

# Gazzetta ufficiale C 166 dell'Unione europea



Edizione  
in lingua italiana

## Comunicazioni e informazioni

53<sup>o</sup> anno

25 giugno 2010

---

Numero d'informazione

Sommario

Pagina

II *Comunicazioni*

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

### Commissione europea

2010/C 166/01	Autorizzazione degli aiuti di Stato sulla base degli articoli 87 e 88 del trattato CE — Casi contro i quali la Commissione non solleva obiezioni ( <sup>1</sup> ) .....	1
2010/C 166/02	Autorizzazione degli aiuti di Stato ai sensi degli articoli 107 e 108 del TFUE — Casi contro i quali la Commissione non solleva obiezioni ( <sup>1</sup> ) .....	2

---

IV *Informazioni*

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

### Commissione europea

2010/C 166/03	Tassi di cambio dell'euro .....	4
---------------	---------------------------------	---

**IT**

Prezzo:  
**3 EUR**

---

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

(segue)

<u>Numero d'informazione</u>	Sommario (segue)	Pagina
2010/C 166/04	Adozione di un documento di riferimento in relazione alla direttiva 2008/1/CE del Consiglio sulla prevenzione e la riduzione integrate dell'inquinamento .....	5
2010/C 166/05	Comunicazione della Commissione sui tassi di interesse per il recupero degli aiuti di Stato e di riferimento/attualizzazione in vigore per i 27 Stati membri con decorrenza 1º luglio 2010 [Pubblicato ai sensi dell'articolo 10 del regolamento (CE) n. 794/2004 della Commissione, del 21 aprile 2004 (GU L 140 del 30.4.2004, pag. 1)] .....	6

---

V Avvisi

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

**Commissione europea**

2010/C 166/06	Notifica preventiva di una concentrazione (Caso COMP/M.5839 — Schlumberger/Smith International) (¹) .....	7
---------------	---	---

ALTRI ATTI

**Commissione europea**

2010/C 166/07	Pubblicazione di una domanda di registrazione a i sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari .....	8
---------------	---	---



(¹) Testo rilevante ai fini del SEE

## II

(Comunicazioni)

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

**COMMISSIONE EUROPEA**

**Autorizzazione degli aiuti di Stato sulla base degli articoli 87 e 88 del trattato CE**

**Casi contro i quali la Commissione non solleva obiezioni**

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2010/C 166/01)

Data di adozione della decisione	28.10.2009
Numero di riferimento dell'aiuto di Stato	N 327/08
Stato membro	Danimarca
Regione	—
Titolo (e/o nome del beneficiario)	Lempelse af NOX-afgift for virksomheder med særlig store udledninger og virksomheder, der reducerer udledningen
Base giuridica	Lov om afgift af kvælstofokider.
Tipo di misura	Regime
Obiettivo	Tutela dell'ambiente
Forma dell'aiuto	Riduzione dell'aliquota fiscale
Dotazione di bilancio	Spesa annua prevista 15 Mio DKK; importo totale dell'aiuto previsto 150 Mio DKK
Intensità	—
Durata	1.1.2010-1.1.2020
Settore economico	Tutti i settori
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	SKAT HC Østbanegade 123 2100 DANMARK
Altre informazioni	—

Il testo delle decisioni nelle lingue facenti fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:

[http://ec.europa.eu/community\\_law/state\\_aids/state\\_aids\\_texts\\_it.htm](http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_it.htm)

**Autorizzazione degli aiuti di Stato ai sensi degli articoli 107 e 108 del TFUE****Casi contro i quali la Commissione non solleva obiezioni**

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2010/C 166/02)

Data di adozione della decisione	14.4.2010
Numero di riferimento dell'aiuto di Stato	N 94/10
Stato membro	Regno Unito
Regione	Great Britain
Titolo (e/o nome del beneficiario)	Feed in Tariffs to support the generation of renewable electricity from low carbon sources
Base giuridica	Energy Act 2008 SS 41-43
Tipo di misura	Regime
Obiettivo	Tutela dell'ambiente, risparmio di energia
Forma dell'aiuto	Sovvenzione a fondo perduto
Dotazione di bilancio	Importo totale dell'aiuto previsto 3 108 Mio GBP
Intensità	100 %
Durata	1.4.2010-1.4.2037
Settore economico	Energia
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	Department of Energy and Climate Change 3 Whitehall Place London SW1A 2HH UNITED KINGDOM
Altre informazioni	—

Il testo delle decisioni nelle lingue facenti fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:

[http://ec.europa.eu/community\\_law/state\\_aids/state\\_aids\\_texts\\_it.htm](http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_it.htm)

Data di adozione della decisione	12.5.2010
Numero di riferimento dell'aiuto di Stato	N 163/10
Stato membro	Grecia
Regione	—

Titolo (e/o nome del beneficiario)	Mέτρα στήριξης για τα πιστωτικά ιδρύματα της Ελλάδας Metra stiriksis gia ta pistwtika idrumata ths Elladas
Base giuridica	N 3723/08 «Ενίσχυση της ρευστότητας της οικονομίας για την αντιμετώπιση των επιπτώσεων της διεθνούς χρηματοπιστωτικής κρίσης και άλλες διατάξεις» N 3723/08 «Enisxisi ths refstotitas tis oikonomias gia tin antimetwpisi twn epiptwsewn tis diethnous xrhmatopistwtikis krisis kai alles diataseis»
Tipo di misura	Regime
Obiettivo	Rimedio a un grave turbamento dell'economia
Forma dell'aiuto	Garanzia, altre forme di apporto di capitale
Dotazione di bilancio	Importo totale dell'aiuto previsto 43 000 Mio EUR
Intensità	—
Durata	fino al 30.6.2010
Settore economico	Intermediazione finanziaria
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	Υπουργείο Οικονομίας και Οικονομικών Ypougeio Oikonomias kai Oikonomikwn
Altre informazioni	—

Il testo delle decisioni nelle lingue facenti fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:

[http://ec.europa.eu/community\\_law/state\\_aids/state\\_aids\\_texts\\_it.htm](http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_it.htm)

## IV

(Informazioni)

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

**COMMISSIONE EUROPEA**

**Tassi di cambio dell'euro<sup>(1)</sup>**

**24 giugno 2010**

(2010/C 166/03)

**1 euro =**

	Moneta	Tasso di cambio		Moneta	Tasso di cambio
USD	dollari USA	1,2262	AUD	dollari australiani	1,4179
JPY	yen giapponesi	109,59	CAD	dollari canadesi	1,2810
DKK	corone danesi	7,4427	HKD	dollari di Hong Kong	9,5388
GBP	sterline inglesi	0,81850	NZD	dollari neozelandesi	1,7425
SEK	corone svedesi	9,5741	SGD	dollari di Singapore	1,7086
CHF	franchi svizzeri	1,3555	KRW	won sudcoreani	1 465,00
ISK	corone islandesi		ZAR	rand sudafricani	9,3768
NOK	corone norvegesi	7,9780	CNY	renminbi Yuan cinese	8,3378
BGN	lev bulgari	1,9558	HRK	kuna croata	7,2015
CZK	corone ceche	25,773	IDR	rupia indonesiana	11 111,19
EEK	corone estoni	15,6466	MYR	ringgit malese	3,9674
HUF	fiorini ungheresi	283,78	PHP	peso filippino	56,843
LTL	litas lituani	3,4528	RUB	rublo russo	38,2350
LVL	lats lettoni	0,7085	THB	baht thailandese	39,759
PLN	zloty polacchi	4,1207	BRL	real brasiliiano	2,2055
RON	leu rumeni	4,2375	MXN	peso messicano	15,5899
TRY	lire turche	1,9435	INR	rupia indiana	57,0000

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

**Adozione di un documento di riferimento in relazione alla direttiva 2008/1/CE del Consiglio sulla  
prevenzione e la riduzione integrate dell'inquinamento<sup>(1)</sup>**

(2010/C 166/04)

Il 18 maggio 2010 la Commissione ha adottato il testo completo del documento di riferimento sulle migliori tecniche disponibili nelle industrie del cemento, della calce e dell'ossido di magnesio.

Questo documento è reperibile nel sito Internet <http://eippcb.jrc.es>

---

<sup>(1)</sup> GU L 24 del 29.1.2008, pag. 8.

**Comunicazione della Commissione sui tassi di interesse per il recupero degli aiuti di Stato e di riferimento/attualizzazione in vigore per i 27 Stati membri con decorrenza 1º luglio 2010**

[Pubblicato ai sensi dell'articolo 10 del regolamento (CE) n. 794/2004 della Commissione, del 21 aprile 2004 (GU L 140 del 30.4.2004, pag. 1)]

(2010/C 166/05)

Tassi di base calcolati ai sensi della comunicazione della Commissione relativa alla revisione del metodo di fissazione dei tassi di riferimento e di attualizzazione (GU C 14 del 19.1.2008, pag. 6). A seconda dell'uso del tasso di riferimento, vanno ancora aggiunti gli opportuni margini come definiti nella presente comunicazione. Per il tasso di sconto questo comporta l'aggiunta di un margine di 100 punti base. Il regolamento (CE) n. 271/2008 della Commissione, del 30 gennaio 2008, che modifica il regolamento di esecuzione (CE) n. 794/2004, prevede che, se non diversamente stabilito in una decisione specifica, anche il tasso di recupero venga calcolato aggiungendo 100 punti base al tasso di base.

I tassi modificati sono indicati in grassetto.

La tabella precedente è stata pubblicata nella GU C 133 del 22.5.2010, pag. 7.

Dal	Al	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.7.2010	...	1,24	1,24	4,92	1,24	2,03	1,24	1,88	<b>2,27</b>	1,24	1,24	1,24	1,24	5,97	1,24	1,24	<b>2,85</b>	1,24	<b>3,99</b>	1,24	1,24	4,49	1,24	7,82	1,02	1,24	1,24	<b>1,35</b>
1.6.2010	30.6.2010	1,24	1,24	4,92	1,24	2,03	1,24	1,88	2,77	1,24	1,24	1,24	1,24	5,97	1,24	1,24	<b>3,45</b>	1,24	<b>4,72</b>	1,24	1,24	4,49	1,24	7,82	1,02	1,24	1,24	1,16
1.5.2010	31.5.2010	1,24	1,24	4,92	1,24	<b>2,03</b>	1,24	1,88	<b>2,77</b>	1,24	1,24	1,24	1,24	5,97	1,24	1,24	<b>4,46</b>	1,24	<b>6,47</b>	1,24	1,24	4,49	1,24	<b>7,82</b>	1,02	1,24	1,24	1,16
1.4.2010	30.4.2010	1,24	1,24	4,92	1,24	2,39	1,24	1,88	<b>3,47</b>	1,24	1,24	1,24	1,24	5,97	1,24	1,24	<b>5,90</b>	1,24	<b>8,97</b>	1,24	1,24	4,49	1,24	9,92	1,02	1,24	1,24	1,16
1.3.2010	31.3.2010	1,24	1,24	4,92	1,24	2,39	1,24	1,88	<b>4,73</b>	1,24	1,24	1,24	1,24	7,03	1,24	1,24	<b>7,17</b>	1,24	<b>11,76</b>	1,24	1,24	4,49	1,24	9,92	1,02	1,24	1,24	1,16
1.1.2010	28.2.2010	<b>1,24</b>	<b>1,24</b>	<b>4,92</b>	<b>1,24</b>	<b>2,39</b>	<b>1,24</b>	<b>1,88</b>	<b>6,94</b>	<b>1,24</b>	<b>1,24</b>	<b>1,24</b>	<b>1,24</b>	<b>7,03</b>	<b>1,24</b>	<b>1,24</b>	<b>8,70</b>	<b>1,24</b>	<b>15,11</b>	<b>1,24</b>	<b>1,24</b>	<b>4,49</b>	<b>1,24</b>	<b>9,92</b>	<b>1,02</b>	<b>1,24</b>	<b>1,24</b>	<b>1,16</b>

