteristiche della denominazione «Peperone di Pontecorvo». I terreni sui quali viene coltivato il «Peperone di Pontecorvo» sono molto fertili, particolarmente ricchi di elementi nutritivi e permettono, in combinazione con le caratteristiche di piovosità della zona geografica, la coltivazione di un prodotto con una elevata sapidità. Ai fattori naturali si associa il contributo offerto dal lavoro degli operatori del luogo che hanno saputo selezionare di anno in anno le migliori bacche locali, producendo giovani piantine in semenzai accuratamente preparati e scegliendo per queste le cure colturali più adatte così da valorizzare le qualità proprie dell'ecotipo. La selezione operata dall'uomo nel tempo ha portato ad esaltare la caratteristica relativa alla sottigliezza della buccia del Peperone di Pontecorvo e a farlo apprezzare per la sua elevata digeribilità. Elementi storici che attestano la vocazionalità dell'area alla coltivazione, produzione, commercializzazione e consumo di «Peperone di Pontecorvo» sono numerosi. Nel 1830, quando il principato di Pontecorvo ricadeva nel dominio della Santa Sede se ne ritrova traccia in un opuscolo in cui si riporta tra le colture orticole, la produzione di peperone di Pontecorvo. In un articolo del 1873 riguardante la proposta Daziana nel Comune di Pontecorvo si rivendica il diritto di piazza per la vendita di capsicum (peperone). L'Inchiesta Jacini del 1882, riporta la presenza, tra le coltivazioni degli orti locali e dell'intera circoscrizione, del peperone e nell'analisi delle abitudini alimentari della popolazione specifica come gli stessi siano considerati dai contadini un «gradito companatico ...». La nascita del Consorzio Agrario, nel maggio del 1889 ha definitivamente dato un efficace contributo alla coltivazione del peperone che negli anni successivi è sensibilmente aumentata diventando ai giorni nostri una delle risorse della zona.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di riconoscimento della DOP «Peperone di Pontecorvo» sulla *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n. 296 del 21 dicembre 2007.

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito internet

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

RETTIFICHE**Rettifica dei giorni festivi nel 2010**

(Gazzetta ufficiale dell'Unione europea C 9 del 15 gennaio 2010)

(2010/C 78/09)

A pagina 31, riga «Nederland»:

anziché: «1.1, 5.4, 5.5, 13.5, 24.5, 25.12, 26.12»,

leggi: «1.1, 5.4, 30.4, 5.5, 13.5, 24.5, 25.12, 26.12».

2010/C 78/08	Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari	13
--------------	--	----

Rettifiche

2010/C 78/09	Rettifica dei giorni festivi nel 2010 (<i>GU C 9 del 15.1.2010</i>)	16
--------------	---	----



PREZZO DEGLI ABBONAMENTI 2010 (IVA esclusa, spese di spedizione ordinaria incluse)

Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L + C, unicamente edizione su carta	22 lingue ufficiali dell'UE	1 100 EUR all'anno
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	770 EUR all'anno
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L + C, CD-ROM mensile (cumulativo)	22 lingue ufficiali dell'UE	400 EUR all'anno
Supplemento della Gazzetta ufficiale (serie S — Appalti pubblici), CD-ROM, 2 edizioni la settimana	multilingue: 23 lingue ufficiali dell'UE	300 EUR all'anno
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie C — Concorsi	lingua/e del concorso	50 EUR all'anno

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.

Il formato CD-ROM sarà sostituito dal formato DVD nel 2010.

Vendita e abbonamenti

Gli abbonamenti ai diversi periodici a pagamento, come l'abbonamento alla *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, sono disponibili presso i nostri distributori commerciali. L'elenco dei distributori commerciali è pubblicato 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. Il sito consente di consultare la *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* nonché i trattati, la legislazione, la giurisprudenza e gli atti preparatori.

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



Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea
2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT