

Gazzetta ufficiale

C 112

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

53° anno
1° maggio 2010

<u>Numero d'informazione</u>	Sommario	Pagina
I <i>Risoluzioni, raccomandazioni e pareri</i>		
PARERI		
Commissione europea		
2010/C 112/01	Parere della Commissione, del 13 agosto 2009, in applicazione dell'articolo 7 della direttiva 98/37/CE del Parlamento europeo e del Consiglio concernente un provvedimento di divieto adottato dalle autorità ungheresi nei confronti di una smerigliatrice angolare di marca Dimension MD-2008-146 ⁽¹⁾	1
<hr/>		
IV <i>Informazioni</i>		
INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA		
Commissione europea		
2010/C 112/02	Tassi di cambio dell'euro	4
2010/C 112/03	Comunicazione della Commissione concernente il quantitativo per il quale non sono state presentate domande, da aggiungere al quantitativo fissato per il sottoperiodo dal 1° luglio 2010 al 30 settembre 2010 nell'ambito di taluni contingenti aperti dalla Comunità per prodotti dei settori delle carni di pollame, delle uova e delle ovoalbumine	5

IT

Prezzo:
3 EUR

⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE

(segue)

V Avvisi

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

Commissione europea

2010/C 112/04	Notifica preventiva di una concentrazione (Caso COMP/M.5655 — SNCF/LCR/Eurostar) ⁽¹⁾	6
---------------	---	---

ALTRI ATTI

Commissione europea

2010/C 112/05	Pubblicazione di una domanda di registrazione 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
2010/C 112/06	Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari	11
2010/C 112/07	Avviso destinato a Mohamed Belkalem e Tayeb Nail, che sono stati aggiunti all'elenco di cui agli articoli 2, 3 e 7 del regolamento (CE) n. 881/2002 del Consiglio che impone specifiche misure restrittive nei confronti di determinate persone ed entità associate a Osama bin Laden, alla rete Al-Qaeda e ai Talibani, in forza del regolamento (UE) n. 372/2010 della Commissione	17



⁽¹⁾ Testo rilevante ai fini del SEE

I

(Risoluzioni, raccomandazioni e pareri)

PARERI

COMMISSIONE EUROPEA

PARERE DELLA COMMISSIONE

del 13 agosto 2009

in applicazione dell'articolo 7 della direttiva 98/37/CE del Parlamento europeo e del Consiglio concernente un provvedimento di divieto adottato dalle autorità ungheresi nei confronti di una smerigliatrice angolare di marca Dimension MD-2008-146

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2010/C 112/01)

1. Notifica delle autorità ungheresi

L'articolo 2, paragrafo 1, della direttiva 98/37/CE, concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alle macchine, dispone che gli Stati membri adottino tutte le disposizioni necessarie affinché le macchine cui si applica la direttiva possano essere immesse sul mercato e messe in servizio soltanto se non pregiudicano la sicurezza e la salute delle persone ed eventualmente degli animali domestici o dei beni, purché siano debitamente installate, mantenute in efficienza e utilizzate conformemente alla loro destinazione.

A norma dell'articolo 7, paragrafo 1, di tale direttiva se uno Stato membro constata che macchine munite della marcatura «CE» utilizzate conformemente alla loro destinazione rischiano di pregiudicare la sicurezza delle persone ed eventualmente degli animali domestici o dei beni, esso prende tutte le misure necessarie per ritirarle dal mercato, vietarne l'immissione sul mercato, la messa in servizio o l'uso oppure limitarne la libera circolazione. Lo Stato membro è tenuto a informare immediatamente la Commissione di ogni misura in questo senso adottata, motivando la decisione.

Il 3 dicembre 2007 le autorità ungheresi hanno notificato alla Commissione europea un provvedimento di divieto concernente l'immissione sul mercato di una smerigliatrice angolare elettrica portatile di marca Dimension, tipo DM/AG230-160.

Si asserisce che tale macchina sia stata prodotta dalla Zhejiang Yongkang Xing Pai Tool Co. Ltd. 56-1 W. Wangchun Road, Yongkang City, Zhejiang, 321300, CINA, e distribuita da Dimension Europe Kft., Budapest, Ujlak u. 21., 1173, UNGHERIA.

Il fascicolo trasmesso alla Commissione europea comprende i seguenti documenti:

- certificato n. AM 50019449 0001, rapporto n. 15002404 001, del 9 settembre 2003, smerigliatrice angolare elettrica portatile tipo S1M-ZZ09-230A, rilasciato dalla TÜV Rheinland Product Safety GmbH che certifica la conformità con la direttiva 98/37/CE concernente le macchine,
- certificato n. S 50019447 0001, del 9 settembre 2003, per lo stesso tipo di smerigliatrice angolare tipo S1M-ZZ09-230A, rilasciato dalla TÜV Rheinland Product Safety GmbH che assegna alla macchina il marchio «GS»,

- una dichiarazione della Zhejiang Yongkang Xing Pai Tool Co. Ltd., del 30 maggio 2006, in cui si afferma che la smerigliatrice angolare tipo S1M-ZZ09-230A è equivalente alla voce DM/AG230-160 oggetto del provvedimento ungherese,
- una dichiarazione CE di conformità, redatta dalla Dimension Europe Kft., del 30 agosto 2006, che si riferisce al certificato n. AM 50019449 0001.

A norma dell'articolo 7, paragrafo 2, della suddetta direttiva la Commissione, consultate le parti interessate, è tenuta a dichiarare se considera giustificato il provvedimento. Se la Commissione ritiene il provvedimento giustificato, ne informa gli Stati membri affinché questi possano prendere i provvedimenti del caso nei confronti della macchina in questione, secondo quanto prescritto all'articolo 2, paragrafo 1.

2. Motivi adottati dalle autorità ungheresi

Il provvedimento adottato dalle autorità ungheresi si basa sulla mancata conformità della smerigliatrice angolare alle seguenti prescrizioni essenziali in tema di salute e di sicurezza riportate nell'allegato I della direttiva 98/37/CE (con riferimento alle specifiche delle norme europee armonizzate EN 50144-1:1998 — Sicurezza degli utensili elettrici a motore portatili — Parte 1: Norme generali ed EN 50144-2-3:2002 — Sicurezza degli utensili elettrici a motore portatili — Parte 2-3: Norme particolari di sicurezza per smerigliatrici, levigatrici a disco e lucidatrici, a cui la dichiarazione di conformità CE del fabbricante).

1.5.1 — Alimentazione elettrica

Nel corso della prova di resistenza meccanica, le griglie di ventilazione si sono rotte e la gabbia è andata a pezzi, rendendo accessibili parti in tensione. Il modello del cavo di alimentazione è più leggero di quanto richiesto, può essere pertanto facilmente danneggiato.

1.5.6 — Rischi d'incendio

Durante la prova termica la macchina si è incendiata ed ha emesso fumo per poi cessare di funzionare.

1.7.4 — Istruzioni per l'uso

Le istruzioni per l'uso non comprendevano la maggior parte delle norme generali di sicurezza.

1.7.3 — Marcatura

La smerigliatrice angolare non indicava il nome del fabbricante e l'anno di fabbricazione.

3. Parere della Commissione

In data 22 settembre 2008 la Commissione scriveva alla:

- Zhejiang Yongkang Xing Pai Tool Co. Ltd.,
- Dimension Europe Kft., che ha firmato la dichiarazione CE di conformità, e
- TÜV Rheinland Product Safety GmbH che ha rilasciato i certificati di conformità per la smerigliatrice angolare tipo S1M-ZZ09-230A, che attesta l'equivalenza alla smerigliatrice angolare tipo DM/AG230-160, oggetto del provvedimento ungherese.

A tutt'oggi non è pervenuta alcuna risposta da parte della Dimension Europe Kft.

In una risposta del 24 novembre 2008 TÜV Rheinland confermava di aver rilasciato il certificato n. AM 50019449 0001 ed il rapporto n. 15002404 001 del 9 settembre 2003 per la smerigliatrice angolare tipo S1M-ZZ09-230A. La TÜV Rheinland sosteneva di non avere nessuna informazione riguardo la smerigliatrice angolare tipo «DM/AG230-160». La TÜV Rheinland aveva precedentemente contattato la Zhejiang Yongkang Xing Pai Tools che confermava di non aver fabbricato la smerigliatrice angolare tipo DM/AG230-160 per conto della Dimension Europe Kft Ungheria.

LTÜV Rheinland allegava inoltre una dichiarazione del 29 ottobre 2008 e firmata da Zhejiang TCH Industrial Co. Ltd. nella quale affermano di non aver prodotto alcuna smerigliatrice angolare tipo DM/AG230-160 e che perciò non si ha alcuna equivalenza con quella del tipo S1M-ZZ09-230A.

Di conseguenza la vera origine della macchina messa a prova dalle autorità ungheresi non è certa.

Alla luce della documentazione disponibile e delle osservazioni delle parti interessate la Commissione ritiene che le autorità ungheresi abbiano dimostrato che i macchinari oggetto del provvedimento restrittivo non soddisfino le prescrizioni essenziali in tema di salute e sicurezza sopra descritti. Tali non conformità comportano gravi rischi per le persone che usano la macchina in questione.

Di conseguenza, seguita la procedura prescritta, la Commissione emette il parere che il provvedimento adottato dalle autorità ungheresi sia giustificato.

Fatto a Bruxelles, il 13 agosto 2009.

Per la Commissione
Günter VERHEUGEN
Vicepresidente

IV

(Informazioni)

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

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

30 aprile 2010

(2010/C 112/02)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,3315	AUD	dollari australiani	1,4292
JPY	yen giapponesi	125,81	CAD	dollari canadesi	1,3379
DKK	corone danesi	7,4425	HKD	dollari di Hong Kong	10,3367
GBP	sterline inglesi	0,87030	NZD	dollari neozelandesi	1,8254
SEK	corone svedesi	9,6217	SGD	dollari di Singapore	1,8217
CHF	franchi svizzeri	1,4341	KRW	won sudcoreani	1 475,46
ISK	corone islandesi		ZAR	rand sudafricani	9,7628
NOK	corone norvegesi	7,8445	CNY	renminbi Yuan cinese	9,0878
BGN	lev bulgari	1,9558	HRK	kuna croata	7,2530
CZK	corone ceche	25,527	IDR	rupia indonesiana	11 996,54
EEK	corone estoni	15,6466	MYR	ringgit malese	4,2402
HUF	fiorini ungheresi	266,82	PHP	peso filippino	59,188
LTL	litas lituani	3,4528	RUB	rublo russo	38,8390
LVL	lats lettone	0,7074	THB	baht thailandese	43,081
PLN	zloty polacchi	3,9163	BRL	real brasiliano	2,2959
RON	leu rumeni	4,1300	MXN	peso messicano	16,2460
TRY	lire turche	1,9757	INR	rupia indiana	59,0650

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

Comunicazione della Commissione concernente il quantitativo per il quale non sono state presentate domande, da aggiungere al quantitativo fissato per il sottoperiodo dal 1° luglio 2010 al 30 settembre 2010 nell'ambito di taluni contingenti aperti dalla Comunità per prodotti dei settori delle carni di pollame, delle uova e delle ovoalbumine

(2010/C 112/03)

I regolamenti (CE) n. 1384/2007 ⁽¹⁾ e (CE) n. 1385/2007 ⁽²⁾ della Commissione hanno aperto contingenti tariffari per l'importazione di prodotti del settore delle carni di pollame. Le domande di titoli di importazione presentate nel corso dei primi sette giorni del mese di marzo 2010 per il sottoperiodo dal 1° aprile al 30 giugno 2010 riguardano, per i contingenti 09.4091, 09.4092 e 09.4411, quantitativi inferiori a quelli disponibili. Conformemente all'articolo 7, paragrafo 4, seconda frase, del regolamento (CE) n. 1301/2006 della Commissione ⁽³⁾, i quantitativi per i quali non sono state presentate domande vengono aggiunti alla quantità fissata per il sottoperiodo successivo, dal 1° luglio al 30 settembre 2010, e figurano in allegato alla presente comunicazione.

ALLEGATO

Numero del contingente	Quantitativi per i quali non sono state presentate domande, da aggiungere al quantitativo fissato per il sottoperiodo dal 1° luglio 2010 al 30 settembre 2010 (in kg)
09.4091	280 000
09.4092	634 202
09.4411	2 550 000

⁽¹⁾ GU L 309 del 27.11.2007, pag. 40.

⁽²⁾ GU L 309 del 27.11.2007, pag. 47.

⁽³⁾ GU L 238 dell'1.9.2006, pag. 13.

V

(Avvisi)

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA
CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

Notifica preventiva di una concentrazione**(Caso COMP/M.5655 — SNCF/LCR/Eurostar)**

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2010/C 112/04)

1. In data 26 aprile 2010 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 ⁽¹⁾ del Consiglio. Con tale operazione le imprese Société Nationale des Chemins de fer Français («SNCF», Francia) e London & Continental Railways Limited («LCR», Regno Unito), appartenente al Ministero dei trasporti britannico, acquisiscono, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento sulle concentrazioni, il controllo comune di Eurostar International Limited («Eurostar», Regno Unito) mediante acquisto di quote in una società di nuova costituzione che si configura come impresa comune.

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

- SNCF: servizi di trasporto passeggeri e altro sulla rete ferroviaria francese, compresi servizi internazionali e gestione delle infrastrutture,
- LCR: funzionamento e gestione di stazioni e infrastrutture ferroviarie per l'alta velocità 1 (HS1), partecipazione nella società Eurostar (EIL) e progetti di sviluppo immobiliare nelle stazioni di Stratford e King's Cross,
- Eurostar: prestazione di servizi ferroviari passeggeri ad alta velocità sotto la Manica (Eurostar), per collegare principalmente Londra e il Kent nel Regno Unito con Parigi e Lille in Francia e Bruxelles in Belgio.

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.5655 — SNCF/LCR/Eurostar, 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»).

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione 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 112/05)

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 sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**«AGNEAU DU PÉRIGORD»****N. CE: FR-PGI-0005-0711-10.07.2008****IGP (X) DOP ()****1. Denominazione:**

«Agneau du Périgord»

2. Stato membro o paese terzo:

Francia

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

Classe 1.1 «Carni fresche (e frattaglie)».

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

L'«Agneau du Périgord» è un agnello la cui età di macellazione varia fra gli 80 e i 180 giorni, con un peso carcassa compreso fra 15 e 21 kg e una buona conformazione dei tagli grazie alla selezione delle razze (razze da carne per gli arieti, razze rustiche o semi-rustiche per le pecore).

Gli arieti vengono scelti fra le razze da carne seguenti: Berrichon, Charollais, Ile de France, Rouge de l'Ouest, Suffolk, Texel.

Le pecore sono di razza rustica pura (Lacaune viande, Blanche du Massif central e INRA 401) o di razza semi-rustica, ossia nate dall'incrocio fra una razza rustica e una delle razze da carne sopra indicate.

(1) GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

L'agnello presenta una conformazione E-U-R, con masse muscolari sviluppate su uno scheletro sottile e uno stato di ingrassamento compreso fra le categorie 2 e 3 della tabella EUROP.

La carne d'agnello venduta fresca è di colore chiaro. Il grasso è bianco, di consistenza solida, cagliato in modo uniforme e non oleoso. La carne di «Agneau du Périgord» ha un gusto equilibrato grazie all'alimentazione degli agnelli, consistente in un allattamento naturale (per almeno 60 giorni) e in un'alimentazione complementare specifica a base di cereali interi o schiacciati e di foraggi.

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

—

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

3.4.1. *Alimentazione degli agnelli*

— Dalla nascita fino ad almeno 60 giorni di età, gli agnelli sono allattati a volontà dalle madri con cui vivono in permanenza fino allo svezzamento, che avviene in genere fra gli 80 e i 90 giorni.

— Al di là dei 60 giorni, e durante il periodo di finissaggio, la quota di alimentazione a base di latte diminuisce fino allo svezzamento ed è sostituita dai foraggi e da un mangime complementare composto da cereali (orzo, frumento, granturco ...) e da un complemento azotato.

3.4.2. *Alimentazione delle pecore*

La base dell'alimentazione delle pecore è costituita dal pascolo su praterie naturali o temporanee e su altre terre più aride per almeno 7 mesi all'anno.

La totalità dei foraggi raccolti è coltivata nella zona geografica e per lo più nell'azienda stessa.

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

L'«Agneau du Périgord» nasce e viene allevato nella zona geografica. Tutti gli allevatori sono preliminarmente identificati dall'organismo di controllo, che verifica inoltre che l'azienda si trovi effettivamente nella zona identificata.

Al fine di conservare tutte le qualità della carne occorre evitare agli animali un trasporto prolungato nonché ogni tipo di stress prima della macellazione. La durata del tragitto fra l'azienda e il macello non deve pertanto superare le 8 ore. In pratica, essa è in genere inferiore, tenuto conto della vicinanza fra le aziende e i macelli.

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

—

3.7. *Norme specifiche relative all'etichettatura:*

—

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

La zona geografica corrisponde ai seguenti comuni:

— tutto il dipartimento della Dordogne, esclusi i comuni dei cantoni di La Force e Sigoulès,

— i comuni dei cantoni di Ayen, Brive-la-Gaillarde (Sud-Ouest), Juillac e Larche, nel dipartimento di La Corrèze,

— i comuni dei cantoni di Cazals, Gourdon, Payrac, Puy-L'Évêque, Salviac e Souillac nel dipartimento del Lot,

— i comuni dei cantoni di Cancon, Castillonnes, Fumel, Lauzun, Monflanquin e Villeréal nel dipartimento del Lot-et-Garonne.

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

5.1. *Specificità della zona geografica:*

La zona del Périgord è caratterizzata da una grande variabilità pedoclimatica, con suoli poveri e un rilievo accidentato, inverni ed estati nettamente definiti e mezze stagioni dal carattere variabile.

Questa particolarità del territorio ha dato vita da sempre a una produzione agricola diversificata e ad aziende scarsamente specializzate, in genere di piccole dimensioni. In ciascuna azienda si trovano zone a basso potenziale agronomico (chiamate tradizionalmente «picadies»), caratterizzate da suoli poveri, sassosi o in pendenza, talvolta coperte da boschi cedui o boschi ma comunque mai meccanizzabili. La conservazione di queste zone è assicurata esclusivamente dagli ovini.

5.2. *Specificità del prodotto:*

Il carattere specifico dell'«Agneau du Périgord» è dovuto principalmente al metodo di allevamento tradizionale degli agnelli: un periodo di allattamento accanto alla madre seguito da un periodo di finissaggio in ovile.

La carne dell'«Agneau du Périgord» presenta un colore chiaro (da bianco a rosa pallido), il grasso è bianco e di consistenza solida. Essa è inoltre caratterizzata da un gusto delicato di agnello e da una consistenza tenera e fondente. La tenerezza della carne deriva essenzialmente dall'età dell'animale mentre il carattere fondente dipende dalla qualità del grasso.

Il colore chiaro è legato a due elementi complementari del metodo di ottenimento del prodotto: l'età dell'agnello al momento della macellazione (al massimo 180 giorni) e il periodo di alimentazione a base di latte (l'agnello è allattato dalla madre per almeno 60 giorni). L'età della macellazione e il periodo di allattamento conferiscono inoltre alla carne un gusto delicato, non troppo forte, diverso dal gusto e dall'aroma della carne di agnello comune, che al consumatore possono sembrare molto pronunciati.

Il grasso bianco e solido proviene dall'alimentazione specifica somministrata nella fase di finissaggio, a base di foraggi e di un complemento composto esclusivamente da cereali in chicchi interi o schiacciati.

Questo complemento alimentare specifico nell'ultima fase di allevamento conferisce alla carne dell'«Agneau du Périgord» un'equilibrata ripartizione del grasso: la carne non è secca e risulta succosa al punto giusto per dare un'impressione di fondente. Il grasso di copertura è sottile, ha un sapore leggero e si scioglie in bocca.

Si ottiene in questo modo un tipo di agnello molto caratteristico, la cui carne ha gusto e aromi molto delicati che la rendono ricercata per l'equilibrio dei sapori.

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):*

L'«Agneau du Périgord» è frutto di una produzione tradizionale legata alla notorietà del territorio del Périgord.

5.3.1. *Conoscenze specifiche*

Gli allevatori di ovini del Périgord hanno sviluppato pratiche specifiche di allevamento degli ovini a causa delle limitazioni imposte dal territorio.

Essi si sono adattati ai suoli aridi e alle condizioni climatiche poco favorevoli, caratterizzate da precipitazioni e temperature variabili, creando sistemi di allevamento complessi che combinano tutte le risorse disponibili.

Nel corso dei secoli i pastori, divenuti allevatori di ovini, hanno elaborato pratiche caratterizzate da una grande modulazione degli interventi e da un uso diversificato dello spazio naturale. Nelle aziende, la produzione ovina tradizionale svolge una funzione di valorizzazione di zone poco produttive sul piano agronomico.

Queste limitazioni sono all'origine della selezione di razze rustiche per le pecore. Tali razze sono state scelte per la loro resistenza, la sobrietà alimentare, la capacità di pascolare su terreni poveri di risorse nonché l'attitudine a riprodursi tutto l'anno per monta naturale e a nutrire senza difficoltà i propri agnelli. L'incrocio con arieti di razze da carne viene in seguito a migliorare la conformazione degli agnelli destinati alla macellazione.

Le stesse limitazioni condizionano altresì il sistema alimentare praticato dagli allevatori, che organizzano il proprio bestiame in greggi omogenee a seconda delle necessità fisiologiche delle pecore e degli agnelli che verranno posti, in funzione della loro situazione, su terreno arido, prato o ovile.

5.3.2. Una qualità specifica

La qualità specifica degli agnelli deriva dal metodo particolare di gestione delle greggi, basato su un sistema di allevamento a basso costo che valorizza i pascoli locali e risulta adeguato ai limiti della zona. La vita degli agnelli si svolge in due fasi: il periodo dell'allattamento, con le madri, e il periodo di finissaggio nell'ovile, durante il quale sono oggetto di tutte le attenzioni: spazio riservato e alimentazione di prima scelta.

Questo metodo particolare di gestione delle greggi nonché il finissaggio degli agnelli fanno sì che le loro carni presentino un colore chiaro (da bianco a rosa pallido), un grasso bianco e di consistenza solida. Si ottengono in tal modo agnelli le cui carni hanno un gusto fine e delicato, non troppo forte, e una consistenza sufficientemente morbida e succosa da dare un'impressione di fondente. Il grasso di copertura risulta sottile, di gusto leggero, e si scioglie in bocca.

5.3.3. La reputazione dell'«Agneau du Périgord»

La reputazione dell'«Agneau du Périgord» risulta evidente sia per la tradizionale presenza di ovini nel Périgord che per la sua notorietà presso gli esperti di gastronomia.

Le pratiche sono rimaste pressoché invariate a partire dal XIX secolo, nel corso del quale la presenza di ovini nel Périgord era già considerevole. Nel 1809 il patrimonio ovino era stimato a più di 667 400 capi. Benché l'obiettivo principale della produzione fosse la lana, si trovano anche tracce di una valorizzazione delle carni attraverso la gastronomia locale.

Gli scambi commerciali avevano luogo nell'ambito di numerose fiere, che potevano talvolta riunire oltre un migliaio di capi. Nella seconda metà del XIX secolo, varie testimonianze scritte mostrano un'evoluzione dell'allevamento maggiormente orientata al consumo di carne, con una tendenza degli allevatori a migliorare la razza locale per destinarla alla produzione di agnelli da macello. Nel 1897 le statistiche indicano che un consistente numero di agnelli è stato macellato a Périgueux.

L'«Agneau du Périgord» è un piatto tipico dei giorni di festa, riservato in particolare a Natale o a Pasqua, che può assumere varie forme ma occupa sempre un posto d'onore sulla tavola.

A riprova di ciò, all'inizio del XX secolo una celebre cuoca della zona nota come «la Mazille» pubblica un libro dedicato all'«Agneau du Périgord» contenente oltre 300 ricette locali: «esiste infatti nel Périgord una razza di ovini da cui si ottiene una carne eccellente da tutti i punti di vista ...».

Innumerevoli sono le ricette e i menù di ristoranti in cui l'«Agneau du Périgord» viene oggi menzionato esplicitamente fra gli ingredienti.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/referentiel-IGP-agneau-perigordnov-2009-version-scan.pdf>

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

(2010/C 112/06)

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.

DOMANDA DI MODIFICA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

Domanda di modifica a norma dell'articolo 9

«WELSH LAMB»

N. CE: UK-PGI-0105-0081-17.04.2007

IGP (X) DOP ()

1. Voce del disciplinare interessata dalla modifica:

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

2. Tipo di modifica:

- Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa
- Modifica del disciplinare della DOP o dell'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. Modifiche:

La *Hybu Cig Cymru — Meat Promotion Wales* (HCC) è l'organizzazione del settore responsabile dello sviluppo, della promozione e della commercializzazione di carne rossa del Galles. Nel luglio 2004, su richiesta del Governo dell'assemblea gallese (*Welsh Assembly Government*), l'HCC ha accettato il ruolo di *guardiana* dell'IGP «Welsh Lamb».

La HCC ha consultato i rappresentanti del settore circa la IGP «Welsh Lamb» per conoscerne il parere circa l'adeguatezza dell'attuale IGP, inclusiva del suo valore, delle sue limitazioni e del suo potenziale. Sono stati sollecitati pareri su quale possa essere il meccanismo più adatto a valorizzare la carne rossa del Galles e la miglior forma di utilizzo dell'IGP in questo contesto. Si è giunti alla conclusione che l'IGP dovrebbe rispecchiare l'attuale situazione dell'industria gallese e che le modifiche da apportare dovrebbero consentire di migliorare, in futuro, il monitoraggio e il controllo dell'IGP.

Modifiche proposte

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

4. Descrizione del prodotto:

Modifica	Spiegazione
Soppressione del termine «allevati»	Diminuire la confusione circa il significato della parola «allevati».
Inserimento della classificazione e conformazione delle carcasse di «Welsh lamb» che si intendono ottenere	Definire con maggiore esattezza il prodotto «Welsh Lamb» mettendo in evidenza i requisiti da rispettare.
Inserimento del seguente testo: «il «Welsh lamb» proviene dalle razze ovine del Galles, soprattutto dalle seguenti: Welsh Mountain, Welsh Mules, Welsh Halfbreds, Beulah, Welsh Hill Speckled Face, Lleyn Sheep, Llanwennog e Radnor. Le pecore di queste razze possono essere incrociate con montoni della razza Texel o Suffolk ovvero con altri esemplari appartenenti a razze paterne destinate alla produzione di carne di agnello di prima scelta».	Ampliare la definizione esistente dato che, in risposta alla dinamica del mercato, la produzione è stata adattata in modo da consentire che il «Welsh lamb» includa sia le razze tradizionali sia altre razze riconosciute.
Inserimento della seguente frase: «per la produzione di agnelli di qualità cioè agnelli che non si siano riprodotti».	Assicurare che siano ammissibili alla protezione IGP soltanto gli agnelli di qualità.
Inserimento del seguente testo: «gli agnelli vengono macellati e trasformati in mattatoi/ imprese di trasformazione omologati dalla <i>Hybu Cig Cymru — Meat Promotion Wales</i> (HCC) per garantire la protezione dell'indicazione geografica «Welsh Lamb» e la sua integrità».	Assicurare la protezione del marchio e dell'integrità dell'IGP «Welsh lamb».

4.1. Prova dell'origine:

Modifica	Spiegazione
Inserimento del seguente testo: «L'HCC è l'organizzazione del settore responsabile dello sviluppo, della promozione e della commercializzazione della carne rossa del Galles». «L'omologazione della HCC garantisce che l'agnello recante il marchio «Welsh Lamb» è rispondente al disciplinare. Tutti i mattatoi e gli impianti di trasformazione che desiderino fruire della denominazione «Welsh lamb» debbono dimostrare annualmente — dinanzi ad un ente di ispezione designato dall'HCC — che gli agnelli sono rispondenti al disciplinare dell'IGP e che i propri impianti si attengono alle direttive in materia di migliori pratiche. Tale omologazione è rappresentata da un certificato da esibire prevalentemente nei mattatoi/impianti. L'HCC procede anche a controlli puntuali onde verificare l'omologazione dei mattatoi/delle imprese di trasformazione ed il loro uso delle licenze dell'IGP «Welsh lamb». I criteri per concedere l'omologazione dell'HCC evolvono costantemente». «In tutte le fasi del processo di produzione si tengono dei registri per garantire la tracciabilità del prodotto». «I requisiti minimi rispetto alla tracciabilità del prodotto sono: bestiame allevato con metodo estensivo in pascoli; registri veterinari conformi alla legislazione vigente; tracciabilità conforme alle norme riconosciute di garanzia della qualità dei prodotti agricoli o norme equivalenti; identificazione in materia di trasporto e del mattatoio ai sensi della legislazione vigente».	Su richiesta del governo dell'assemblea gallese (<i>Welsh Assembly Government</i>), l'HCC ha accettato di svolgere la funzione di <i>guardiana</i> dell'IGP «Welsh Lamb». Garantire l'integrità del prodotto mediante una vigilanza ed un controllo adeguati; l'HCC si riserva il diritto di controllare tutti gli impianti che utilizzano l'IGP. L'HCC procederà almeno una volta all'anno alla verifica delle informazioni che devono figurare sull'etichettatura per monitorare l'IGP. Per garantire che i requisiti di tracciabilità siano rispondenti ai criteri di omologazione dell'HCC.

4.2. Metodo di ottenimento:

Modifica	Spiegazione
Inserimento del seguente testo: «mattatoi/impianti di trasformazione omologati nell'ambito del programma di controllo dall'HCC».	Assicurare l'integrità del prodotto mediante monitoraggio e controllo adeguati.
Inserimento del seguente testo: «i mattatoi e gli impianti di trasformazione che possono beneficiare all'omologazione dell'HCC non sono circoscritti alla zona geografica definita, ovvero al Galles».	Ai fini di una maggiore chiarezza nella definizione del prodotto «Welsh Lamb».
Inserimento del seguente testo: «conformemente alle specifiche del settore riconosciute ovvero ai requisiti della legislazione o del cliente»	Il precedente disciplinare relativo alla preparazione della carne includeva soltanto una specifica della norma «Meat and Livestock», il che era considerato troppo restrittivo.
Inserimento del seguente testo: «tutti i tagli debbono essere identificati come "Welsh lamb" mediante un'adeguata etichettatura (cfr. sezione 4.8)»	Garantire che i tagli di agnello vengano etichettati conformemente all'IGP.

4.3. Legame:

Modifica	Spiegazione
Inserimento del testo precedentemente contenuto nella sezione «Prova dell'origine»: «la produzione dell'agnello secondo il metodo estensivo svolge una funzione di rilievo nell'economia rurale gallese. Numerose sono le testimonianze storiche in materia. Basti citare, a titolo di esempio, i manoscritti Hafod (n. 16, pag. 12) che si riferiscono alla produzione di carne ovina nel secolo XIV, l'opera di Guto'r Glyn, poeta gallese del secolo XV, il quale accenna al fatto che gli agnelli gallese venivano portati nelle Midlands nonché le lettere di Morisaid Mon (secondo volume, pag. 73), nel 1758, che tessono le lodi dell'agnello gallese. Alla fine del secolo XIX, Tschumi, il cuoco della casa reale, scrisse che la regina Vittoria riteneva che l'agnello gallese fornisce la carne più tenera in assoluto e non permetteva che a Corte si servisse nessun altro tipo di agnello. Persino nel Medioevo le pecore gallese venivano allevate all'aperto; ciò sfociò nello sviluppo di razze molto resistenti, in particolare della pecora di montagna che hanno contribuito a conferire alle greggi gallese e, di conseguenza, al prodotto in questione, le sue caratteristiche generali. Attualmente l'agnello gallese gode di una fama mondiale unica. Si tratta di aziende zootecniche spesso a conduzione familiare e, di generazione in generazione, i produttori hanno acquisito grande esperienza in materia di produzione di questo agnello».	Questo testo, che figurava originariamente nella sezione «Prova dell'origine», si riferiva al legame tra il prodotto (Welsh lamb) e la zona geografica (Galles).

4.4. Etichettatura:

Modifica	Spiegazione
Inserimento del seguente testo: «l'IGP "Welsh Lamb" deve figurare sulle carcasse, parti di carcasse e sui tagli in combinazione con il marchio registrato dell'HCC per l'agnello gallese ed il simbolo dell'IGP».	Si tratta di assicurare che le parti delle carcasse ed i tagli siano opportunamente etichettati e di garantire l'integrità dell'IGP nonché del marchio «Welsh lamb».
Inserimento del seguente testo: «l'HCC fornirà orientamenti particolareggiati sull'etichettatura. I sistemi di etichettatura devono far parte dell'omologazione HCC».	Per garantire che tutti i mattatoi e gli impianti di trasformazione di carne sappiano dove possono ottenere orientamenti in materia di etichettatura nonché per evitare errori di interpretazione dell'IGP.

DOCUMENTO UNICO
REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO
«WELSH LAMB»
N. CE: UK-PGI-0105-0081-17.04.2007
IGP (X) DOP ()

1. Denominazione:

«Welsh Lamb»

2. Stato membro o paese terzo:

Regno Unito

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

Classe 1.1 — Carni fresche e frattaglie

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

Il prodotto «Welsh lamb» è definito come carne proveniente da agnelli nati ed allevati nel Galles. I produttori del «Welsh lamb» mirano ad ottenere carcasse classificabili nella classe di conformazione R o superiore, con una percentuale di grasso pari a 3H oppure inferiore. Cfr. tabella in appresso.

Classificazione di carcasse EUROP per la carne di agnello gallese

		Classi di stato di ingrassamento						
		1	2	3L	3H	4L	4H	5
Conformazione	E		x	x	x			
	U		x	x	x			
	R		x	x	x			
	O							
	P							

x indica le classificazioni delle carcasse che si intendono ottenere per la carne «Welsh lamb».

Il «Welsh lamb» proviene dalle razze ovine del Galles, che sono principalmente le seguenti: Welsh Mountain, Welsh Mules, Welsh Halfbreds, Beulah, Welsh Hill Speckled Face, Lleyn Sheep, Llanwennog, e Radnor. Tali razze possono essere incrociate con montoni di razza Texel o Suffolk o di qualsiasi altra razza paterna per la produzione di agnelli di qualità (agnelli che non si siano riprodotti).

Gli agnelli destinati alla produzione del «Welsh lamb» sono prescelti per essere destinati alla macellazione quando il produttore ritiene che siano pronti, sempre al di sotto di un anno di età. La carne deve provenire da agnelli nati ed allevati nel Galles.

Gli agnelli sono macellati e la loro carne trasformata in mattatoi/impianti di trasformazione approvati nell'ambito del regime di verifica della *Hybu Cig Cymru — Meat Promotion Wales* (HCC) allo scopo di garantire la protezione dell'indicazione geografica «Welsh lamb». Questo regime garantisce che la carne di agnello protetta dall'indicazione «Welsh Lamb» sia rispondente a tutte le specifiche. Tutti i mattatoi e gli impianti di trasformazione che desiderino utilizzare la denominazione «Welsh lamb» devono dimostrare annualmente ad un organismo di ispezione appositamente designato dall'HCC che l'agnello sia rispondente alle specifiche dell'IGP e che l'impianto applichi le migliori pratiche. L'HCC effettua anche controlli puntuali in loco per verificare l'approvazione e l'utilizzo del mattatoio/impianto di trasformazione per l'uso dell'IGP «Welsh lamb».

La carne «Welsh lamb» è soda e chiara, ha un buon colore ed un sapore dolce e succulento.

3.3. *Materie prime:*

—

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

Le pecore sono allevate secondo il metodo di allevamento estensivo su pascoli nell'ambito della zona geografica, secondo le pratiche tradizionali dell'allevamento ovino del Galles.

Qualora si utilizzino alimenti per animali come integrazione dell'erba, questi alimenti provengono, nella misura del possibile, dalla stessa zona geografica.

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

Ogni produttore controlla il proprio gregge di pecore. Gli agnelli vengono allattati dalle pecore e pascolano in regime di allevamento estensivo all'aperto, negli abbondanti pascoli naturali dell'azienda agricola. Gli animali vengono venduti ai mattatoi (peso carcassa) o nelle fiere di bestiame. La carne deve provenire da agnelli nati ed allevati nel Galles e macellati/trasformati in mattatoi/impianti di trasformazione approvati nell'ambito del regime di verifica HCC. Gli agnelli sono macellati e preparati nel mattatoio in base a specifiche riconosciute dall'industria o in base a requisiti legislativi o ancora ai desiderata dei clienti.

I mattatoi e gli impianti di trasformazione ammissibili all'approvazione in base al regime di verifica HCC non sono circoscritti alla zona geografica definita — il Galles.

Durante tutte le fasi del processo di produzione si tengono registri che consentono di assicurare la tracciabilità del prodotto.

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

N/A

3.7. *Norme specifiche relative all'etichettatura:*

L'indicazione geografica «Welsh Lamb» deve figurare sulle carcasse, parti di carcassa o tagli, in combinazione con il marchio registrato HCC per il «Welsh lamb» ed il simbolo dell'IGP.

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

Tutto il territorio del Galles.

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

5.1. *Specificità della zona geografica:*

La produzione estensiva di agnelli svolge una funzione di rilievo nell'economia gallese. Esistono numerosi riferimenti storici alla produzione ovina nel Galles. Si ricordino, ad esempio, i manoscritti di Hafod (n. 16 pag. 12) i quali fanno riferimento alla produzione di carne ovina nel XIV secolo, la letteratura di Guto'r Glyn nel XV secolo che accenna al trasporto del «Welsh lamb» dal Galles alle Midlands e le lettere di Morisaid Mon (2° volume, pag. 73) del 1758 che esaltano le virtù di questo tipo di agnello. Alla fine del XIX secolo, il cuoco di Corte, Tschumi, scriveva che secondo la regina Vittoria la carne dell'agnello del Galles era la più tenera in assoluto e che, per questa ragione, voleva che non fosse servito a Corte nessun altro tipo di carne.

Persino nel Medioevo le pecore gallesi venivano allevate all'aperto; ciò sfociò nello sviluppo di razze molto resistenti, in particolare della pecora di montagna che hanno contribuito a conferire alle greggi gallesi e, di conseguenza, al prodotto in questione, le sue caratteristiche generali.

Il carattere unico del prodotto è attribuibile all'influenza delle razze rustiche tradizionali che predominano nel paese nonché all'alimentazione degli agnelli che pascolano sui prati del Galles, abbondanti e rigogliosi a causa del clima umido e mite e della topografia.

Le coste gallesi si estendono per 1 200 chilometri e l'interno è costituito da un paesaggio in cui si susseguono montagne, colline, vallate e laghi. Favorito dalle abbondanti precipitazioni, il Galles è perfettamente adattato alla produzione di pascoli naturali. Questo vasto tappeto color smeraldo intesuto, acro dopo acro, di lussureggiante erba verde, combinata con erica e fragranti piante erbacee autoctone, contribuisce a conferire alla carne dell'agnello locale il suo caratteristico sapore.

5.2. Specificità del prodotto:

Possono ricevere l'IGP «Welsh Lamb» soltanto gli agnelli nati ed allevati nel Galles, il che vincola il prodotto direttamente alla zona geografica in cui si produce.

Per garantire al consumatore una qualità costante nella carne, il produttore seleziona e destina alla macellazione questi agnelli solo quando ritiene che siano pronti e comunque sempre quando non hanno ancora raggiunto l'anno di età. I produttori del «Welsh lamb» intendono ottenere carcasse da poter inserire nella classe di conformazione R o superiore, con una percentuale di materia grassa di 3H o inferiore.

La carne deve provenire da agnelli macellati/trasformati in mattatoi/impianti di trasformazione debitamente autorizzati. Gli animali vengono macellati e preparati nel mattatoio in base alle specifiche riconosciute dal settore o in base ai requisiti legislativi o ancora ai desiderata del cliente.

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):

Il «Welsh lamb» è un prodotto dell'allevamento estensivo tradizionale che fruisce delle conoscenze e dell'esperienza di intere generazioni di produttori.

Questo prodotto è, per varie ragioni, competitivo in termini di produzione. Le razze tradizionali sono allevate in un ambiente ideale, ricorrendo a tecniche di allevamento tradizionali di comprovata affidabilità, integrate da metodi di selezione contemporanei; tutti questi elementi conferiscono all'agnello locale il suo carattere unico e particolarissimo. Rispetto ai prati ed ai pascoli dell'Inghilterra, quelli del Galles sono caratterizzati da precipitazioni più abbondanti, si collocano ad latitudini più elevate e si sviluppano su suoli più poveri.

Anno dopo anno e generazione dopo generazione, le tecniche agricole e di gestione dei pascoli degli allevatori gallesi si sono estese a tutto il paese, soprattutto nelle aziende a conduzione familiare di piccole dimensioni, traendo vantaggio dal paesaggio naturale, in modo da produrre carne di agnello di qualità superiore. Nel corso dei secoli la dedizione e la laboriosità di questi allevatori hanno permesso di ottenere costantemente una produzione di alto livello qualitativo nel modo più efficiente ed eco-compatibile, modellando al tempo stesso il paesaggio, la cultura e l'identità del Galles. Il «Welsh lamb» gode attualmente di una fama mondiale unica. Si tratta di aziende zootecniche spesso a conduzione familiare e, di generazione in generazione, i produttori hanno acquisito grande esperienza in materia di produzione di questo agnello.

L'efficiente produzione e utilizzazione di erba è determinante per il successo della produzione del «Welsh lamb». In molte regioni del Galles i pascoli si alternano ad erica ed a fragranti specie erbacee autoctone che, tutte insieme, contribuiscono a conferire a questo tipo di agnello locale il suo carattere peculiare.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

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

<http://www.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/welsh-lamb.pdf>

Avviso destinato a Mohamed Belkalem e Tayeb Nail, che sono stati aggiunti all'elenco di cui agli articoli 2, 3 e 7 del regolamento (CE) n. 881/2002 del Consiglio che impone specifiche misure restrittive nei confronti di determinate persone ed entità associate a Osama bin Laden, alla rete Al-Qaeda e ai Talibani, in forza del regolamento (UE) n. 372/2010 della Commissione

(2010/C 112/07)

1. La posizione comune 2002/402/PESC⁽¹⁾ invita la Comunità (attualmente Unione) a congelare i capitali e le risorse economiche di Osama bin Laden, dei membri dell'organizzazione Al-Qaeda e dei Talibani e di altri individui, gruppi, imprese ed entità ad essi associati, quali figurano nell'elenco compilato conformemente alle UNSCR 1267(1999) e 1333(2000) e regolarmente aggiornato dal Comitato delle Nazioni Unite istituito ai sensi della UNSCR 1267(1999).

L'elenco compilato dal suddetto Comitato delle Nazioni Unite comprende:

- Al-Qaeda, i Talibani e Osama bin Laden;
- le persone fisiche e giuridiche, le entità, gli organismi e i gruppi associati a Al-Qaeda, ai Talibani e a Osama bin Laden
- e
- le persone giuridiche, le entità e gli organismi posseduti o controllati da uno/a qualsiasi di queste persone, entità, organismi e gruppi associati o che li sostengono in altro modo.