V

(Avvisi)

## PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

### COMMISSIONE EUROPEA

#### Notifica preventiva di una concentrazione

(Caso COMP/M.5839 — Schlumberger/Smith International)

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2010/C 166/06)

1. In data 18 giugno 2010 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità all'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio<sup>(1)</sup>. Con tale operazione Schlumberger Limited («Schlumberger» Stati Uniti) acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento comunitario sulle concentrazioni, il controllo esclusivo dell'impresa Smith International, Inc. («Smith», Stati Uniti) mediante acquisto di quote.

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

- Schlumberger: fornitore di tecnologie, gestione di progetti e soluzioni informatiche all'industria del petrolio e del gas,
- Smith: fornitore di attrezzature, prodotti e servizi per l'esplorazione, lo sviluppo e la produzione di petrolio e gas.

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.5839 — Schlumberger/Smith International, al seguente indirizzo:

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

---

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

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

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

(2010/C 166/07)

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

DOCUMENTO UNICO

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**  
«CHOSCO DE TINEO»  
N. CE: ES-PGI-0005-0696-29.05.2008  
IGP ( X ) DOP ( )

1. **Denominazione:**

«Chosco de Tineo»

2. **Stato membro o paese terzo:**

Spagna

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:**

3.1. **Tipo di prodotto:**

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

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

Prodotto a base di carne, elaborato a partire da pezzi scelti di suino (punta e lingua) aromatizzati con sale, peperoncino e aglio, insaccato utilizzando l'intestino cieco dei suini che dà al prodotto la sua forma caratteristica, affumicato ed essiccato, crudo.

È caratterizzato da una forma arrotondata e irregolare, un peso che varia da 500 a 2 000 g, una consistenza ferma e un aspetto che all'affettatura mostra con chiarezza i diversi pezzi di carne utilizzati e la colorazione rossastra.

Presenta un contenuto minimo di umidità del 40 % nonché una percentuale di materie grasse rispetto all'estratto secco inferiore al 35 % e di proteine rispetto all'estratto secco superiore al 50 %.

L'aroma e il sapore sono quelli caratteristici degli insaccati affumicati, più o meno intensi in funzione dei giorni di affumicatura, e la consistenza è succosa.

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

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

Gli ingredienti utilizzati sono carni suine (almeno l'80 % di punta e il 15 % di lingua) cui sono aggiunte sostanze aromatiche (sale, peperoncino e aglio).

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

—

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

Il processo di elaborazione deve avvenire nella zona geografica delimitata, dalla scelta e dal taglio dei pezzi di materia prima fino all'impastamento, all'insaccatura, all'affumicatura e all'essiccazione.

L'affumicatura è effettuata per conservare il prodotto, in quanto l'umidità relativa della zona è elevata e questo processo favorisce l'essiccazione dei «choscos». Per l'affumicatura è utilizzato legno secco di essenze locali (quercia, betulla, faggio o castagno).

Per potere controllare i processi di elaborazione dei «choscos» e la qualità del prodotto interessato dall'IGP, gli operatori del comparto industriale in questione sono tenuti a compilare i documenti giustificativi necessari alla verifica di ciascun requisito e a tenere a disposizione del Consejo Regulador (Consiglio di regolamentazione) la registrazione di tutti i documenti in questione, tra cui:

- i documenti relativi al ricevimento della materia prima, che riportano informazioni concernenti il fornitore, il numero del buono di consegna o della fattura, la quantità, il tipo di prodotto e la data. L'identificazione è realizzata per lotti,
- le schede di elaborazione che riportano tutte le tappe del procedimento, specificando le date di elaborazione, di affumicatura e di essiccazione, il numero del lotto o dei lotti di materia prima e il numero del lotto di fabbricazione, dopo l'elaborazione del prodotto,
- le schede di spedizione del prodotto finito, che indicano il numero di lotto, la data di spedizione, il quantitativo di prodotto, il numero del buono di consegna e la destinazione,
- nel registro dei lotti, occorre stabilire un collegamento tra materia prima e prodotto finito in conformità alle informazioni contenute nelle schede di elaborazione e nelle schede di spedizione, al fine di garantire la tracciabilità.

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

I «choscos» possono essere commercializzati interi, crudi o cotti. Per quelli crudi non sono previste restrizioni a livello di condizionamento. Per motivi di sicurezza alimentare e di tutela della qualità, è invece assolutamente necessario condizionare i prodotti cotti poiché durante la cottura le budella di maiale, che costituiscono lo strato esterno dei «choscos», perdono in parte la loro consistenza e diventano quindi più sensibili ai fattori esterni con possibilità di rotture durante la movimentazione del prodotto. È perciò necessario condizionarli negli impianti di produzione prima di procedere alla loro spedizione.

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

Tutti i «choscos» commercializzati con l'indicazione IGP «Chosco de Tineo» devono recare, oltre all'etichettatura commerciale e indipendentemente dalla loro presentazione, una controetichetta numerata specifica sulla quale deve comparire obbligatoriamente la dicitura «Indicación Geográfica Protegida Chosco de Tineo» e il logo, che è identico per tutti gli operatori. In ogni caso, questo segno distintivo deve essere apposto prima della spedizione del prodotto e in modo da non poter essere riutilizzato. Il logo è riprodotto qui di seguito nelle tre possibili varianti di colore.



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

La zona di elaborazione si trova nella zona occidentale del Principado de Asturias (Spagna), nella parte settentrionale della penisola iberica, tra le Comunità autonome di Cantabria, Castilla y León e Galicia e comprende i comuni di Allande, Belmonte de Miranda, Cangas del Narcea, Salas, Somiedo, Tineo, Valdés e Villayón.

La zona delimitata dell'IGP corrisponde alla zona di elaborazione.

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

##### 5.1. Specificità della zona geografica:

In generale, l'orografia di questa zona è caratterizzata da pendenze assai pronunciate situate nel breve spazio che separa il litorale dalla linea di divisione delle acque e questi accidenti orografici disegnano due spazi ben definiti.

Uno spazio interno occidentale marcato, formato da rilievi e corridoi con disposizione meridiana, e uno spazio meridionale centrale ubicato a settentrione, costituito da montagne litorali con orientamento est-ovest, avente una piccola frangia costiera.

Detta configurazione, caratterizzata da un rilievo molto accidentato e da notevoli contrasti fisiografici, con numerose valli e montagne che culminano nella cordigliera dei Cantabri, contribuisce a fenomeni climatici caratterizzati da abbondanti precipitazioni durante tutto l'anno, nonché da una moderata irradiazione solare e da una forte nuvolosità.

Inoltre, rilievo e clima costituiscono entrambi fattori che influenzano lo stile di vita, poiché gli abitanti di questi villaggi devono adattarsi alle condizioni ambientali in cui vivono.

I lunghi periodi di isolamento dei villaggi durante l'inverno e la possibilità, nel periodo estivo, di sfruttare le risorse naturali costituite dai pascoli dei colli di montagna hanno reso l'allevamento uno dei principali mezzi di sussistenza. In tale contesto, l'allevamento di suini ha svolto un ruolo fondamentale essendo presente in tutti i piccoli villaggi. Questi, per le caratteristiche suindicate, costituivano infatti unità di produzione tendenti all'autosufficienza, in cui il maiale consumava i rifiuti organici, i sottoprodotti agricoli (torso di cavoli, rape, barbabietole, mele marce) e le risorse forestali (castagne, bacche, vegetazione spontanea), assai abbondanti in tale zona.