Gli atti o le attività che indicano che una persona, un gruppo, un'impresa o un'entità è «associata/o con» Al-Qaeda, Osama bin Laden o i Talibani consistono, tra l'altro, nel:

- a) partecipare al finanziamento, alla programmazione, all'agevolazione, alla preparazione o all'esecuzione di atti o attività in collegamento con, con il nome di, per conto di o a sostegno di Al-Qaeda, Osama bin Laden o i Talibani o di qualsiasi loro cellula, affiliato, ala scissionista o emanazione;
- b) fornire, vendere o trasferire ad uno qualsiasi di essi armi e materiale connesso;
- c) arruolare per uno qualsiasi di essi
- o
- d) sostenere in altro modo atti o attività di uno qualsiasi di essi.

2. Il 22 aprile 2010 il Comitato delle Nazioni Unite ha deciso di aggiungere Mohamed Belkalem e Tayeb Nail all'elenco corrispondente. Queste persone possono presentare in qualsiasi momento a detto Comitato, unitamente ad eventuali documenti giustificativi, una richiesta di riesame della decisione di inserirle nel suddetto elenco delle Nazioni Unite. La richiesta deve essere inviata al seguente indirizzo:

United Nations — Focal point for delisting
Security Council Subsidiary Organs Branch
Room S-3055 E
New York, NY 10017
UNITED STATES OF AMERICA

Per ulteriori informazioni consultare <http://www.un.org/sc/committees/1267/delisting.shtml>

⁽¹⁾ GU L 139 del 29.5.2002, pag. 4.

3. Sulla base della decisione delle Nazioni Unite di cui al paragrafo 2, la Commissione ha adottato il regolamento (UE) n. 372/2010 ⁽¹⁾, recante modifica dell'allegato I del regolamento (CE) n. 881/2002 del Consiglio che impone specifiche misure restrittive nei confronti di determinate persone ed entità associate a Osama bin Laden, alla rete Al-Qaeda e ai Talibani ⁽²⁾. La modifica, eseguita a norma dell'articolo 7, paragrafo 1, lettera a), e dell'articolo 7 bis, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 881/2002, aggiunge Mohamed Belkalem e Tayeb Nail all'elenco dell'allegato I del regolamento («allegato I»).

Le seguenti misure del regolamento (CE) n. 881/2002 si applicano alle persone e alle entità che figurano nell'allegato I:

1) congelamento di tutti i fondi e risorse economiche appartenenti alle persone e alle entità interessate, o in loro possesso, e divieto (per tutti) di mettere direttamente o indirettamente fondi e risorse economiche a disposizione di una qualsiasi delle persone ed entità interessate o di destinarli a loro vantaggio (articolo 2 e articolo 2 bis) ⁽³⁾

e

2) divieto di concedere, vendere, fornire o trasferire, direttamente o indirettamente, a una qualsiasi delle persone ed entità interessate consulenze tecniche, assistenza o formazione connesse ad attività militari (articolo 3).

4. L'articolo 7 bis del regolamento (CE) n. 881/2002 ⁽⁴⁾ prevede una procedura di riesame che si applica qualora chi è stato inserito nell'elenco formuli osservazioni circa i motivi dell'inserimento. Le persone e le entità aggiunte all'allegato I con regolamento (UE) n. 372/2010 possono presentare alla Commissione una richiesta volta ad ottenere la motivazione del loro inserimento nell'elenco. La richiesta deve essere inviata al seguente indirizzo:

Commissione europea
«Misure restrittive»
Rue de la Loi/Wetstraat 200
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

5. Si segnala inoltre alle persone e alle entità interessate che è possibile impugnare il regolamento (UE) n. 372/2010 dinanzi al Tribunale dell'Unione europea, alle condizioni di cui all'articolo 263, quarto e sesto comma, del trattato sul funzionamento dell'Unione europea.

6. I dati personali delle persone interessate saranno gestiti in conformità del regolamento (CE) n. 45/2001 concernente la tutela delle persone fisiche in relazione al trattamento dei dati personali da parte delle istituzioni e degli organismi della Comunità (attualmente Unione), nonché la libera circolazione di tali dati ⁽⁵⁾. Le eventuali richieste, ad esempio, di ulteriori informazioni o finalizzate all'esercizio dei diritti di cui al regolamento (CE) n. 45/2001 (accesso ai dati personali, rettifica di tali dati, ecc.) devono essere inviate alla Commissione, all'indirizzo indicato al paragrafo 4.

7. Per completezza, si richiama l'attenzione delle persone e delle entità che figurano nell'allegato I sulla possibilità di presentare una richiesta alle autorità competenti dello Stato membro o degli Stati membri interessato/i, elencate nell'allegato II del regolamento (CE) n. 881/2002, per ottenere l'autorizzazione di utilizzare i fondi e le risorse economiche congelati per soddisfare un fabbisogno fondamentale o per effettuare pagamenti specifici a norma dell'articolo 2 bis del medesimo regolamento.

⁽¹⁾ GU L 110 del 1.5.2010.

⁽²⁾ GU L 139 del 29.5.2002, pag. 9.

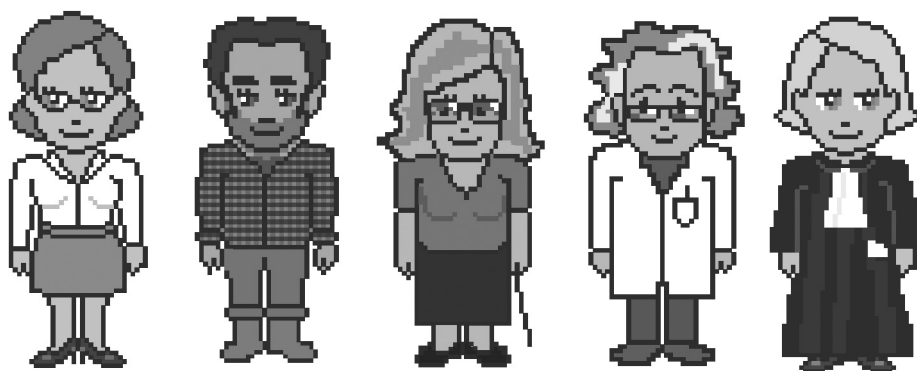
⁽³⁾ L'articolo 2 bis è stato inserito con regolamento (CE) n. 561/2003 del Consiglio (GU L 82 del 29.3.2003, pag. 1).

⁽⁴⁾ L'articolo 7 bis è stato inserito con regolamento (UE) n. 1286/2009 del Consiglio (GU L 346 del 23.12.2009, pag. 42).

⁽⁵⁾ GU L 8 del 12.1.2001, pag. 1.

EU Book shop

Tutte le pubblicazioni dell'UE
che VOI state cercando!



bookshop.europa.eu

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