La produzione suinicola si è perciò mantenuta con animali di ceppo celtico, le cui caratteristiche permettevano un uso ottimale delle risorse del territorio, via via sostituiti con animali selezionati più produttivi. Anche se questi non sono all'altezza dei maiali di razza celtica come riciclatori dei rifiuti agricoli, le tecniche di allevamento si sono adeguate e la carne di questi suini è oggi utilizzata per la produzione di «Chosco de Tineo», anche se i maiali ingrassati nella zona restano i più apprezzati per elaborare tale prodotto.

Questo speciale prodotto di salumeria, originario di un luogo propizio allo sviluppo della produzione di materia prima, è anche il risultato di un processo di elaborazione in armonia con le caratteristiche del territorio.

La forte umidità relativa dell'ambiente, dovuta alle condizioni atmosferiche, nonché l'isolamento degli abitanti nel periodo invernale, hanno influito sullo sviluppo di metodi specifici di conservazione: nella fattispecie l'affumicatura è il metodo adottato non soltanto per conservare ma anche per favorire l'essiccazione del prodotto. In origine l'affumicatura era realizzata con legno di ginestra, un arbusto molto diffuso nella zona, grazie al quale era possibile risparmiare il legno delle latifoglie, anche locali, che sono state utilizzate gradualmente man mano che veniva abbandonato il loro uso per altri scopi. Attualmente continuano a essere utilizzati questi materiali che contribuiscono, con leggere sfumature, a conferire un aroma e un sapore simili a quelli del legno di ginestra.

Oggigiorno il processo di affumicatura continua a esistere nella forma artigianale, anche se la legna non viene più bruciata per terra ma vengono utilizzate tecniche alternative, come bracieri e altri dispositivi mobili detti «cocinas de ahumado». Per un periodo minimo di otto giorni, si lascia che il fumo salga verso i «choscos» sospesi a sbarre fissate al soffitto o a strutture chiamate «carros», in locali destinati specificamente a tale operazione.

L'affumicatura è completata dall'essiccazione propriamente detta. In questo processo d'essiccazione, occorre citare le particolari pratiche dei vaccari che abitavano in alcuni villaggi della zona e che vivevano perlopiù dell'allevamento bovino, spostandosi con le loro famiglie e le loro mandrie (compresi i maiali) in alta montagna da aprile a ottobre. Nel corso di questi viaggi, portavano fra i loro effetti dei «choscos» che utilizzavano come prodotti alimentari tipici dei pascoli, conferendo in tal modo al prodotto un particolare finissaggio dovuto all'essiccazione a una maggiore altitudine. Se non vi erano questi spostamenti, la fase di essiccazione veniva realizzata in un «hórreo», costruzione tipica, assai arieggiata. Oggigiorno questa operazione è effettuata in locali che consentono una buona ventilazione, fino a raggiungere un adeguato grado di umidità, per almeno otto giorni.

#### 5.2. Specificità del prodotto:

Il «Chosco de Tineo» è un prodotto a base di carne suina (punta e lingua), aromatizzata e poi insaccata manualmente utilizzando l'intestino cieco dei suini, quindi sottoposto a un processo di affumicatura ed essiccazione, il che conferisce al prodotto caratteristiche specifiche rispetto ad altri tipi di insaccati. Al taglio sono chiaramente visibili i pezzi di carne utilizzata, che non deve essere macinata.

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

Il «Chosco de Tineo» deve le sue caratteristiche alle condizioni naturali della zona geografica, in cui l'allevamento di suini godeva di notevole importanza, e a specifiche modalità di elaborazione, conseguenza da un lato di condizioni climatiche piovose e di un rilievo che isola le popolazioni in un certo periodo dell'anno nonché, dall'altro, della sua specificità, in quanto speciale prodotto di salumeria fabbricato a partire da pezzi scelti, per cui è in genere riservato a eventi importanti.

Rispetto ad altri prodotti ottenuti dalla macellazione di suini, l'elaborazione del «Chosco» rappresenta una delle usanze più radicate nella zona geografica delimitata. Tale usanza è stata trasmessa di generazione in generazione, mantenendo modalità di produzione artigianali. La sua reputazione è assai solida e attestata dal riconoscimento popolare nonché da diversi documenti scritti.

In proposito esistono diversi riferimenti documentali dei monasteri di Obona en Tineo, Corias en Cangas del Nancea e Belmonte nonché norme stabilite da consigli e parrocchie, che dimostrano l'importanza del settore suinicolo nella zona geografica. Dal catasto di Ensenada risulta che nel XVIII secolo in questa zona si trovava il principale patrimonio zoootecnico della regione delle Asturie. Nel 1897, O. Bellmunt e F. Canella segnalano nell'opera Asturias che il settore suinicolo costituisce una delle maggiori fonti di ricchezza. Inoltre la *Gran Enciclopedia Asturiana* (Gijón, 1980) e J. E. Lamuño rammentano l'importanza dei famosi mercati settimanali di suinetti nel Tineo.

Quanto al comparto di salumeria della regione, è opportuno sottolineare che quello del Tineo è attualmente il più apprezzato poiché i suoi prodotti, in particolare il «Chosco de Tineo», sono considerati un riferimento gastronomico fondamentale della zona geografica. L'opera *Asturias* di Bellmunt e Canella, della seconda metà del XIX secolo, conteneva già un riferimento a industrie del settore della salumeria nel comune di Valdés e all'inizio del XX secolo a Tineo vi era una fabbrica di prodotti di salumeria (*la Asunción*).

L'origine del termine «Chosco» è incerta. José Antonio Fidalgo propone il termine latino «luscus», che significa guerco, quasi cieco. Si tratta di un termine specifico (bable o asturiano occidentale) del sud-ovest delle Asturie (Tineo, Allande, Cangas del Narcea, ecc.). Nel Medioevo, il nome di «Tineo» copriva il territorio regionale da Cabruñana en Salas fino a Leitariegos nella cordigliera, e comprendeva l'attuale Cangas del Narcea, che fino al XIX secolo si chiamava Cangas de Tineo.

In *Remembranzas de antaño y hogaño de la villa de Tineo* del giornalista Claudio Zardaín, del 1920, si trova un riferimento al «Chosco» che si gustava nelle merende di San Rocco, una festa locale.

Nel 1929, Dionisio Pérez (con il soprannome di Post — Thebussem) nella sua «Guía del buen comer español» cita il «Chosco» come prodotto di salumeria e indica che nel Tineo è considerato un piatto caratteristico del giorno di San Rocco.

Lucas Pallarés, nella sua «Guía de Productos de la Tierra» (Madrid, 1998) dice che il «Chosco» è un prodotto nobile, elaborato in origine dagli allevatori.

Nell'opera *Inventario Español de Productos Tradicionales*, pubblicato dal ministero dell'Agricoltura, della Pesca e dell'Alimentazione nell'ambito del progetto «Euroterroirs», finanziato dall'Unione europea, questo prodotto è associato alla regione del Tineo, per cui ha ricevuto il nome di «Chosco de Tineo».

Il «Chosco» è periodicamente sottoposto ad analisi, per verificare se mantiene le caratteristiche fisiche e organolettiche alle quali deve il suo prestigio. I parametri utilizzati ai fini della caratterizzazione del prodotto e i risultati ottenuti sono indicati dettagliatamente al punto 3.2 del presente documento, che precisa come questi debbano restare costanti nel tempo.

Ogni anno sulla stampa regionale appaiono articoli sulla celebrazione di festività e di giornate gastronomiche che vedono come protagonista il «Chosco de Tineo».

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:**

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



## **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](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>**

